

VT-3410 W

Blender set

Блендерный набор

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	6
KZ Пайдалану нұсқасы	9
UA Інструкція з експлуатації	12
BEL Инструкция па эксплуатацыі	15
UZ Foydalanish qoidalari	19



BLENDER SET**Description**

1. Detachable blender attachment
2. Motor unit
3. Minimal speed button «I»
4. Maximal speed button «II»
5. Power cord
6. Whisk gear
7. Whisk for beating/mixing of liquid products
8. Measuring cup

Press attachment

9. Press attachment gear
10. Flask
11. Axis
12. Plunger
13. Clamp
14. Cookie cutter
15. Pastry attachment holder
16. Nut
17. Pastry attachment

Attention!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install an RCD, contact a specialist.

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period.

Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the voltage specified on the unit corresponds to your home mains voltage.
- Place the unit on a flat moisture-resistant surface away from sources of heat and open flame.
- Provide that the power cord does not contact with hot surfaces and sharp furniture edges.
- Do not use the unit outdoors.
- Always unplug the unit when you are not using it.
- In case the knives stop rotating suddenly, unplug the unit first and only after that remove the ingredients that hinder knives' rotation.
- **The blender set allows quick and effective operation. However, the continuous operation time while working with the blender attachment and the whisk should not exceed 1 minute, and with the press attachment no more than 5 minutes. Make at least a 3-5 minute break between operation cycles.**
- Maximum temperature of the processed products should not exceed 40°C. Do not switch the unit on without food.

- When disconnecting the power plug from the mains, do not pull the cord, but hold the plug with your hand.
- Do not touch the motor unit body and power plug with wet hands.
- Do not use the unit near the kitchen sink, do not expose the unit to moisture.
- To avoid electric shock, do not immerse the power cord, the power plug or the motor unit body into water or any other liquids.
- If the unit was dropped into water:
 - do not touch the water;
 - unplug the unit immediately, only after that you may take the unit out of water;
 - apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- Do not allow children to touch the motor unit body and the power cord during unit operation.
- Do not leave children unattended not to let them use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- During the operation and the breaks between operation cycles the unit should be placed out of reach of children under 8 years of age.
- Children aged 8 and over as well as disabled persons can use the unit only under supervision of a person who is responsible for their safety, if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!**
- Check the power cord and plug periodically. Do not use the unit if the motor unit body, the power plug or the power cord have damages.
- Do not disassemble and repair the unit by yourself. If you find any damages, unplug the unit and apply to an authorized service center.
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE USING THE UNIT

After unit transportation or storage at low temperature, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

ENGLISH

- Unpack the unit completely and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- Before using the unit, wash all removable parts in warm water with a neutral detergent: the blender attachment (1), the whisk (7), the measuring cup (8) and the press attachment (10-17).
- Wipe the motor unit (2), whisk gear (6) and press attachment gear (9) with a soft slightly damp cloth, then wipe it dry.

Attention!

Do not immerse the motor unit (2), the gears (6, 9), the power cord and the power plug into water or any other liquids.

Do not put the attachments and bowls in a dishwashing machine.

Continuous operation time

The continuous operation time while working with the blender attachment and the whisk should not exceed 1 minute, and the break between operations should be no less than 2 minutes. The continuous operation time while using the press attachment is no longer than 5 minutes; make at least a 5-minute break between operation cycles.

USING THE BLENDER ATTACHMENT

WARNING: Before installing the attachment, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.

- Attach the blender attachment (1) to the motor unit (2), matching the mark ▼ with the mark ☐ on the attachment and turn it clockwise till bumping. The mark ▼ should match the mark ☐ in the fixed position.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Immerse the blender attachment (1) into the bowl with products that you want to chop or mix. You can use the measuring cup (8) as a bowl.
- To switch the unit on, press and hold the button (3) «I». Use this mode for mixing liquid products.
- If you press and hold the button (4) «II», the unit will operate at maximum rotation speed. Use this mode for combined processing of liquid and hard products.

Notes:

Products should be put into the bowl before the unit is switched on. The amount of processed products should not exceed 2/3 of the capacity of the bowl in which they are processed.

Before starting to chop/mix, we recommend to peel fruit, remove inedible parts, such as stones, and cut fruit into cubes approximately 2x2 cm in size.

- After you finish using the unit, unplug it and remove the blender attachment (1) by turning it

counterclockwise so that the mark ▼ is opposite the mark ☐.

Attention!

Do not remove the blender-attachment (1) during operation.

To avoid damaging the blades, do not process too hard products such as cereals, rice, spices, coffee beans, cheese, frozen food, and ice.

If the products are difficult to process, add some water.

USING THE WHISK

Use the whisk attachment (7) only for beating cream, making biscuit dough or mixing ready desserts.

WARNING: Before assembling make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.

- Insert the whisk (7) into the gear (6).
- Install the gear (6) with the whisk (7) on the motor unit (2) so that the mark ▼ is opposite the mark ☐. Turn the gear (6) clockwise till bumping. The mark ▼ should match the mark ☐ in fixed position.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Sink the whisk (7) into the bowl with products.
- To switch the unit on, press and hold the button (3) «I». Use this operation mode for mixing liquid products.
- If you press and hold the button (4) «II», the unit will operate at maximum rotation speed.
- After you finish using the unit, take the power plug out of the mains socket and disconnect the whisk (7) from the gear (6). Remove the gear (6) from the motor unit (2) turning it so that the mark ▼ is opposite the mark ☐.

Attention!

- **Do not use the whisk (7) to knead stiff dough.**
- **Products should be put into the bowl before the unit is switched on.**

USING THE PRESS ATTACHMENT

Use the press attachment with cookie cutters and use the pastry attachments for making dough or confectionary cream decorations.

WARNING: Before assembling make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.

Installing the pastry attachment

- Insert the pastry attachment (17) into the nut (16).
- Insert the holder (15) in the nut (16) opening and rotate the holder (15) clockwise until it is fixed.
- Install the holder (15) inside the clamp (13).

Installing the cookie cutter

- Install the cutter (14) inside the clamp (13).

Further assembling instructions

- Install the flask (10) into the clamp (13) with unmarked side. Then turn the clamp in the direction of the mark ☐.

- Set the gear (9) on the motor unit (2). To do this match the marks ▼ and ◻, then turn the gear clockwise so that the marks ▼ and ◻ are opposite to each other.
- Install the plunger (12) on the axis (11).
- Insert the axis (11) end with the plunger (12) into the gear (9) opening and press till clicking.
- Pour the dough/confectionery cream into the flask (10). The product level in the flask should not exceed the «MAX» mark. If you filled the flask (10) till the maximal mark, make sure that the plunger (12) is installed as close to the end of the axis (11) as possible.
- Immerse the axis (11) end without the plunger into the flask (10) with the product; make sure that the ledges on the flask match the grooves on the plunger (12).
- The mark ◻ on the flask (10) should be opposite the mark ▼ on the gear (9). Turn the flask clockwise so that the marks ▼ and ◻ match.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Select the rotation speed with the button (3) «I» or (4) «II».
- Use a slightly damp cloth to clean the motor unit (2) and the gears (6, 9), then wipe them dry.
- After processing of salty or sour products it is necessary to rinse the blender attachment (1) with water immediately.
- While possessing products with strong dyeing properties (for instance, carrot or beet-root), the attachments or the bowls can get colored; wipe them with a cloth dampened in vegetable oil.
- Wash all removable parts in warm soapy water, rinse and dry them.

DO NOT IMMERS THE MOTOR UNIT (2) AND THE GEARS (6, 9) INTO ANY LIQUIDS, DO NOT WASH THEM UNDER WATER JET OR IN A DISHWASHING MACHINE.

Storage

- Clean and dry the unit thoroughly before taking it away for storage.
- Do not wind the power cord around the motor unit.
- Keep the blender set away from children in a dry cool place.

Delivery set

- Motor unit – 1 pc.
- Blender attachment – 1 pc.
- Whisk gear – 1 pc.
- Whisk – 1 pc.
- Measuring cup – 1 pc.
- Press attachment (without cutter and pastry attachment) – 1 pc.
- Cookie cutters – 12 pcs.
- Pastry attachment holder – 1 pc.
- Nut – 1 pc.
- Pastry attachments – 6 pcs.
- Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

- Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
- Maximal power consumption: 700 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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

CE This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

Note: If the flask is empty and the plunger is close to the cookie cutter or the pastry attachment, the axis motion is blocked; the motor overload protection system is switched on and the gear is clicking. It is normal. Switch the unit off, unplug it, set the plunger to the starting position and add a new portion of dough/confectionery cream into the press attachment.

Basic dough recipe

- 200 g flour
- 130 g butter
- 100 g powdered sugar
- 1 egg

- Cut the butter into small cubes, put it in the bowl and leave at room temperature till melting.
- Add powdered sugar and whip carefully with the whisk.
- Whip the egg with a fork in a separate bowl.
- Gradually add the egg to the butter mixture, continue whipping the mixture with the whisk.
- Sift out flour; add it to the butter mixture. Stir the dough thoroughly with a spatula.
- Grease the cooking sheet with butter.
- To form a cookie properly put the press attachment to the cooking sheet. Press and hold the button (3) «I» for 3-4 seconds.
- Bake cookies at 190 °C during 10-12 minutes.

Cleaning

- Unplug the unit before cleaning.
- Remove the attachments.

РУССКИЙ

БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР

Описание

1. Съёмная насадка-блендер
2. Моторный блок
3. Кнопка включения минимальной скорости «I»
4. Кнопка включения максимальной скорости «II»
5. Сетевой шнур
6. Редуктор венчика
7. Венчик для взбивания/смешивания жидких продуктов
8. Мерный стакан

Насадка-пресс

9. Редуктор насадки-пресса
10. Колба
11. Ось
12. Поршень
13. Фиксатор
14. Формочка для печенья
15. Держатель кондитерской насадки
16. Гайка
17. Кондитерская насадка

Внимание!

Для дополнительной защиты целесообразно установить в цепи питания устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Прежде чем подключить устройство к электросети проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению электросети в вашем доме.
- Устанавливайте прибор на ровной, влагостойкой поверхности вдали от источников тепла и открытого пламени.
- Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с горячими поверхностями и острыми кромками мебели.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети, если вы его не используете.
- В случае непредвиденной остановки ножей отключите устройство от сети, лишь затем удалите ингредиенты, заблокировавшие ножи.
- **Блендерный набор позволяет работать быстро и эффективно. Однако продолжительность непрерывной работы с насадкой-блендером и венчиком не должна превышать 1 минуты, с насадкой-прессом – не более 5 минут. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 3-5 минут.**

- Максимальная температура перерабатываемых продуктов не должна превышать 40°С.
- Запрещается включать устройство без продуктов.
- При отключении вилки сетевого шнура от электрической розетки не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура рукой.
- Не беритесь за корпус моторного блока и вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте устройство воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку сетевого шнура или корпус моторного блока в воду или в любые другие жидкости.
- Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь воды;
 - немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки и только после этого можно достать прибор из воды;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта устройства.
- Не разрешайте детям касаться корпуса моторного блока и сетевого шнура во время работы устройства.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами, в месте недоступном для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством, только если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, а также, если им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!**
- Периодически проверяйте сетевой шнур и вилку сетевого шнура. Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения корпуса моторного блока, сетевого шнура или вилки сетевого шнура.
- Запрещается самостоятельно разбирать и ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдерживать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Полностью распакуйте устройство и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед использованием устройства промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством все съёмные детали: насадку-блендер (1), венчик (7), мерный стакан (8) и насадку-пресс (детали 10-17).
- Моторный блок (2), редукторы венчика (6) и насадку-пресса (9) протрите мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

Внимание!

Не погружайте моторный блок (2), редукторы (6, 9), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

Не помещайте насадки и ёмкости в посудомоечную машину.

Продолжительность работы

Продолжительность непрерывной работы с насадкой-блендером и венчиком не должна превышать 1 минуты, после использования сделайте перерыв не менее 2-х минут. Используйте насадку-пресс не более 5 минут, между циклами работы сделайте перерыв не менее 5 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой насадки, убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

- Присоедините насадку-блендер (1) к моторному блоку (2), совместив метку ▼ на моторном блоке с меткой ☐ на насадке, и поверните его по часовой стрелке до упора. В зафиксированном положении метка ▼ находится напротив ☐.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Погрузите насадку-блендер (1) в ёмкость с продуктами, которые вы хотите измельчить или перемешать. В качестве ёмкости можно использовать мерный стакан (8).
- Для включения устройства нажмите и удерживайте кнопку (3) «▶». Используйте данный режим для смешивания жидких продуктов.
- При нажатии и удержании кнопки (4) «||» устройство будет работать на максимальных оборотах. Используйте данный режим для совместной обработки жидких и твёрдых продуктов.

Примечание:

Продукты помещаются в ёмкость до включения устройства. Объём перерабатываемых продуктов не должен превышать 2/3 от объема ёмкости, в которой они перерабатываются.

Перед началом процесса измельчения/смешивания

рекомендуется очистить кожуру с фруктов, удалить несъедобные части, такие как косточки и порезать фрукты кубиками размером около 2x2 см.

- Завершив использование устройства, выньте вилку сетевого шнура из розетки и отсоедините насадку-блендер (1), предварительно повернув её против часовой стрелки таким образом, чтобы метка ▼ оказалась напротив ☐.

Внимание!

Запрещается снимать насадку-блендер (1) во время работы.

Чтобы не повредить лезвия не перерабатывайте слишком твёрдые продукты, такие как крупы, рис, приправы, кофе, сыр, замороженные продукты и лёд.

Если работа с насадкой-блендером затруднена, попробуйте добавить небольшое количество воды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА

Используйте насадку-венчик (7) только для взбивания крема, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

- Вставьте венчик (7) в редуктор (6).
- Установите редуктор (6) с венчиком на моторный блок (2) так, чтобы метка ▼ оказалась напротив метки ☐. Поверните редуктор(7) по часовой стрелке до упора. В зафиксированном положении метка ▼ должна находиться напротив ☐.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Опустите венчик (7) в посуду с продуктами.
- Для включения устройства нажмите и удерживайте кнопку (3) «▶». Используйте данный режим работы для смешивания жидких продуктов.
- При нажатии и удержании кнопки (4) «||» устройство будет работать на максимальных оборотах.
- После использования устройства выньте сетевую вилку из розетки, отсоедините венчик (7) от редуктора (6). Снимите редуктор (6) с моторного блока (2), повернув его таким образом, чтобы метка ▼ оказалась напротив ☐.

Внимание!

- **Запрещается использовать венчик (7) для замешивания крутого теста.**
- **Продукты помещайте в ёмкость до включения устройства.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-ПРЕССА

Используйте насадку-пресс с формочками для приготовления печенья, кондитерские насадки – для создания украшений из теста или кондитерского крема.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

Установка кондитерской насадки






- Кондитерскую насадку (17) вставьте в гайку (16).
- Держатель (15) вставьте в отверстие гайки (16) и поверните его по часовой стрелке до фиксации.
- Держатель (15) установите внутрь фиксатора (13).

РУССКИЙ

Установка формочки для печенья

- Установите формочку (14) внутрь фиксатора (13).

Дальнейшие указания по сборке

- Колбу (10) вставьте в фиксатор (13) тем концом, на котором нет графической разметки. Затем поверните фиксатор в направлении стрелки .
- Установите редуктор (9) на моторный блок (2). Для этого совместите метки ▼ и , затем поверните редуктор по часовой стрелке так, чтобы метки ▼ и  оказались напротив друг друга.
- Поршень (12) надкрутите на ось (11).
- Конец оси (11), на котором находится поршень (12), вставьте в отверстие редуктора (9) и нажмите до щелчка.
- Залейте тесто/кондитерский крем в колбу (10). Уровень продукта в колбе не должен быть выше отметки «MAX». Если вы наполнили колбу (10) до максимальной отметки, убедитесь, что поршень (12) установлен максимально близко к концу оси (11).
- Конец оси (11), на котором не установлен поршень, погрузите в колбу с продуктом (10), следите за тем, чтобы выступы на колбе совпадали с пазами поршня (12).
- Метка  на колбе (10) должна располагаться напротив метки ▼ на редукторе (9). Поверните колбу по часовой стрелке так, чтобы совпали метки ▼ и .
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Выберите скорость вращения кнопкой (3) «I» или (4) «II».

Примечание: Когда в колбе закончилось тесто/крем и поршень приблизится вплотную к формочке для теста/кондитерской насадке, движение оси блокируется и включается защита мотора от перегрузки, о чём свидетельствуют щелчки редуктора. Это нормальное явление. Выключите устройство, выньте вилку сетевого шнура из розетки, верните поршень в исходное положение и добавьте новую порцию теста/крема в насадку-пресс.

Базовый рецепт теста для печенья

200 г муки
130 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
1 яйцо

- Порежьте масло на кубики, положите в миску и оставьте при комнатной температуре до размягчения.
- К размягчённому маслу добавьте сахарную пудру и тщательно взбейте венчиком.
- В отдельной миске взбейте вилкой яйцо.
- Постепенно добавляйте яйцо к масляной смеси, продолжая взбивать смесь венчиком.
- Просейте муку и добавьте к масляной смеси. Тщательно перемешайте тесто лопаткой.
- Противень для выпечки смажьте маслом.
- Чтобы правильно сформировать печенье, приклоните насадку-пресс к противню. Удерживайте кнопку (3) «I» в течение 3-4 секунд.

- Печенье выпекайте при температуре 190°C в течение 10-12 минут.

Чистка

- Перед чисткой устройства отключите его от электрической сети.
- Снимите насадки.
- Используйте для чистки моторного блока (2) и редукторов (6, 9) слегка влажную ткань, после чего вытрите их насухо.
- После обработки соленых или кислых продуктов необходимо сразу ополоснуть насадку-блендер (1).
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свёклы) насадки или ёмкости могут окраситься, протрите их тканью, смоченной растительным маслом.
- Промойте все съёмные детали в тёплой мыльной воде, ополосните и просушите их.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ МОТОРНЫЙ БЛОК (2) И РЕДУКТОРЫ (6, 9) В ЛЮБЫЕ ЖИДКОСТИ, ПРОМЫВАТЬ ИХ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ ИЛИ ПОМЕЩАТЬ В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ.

Хранение

- Перед тем, как убрать устройство на длительное хранение, проведите чистку устройства и тщательно его просушите.
- Не наматывайте сетевой шнур на моторный блок.
- Храните блендерный набор в сухом прохладном месте недоступном для детей.

Комплект поставки

Моторный блок – 1 шт.
Насадка-блендер – 1 шт.
Редуктор венчика – 1 шт.
Венчик – 1 шт.
Мерный стакан – 1 шт.
Насадка-пресс (без формочки и кондитерской насадки) – 1 шт.
Формочки для печенья – 12 шт.
Держатель кондитерской насадки – 1 шт.
Гайка – 1 шт.
Кондитерские насадки – 6 шт.
Инструкция – 1 шт.

Технические характеристики

Напряжение питания: 220-240В ~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 700 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств без предварительного уведомления

Срок службы устройства – 3 года



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

БЛЕНДЕРЛІК ЖИНАҚ

Сипаттамасы

1. Ажыратылатын қондырма-блендер
2. Моторлық блок
3. «I» максималды жылдамдықты қосу батырмасы
4. «II» максималды жылдамдықты іске қосу батырмасы
5. Желілік сым
6. Тәжі бәсеңдеткіші
7. Сұйық тағамдарды шайқау/араластыруға арналған тәжі
8. Өлшеуіш стақан

Қондырма-сыққыш

9. Қондырма-сыққыш редукторы
10. Колба
11. Өс
12. Піспек
13. Бекіткіш
14. Печеньеге арналған қалып
15. Кондитерлік қондырма тұтқасы
16. Сомын
17. Кондитерлік қондырма

Назар аударыңыз!

Қосымша қорғану үшін қуат тізбегіне 30 МА-ден аспайтын номиналды жұмыс істеу тоғы бар қорғаушы сөндіргіш құрылғыны (ҚСҚ) орнатып қойған жөн. ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жолығу керек.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электрлік құрылғыны пайдалануды бастар алдында аталмыш пайдалану бойынша нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және анықтамалық материал ретінде пайдалану мақсатында сақтап қойыңыз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, тұтынушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Құрылғыны қосар алдында электрлік желі кернеуінің құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны тегіс, ылғалға тұрақты бетке, жылу көздері мен ашық жалын көздерінен алыста орнатыңыз.
- Желілік сымның жиһаздың өткір шеттеріне және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құрылғыны ғимараттан тыс жерде пайдалануға болмайды.
- Пайдаланбаған уақытта құрылғыны міндетті түрде электр желісінен ажыратып қойыңыз.
- Пышағы кездейсоқ айналмай қалған жағдайда құрылғыны электр тоғынан ажыратыңыз, осыдан кейін пышақ айналуына тосқауыл келтірген тағамдарды алып тастауға болады.
- Блендер жинағы жылдам әрі тиімді жұмыс жасауға мүмкіндік береді. Алайда, қондырма-блендермен және тәжібен үздіксіз жұмыс жасау уақыты 1 минуттан, қондырма-сыққышпен жұмыс уақыты 5 минуттан аспауы керек. Жұмыс айналымы арасында 3-5 минут үзіліс жасау қажет.
- Өңделетін өнімдердің температурасы +40°C максималды аспауы керек.
- Құрылғыны тағамсыз қосуға тыйым салынады.

- Желілік сымды электрлік желіден ажыратқан кезден желілік сымнан емес, желілік сым айырынан ұстап тарту керек.
- Моторлық блок қорабын және желілік сым айырын су қолмен ұстауға болмайды.
- Құрылғыны ас үйдегі раковинаға тікелей жақын жерде пайдаланбаңыз, құрылғыны ылғалдың әсеріне ұшырауын болдырмаңыз.
- Электрлік токпен зақымдалуды болдырмау үшін желілік сым айырын және моторлық блок қорабын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Құрал суға құлап кеткен жағдайда:
 - суға қол сұқпаңыз;
 - желілік шнур ашасын розеткадан дереу суырыңыз, тек осыдан кейін приборды судан алып шығуға болады;
 - құрылғыны тексеру және жөндеу үшін рұқсаты бар (өкілетті) сервис орталығына жолығыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балалардың моторлық блокты және желілік сым айырын қолмен ұстауына жол бермеңіз.
- Балалар приборды ойыншық ретінде пайдаланбас үшін оларды қадағалап отырыңыз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс кезінде және жұмыс арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалар жете алмайтын жерге орналастырылуы тиіс.
- 8 жастан үлкен балалар және мүмкіншілігі шектеулі жандар өздерінің қауіпсіздіктеріне жауапты адамдардың қадағалауымен ғана және оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы және оны дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген жағдайда құрылғыны пайдалана алады.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Желілік сымды және желілік сым айырын тексеріп тұрыңыз. Мотор блогының, желілік сымның және желілік сым айырының қандай да бір ақауы анықталған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны өз бетінше бөлшектеуге және жөндеуге тыйым салынады. Ақаулар табылған жағдайда құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, рұқсаты бар (өкілетті) сервис орталығына жолығыңыз.
- Ақаулардың алдын алу үшін құрылғыны тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны төмен температура кезінде тасымалдаған немесе сақтағаннан кейін оны белме температурасында кем дегенде екі сағат ұстай тұру қажет.

ҚАЗАҚША

- Құрылғыны қораптан толығымен шығарып алыңыз, құрылғының жұмысына кедергі келтіретін барлық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінген жерлері болған кезде құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында электрлік желі кернеуінің құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Құралды пайдаланар алдында бейтарап жуғыш құрал қосылған жылы сумен барлық ажыратылатын бөліктерін: қондырма-блендерді (1), тәжді (7), өлшем стақанын (8) және қондырма-сыққышты (10-17 бөлшектер) жуыңыз.
- Мотор бөлігін (2), тәж редукторын (6) және қондырма-сыққыш редукторын (9) ылғалды матамен сүртіп, одан соң құрғатыңыз.

Назар аударыңыз!

Моторлы блокты (2), редукторларды (6, 9), желілік сымды және желілік сым айырын суға немесе басқа да сұйықтықтарға батыруға болмайды. Саптамаларды және ыдыстарды ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз.

Жұмыс ұзақтығы

Қондырма-блендермен және тәжбен үздіксіз жұмыс жасау уақыты 1 минуттан аспауы керек, жұмыс арасында 2 минуттан кем емес уақытқа үзіліс жасау керек. Қондырма-сыққышты 5 минуттан артық уақыт пайдаланбаңыз, жұмыс айналымы аласында 5 минуттан кем емес үзіліс жасаңыз.

ҚОНДЫРМА-БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

ЕСКЕРТУ: Қондырғыны жинап және орнатар алдында желілік сым айыры розеткаға жалғанбағандығына көз жеткізіңіз.

- Қондырма-блендерді (1) мотор бөліміне (2), мотор бөліміндегі ▼ белгісін қондырмадағы □ белгісімен сәйкестендіріп жалғаңыз және соңына дейін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. Белгіленген күйде мотор бөлігіндегі ▼ белгісі қондырма-блендердегі □ белгісімен сәйкес болуы керек.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Қондырма-блендерді (1) ұсатқыңыз/араластырғыңыз келетін тағамы бар ыдысқа салыңыз. Ыдыс ретінде өлшем стақанын пайдалануға болады (8).
- Құрылғыны сөндіру үшін «I» батырмасын (3) басып ұстап тұрыңыз. Аталмыш режимді сұйық німдерді араластыру үшін пайдаланыңыз.
- «II» батырманы (4) басып ұстап тұрғанда құрылғы максималды айналыммен жұмыс істейді. Бұл жұмыс режимін қатты және сұйық тағам өнімдерін бірге өңдеу үшін пайдаланаңыз.

Ескерту:

Азық-түлік ыдысқа аспап іске қосылғанға дейін салынады. Өңделетін өнім көлемі өңдейтін ыдыс сыйымдылығының 2/3 аспауы керек.

Ұсату/араластыру процесін бастау алдында, жемістердің қабығын аршу, сүйектер сияқты желінбейтін бөліктерді жою, жемістерді үлкендігі 2x2 см текшелерге турау ұсынылады.

- Құрылғыны пайдаланып болған соң желілік сым айырын электр розеткасынан суырыңыз және қондырма-

блендерді (1) сағат тіліне қарсы бағытта мотор бөліміндегі ▼ белгісі □ белгісіне қарсы тұратындай етіп бұрап, ажыратыңыз.

Назар аударыңыз!

Жұмыс барысында қондырма-блендерді (1) шешуге тыйым салынады.

Кескіш ұшын зақымдамау үшін жармалар, күріш, тағам дәмдеуіштері, кофе, ірімшік және мұздатылған өте қатты өнімдерді өңдеуге болмайды.

Қондырма –блендермен жұмыс істеу кезінде өнімдерді ұсақтауда қиындық туындаса, мүмкіндігіне қарай аз мөлшерде су құюға болады.

ТӘЖДІ ПАЙДАЛАНУ

Тәж-саптамасын (7) тек кремді шайқау, бисквитті қамырды дайындау немесе дайын десерттерді араластыру үшін ғана пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ: Жинау алдында желілік сым электр розеткасына жалғанбағандығына көз жеткізіңіз.

- Тәжді (7) бәсеңдеткішке (6) қойыңыз.
- Редукторды (6) тәжбен (7) моторлық блокқа (2), ▼ белгісін □ белгісімен белгісіне қарсы тұратындай сәйкестендіріңіз. Редукторды (6) соңына дейін сағат тілі бағытымен бұраңыз. Белгіленген күйде мотор бөліміндегі ▼ белгісі редуктордағы □ белгісімен сәйкес болады.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Тәжді (7) өнім тұрған ыдысқа түсіріңіз.
- Құрылғыны сөндіру үшін «I» батырмасын (3) басып ұстап тұрыңыз. Аталмыш режимді сұйық тағамдарды араластыру жұмыстары үшін пайдаланыңыз.
- «II» батырманы (4) басып ұстап тұрғанда құрылғы максималды айналыммен жұмыс істейді.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желі сымын электр розеткасынан ажыратып, тәжді (7) редуктордан (6) шығарыңыз. Редукторды (6) ▼ белгісі □ белгісіне қарсы тұратындай етіп бұрап, оны мотор бөлімінен (2) шешіңіз.

Назар аударыңыз!

- Тәжді (7) тығыз қамырды араластыру үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Өнімдерді ыдысқа құрылғы қосылғанға дейін салыңыз.

ҚОНДЫРМА-СЫҚҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

Қондырма-сыққышты печенье дайындауға арналған қалыптармен бірге пайдаланыңыз, кондитерлік қондырмаларды қамырдан немесе кондитерлік кремнен әшекей жасау үшін қолданыңыз.

ЕСКЕРТУ: Жинау алдында желілік сым электр розеткасына жалғанбағандығына көз жеткізіңіз.










Кондитерлік қондырманы орнату

- Кондитерлік қондырманы (17) сомынға (16) қойыңыз.
- Тұтқаны (15) сомын керттігіне (16) қойыңыз және тұтқаны (15) сағат тілі бағытымен бекітілгенге дейін бұраңыз.
- Тұтқаны (15) бекіткіш (13) ішіне орнатыңыз.

Печеньеге арналған орнату

- Қалыпты (14) бекіткіш ішіне (13) орнатыңыз.

Құрастыру бойынша әрі қарайғы нұсқаулар

- Колбаның (10) гарфиктік белгісі жоқ ұшын бекіткішке (13) қойыңыз. Одан соң бекіткішті  белгісі бағытына бұраңыз.
- Редукторды (9) моторлы блокқа (2) орнатыңыз. Бұл үшін  және  белгілерін сәйкестендіріп, редукторды сағат тілі бағытымен  және  белгілері бір-біріне қарама-қарсы орналасатындай етіп бұрыңыз.
- Піспекті (12) өске (11) бұраңыз.
- Піспегі бар (12) өс ұшын (11) редуктор (9) кертігіне қойып, сырт еткен дыбыс шыққанша басыңыз.
- Колбаға қамырды салыңыз (10). Шыны сауыттағы тағам көлемі «MAX» белгісінен асып кетпеуі керек. Колбаны (10) максималды белгіге дейін толтырған болсаңыз, піспек (12) өс ұшына (11) максималды жақын орналастырылуын қадағалаңыз.
- Піспек орнатылмаған өс ұшын (11) тағамы бар колбаға (10) салып, колбадағы керткітердің піспек ойықтарына (12) сәйкес болуын қадағалаңыз.
- Колбадағы (10)  белгісі редуктордағы (9)  белгісіне қарсы орналасуы керек. Колбаны сағат тілі бағытымен  және  белгілері сәйкес келетіндей бұраңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- (3) «I» және (4) «II» батырмаларымен айналу жылдамдығын таңдаңыз.

Ескерту: Егер колбадағы қамыр/крем таусылып, піспек қамырға арналған қалыпқа немесе кондитерлік қондырмаға жақындаса, өс қозғалысына тосқауыл қойылады, бұл жағдайда моторды шектен тыс жүктемеден қорғау қосылады, оны редуктордың сырт етуінен көруге болады. Бұл қалыпты құбылыс. Құрылғыны сқндіріңіз, желілік сым айырын электрлік розеткадан ажыратыңыз, піспекті бастапқы қалыпқа қайтарып, қондырма-сыққышқа жаңа қамыр/кремнен үлесін салыңыз.

Печеньеге арналған қамыр рецепті

200 гр. ұн
130 г сары май
100 Г қант ұнтағы
1 жұмыртқа

- Майды шаршылап турап, тегешке салыңыз және бөлме температурасында жұмсарғанша қалдырыңыз.
- Жұмсарған майға қант ұнтағын қосыңыз және тәжбен өбден араластырыңыз.
- Жеке тегешке айырмамен жұмыртқаны араластырыңыз.
- Біртіндеп жұмыртқаны май қоспасына қосып, қоспаны тәжбен араластырыңыз.
- Ұнды елеп, май қоспасына себіңіз. Қамырды қалақшамен мұқият араластырыңыз.
- Нан пісіруге арналған табаны маймен майлаңыз.
- Печеньені дұрыс қалыптау үшін, қондырма-сыққыштың табаныға қысыңыз. Батырманы (3) «I» 3-4 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.

- Печеньені +190°С температурада 10-12 минут уақытта пісіріңіз.

Тазалау

- Өрқашан жұмыс істеп болғаннан кейін немесе тазалау алдында құрылғыны сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қондырмаларды шешіңіз.
- Моторлы бөлікті (2) және редукторларды (6, 9) тазалау үшін ылғалдандырылған шүберекті пайдаланып, одан соң құрғатып сүртіңіз.
- Тұзды немесе қышқыл өнімдерді өңдегеннен кейін қондырма-блендерді (1) бірден шайып қою керек.
- Бояғыштық қасиеттері күшті өнімдерді өңдеген кезде (мысалы, сәбіз немесе қызылша) қондырмалар немесе басқа да ыдыстарды өсімдік майына батырылған жұмсақ шүберекпен сурту керек.
- Барлық ажыратылатын бөлшектерді жылы сабынды сумен жуып, шайыңыз және құрғатыңыз.

МОТОРЛЫ БЛОКТЫ (2) ЖӘНЕ РЕДУКТОРЛАРДЫ (6, 9) КЕЗ КЕЛГЕН СҰЙЫҚТЫҚТАРҒА БАТЫРУҒА, СОНДАЙ-АҚ ОЛАРДЫ АҒЫН СУДЫҢ АСТЫНДА ЖУУҒА НЕМЕСЕ ЫДЫС ЖУҒЫШ МАШИНАҒА САЛУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНҒАН.

Сақтау

- Құрылғыны ұзақ уақыт сақтауға жинаудың алдында оны мұқият тазалап, өбден құрғатыңыз.
- Желілік сымды моторлы бөлікке орауға болмайды.
- Блендер жинағын құрғақ және салқын, балалардың қол жетпейтін жерде сақтаңыз.

Жеткізу жинағы

Моторлы блок – 1 дн.
Блендер-саптамасы – 1 дн.
Тәж редукторы – 1 дн.
Тәжі – 1 дн.
Өлшеуіш стақан – 1 дн.
Қондырма-сыққыш (қалыпсыз және кондитерлік қондырмасыз) – 1 дн.
Печеньеге арналған қалып – 12 дана
Кондитерлік қондырма тұтқасы – 1 дн.
Сомын – 1 дн.
Кондитерлік қондырмаларды – 6 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттары

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц
Максималды қажет ететін қуаты: 700 Вт

Өндіруші құрылғының сипаттарын алдын ала ескертусіз өзгерту құқығына ие болып қалады

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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



УКРАЇНЬСКА

БЛЕНДЕРНИЙ НАБІР

Опис

1. Знімна насадка-блендер
2. Моторний блок
3. Кнопка вмикання мінімальної швидкості «I»
4. Кнопка вмикання максимальної швидкості «II»
5. Мережний шнур
6. Редуктор віночка
7. Віночок для збивання/змішування рідких продуктів
8. Мірна склянка

Насадка-прес

9. Редуктор насадки-преса
10. Колба
11. Вісь
12. Поршень
13. Фіксатор
14. Формочка для печива
15. Тримач кондитерської насадки
16. Гайка
17. Кондитерська насадка

Увага!

Для додаткового захисту доцільно в ланцюзі живлення встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 МА. Для установки ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перш ніж підняти пристрій до електромережі, переверте, чи відповідає напруга, вказана на пристрої, напрузі електромережі у вашому будинку.
- Розміщуйте пристрій на рівній вологостійкій поверхні, далеко від джерел тепла і відкритого полум'я.
- Не допускайте зіткнення мережевого шнура з гарячими поверхнями і гострими кромками меблів.
- Забороняється використовувати пристрій поза призначеннями.
- Обов'язково вимикайте пристрій з електромережі, якщо ви його не використовуєте.
- У випадку непередбаченого припинення обертання ножів вимкніть пристрій з електричної мережі, і тільки після цього можна видалити інгредієнти, що заблокували ножі.
- **Блендерний набір дозволяє працювати швидко і ефективно. Однак тривалість безперервної роботи з насадкою-блендером і віночком не має перевищувати 1 хвилину, з насадкою-пресом – не більше 5 хвилин. Між робочими циклами робіть перерву не менше 3-5 хвилин.**
- Максимальна температура переробляємих продуктів не має перевищувати +40°C.

- Забороняється вмикати пристрій без продуктів.
- При вимиканні вилки мережного шнура з електричної розетки не тягніть за мережний шнур, а тримайтеся за вилку мережного шнура рукою.
- Не беріться за корпус моторного блоку і вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся приладом в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте пристрій впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережний шнур, вилку мережевого шнура та корпус моторного блоку у воду або будь-які інші рідини.
- Якщо прилад впав у воду:
 - не торкайтеся води;
 - негайно витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, і лише після цього можна дістати прилад з води;
 - зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для огляду або ремонту пристрою.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу моторного блоку та мережного шнура під час роботи пристрою.
- Здійсніть нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Встановлюйте пристрій під час роботи і у перервах між робочими циклами у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Діти старше 8 років і люди з обмеженими можливостями можуть користуватися пристроєм лише в тому випадку, якщо вони перебувають під доглядом особи, що відповідає за їх безпеку, яка дала їм відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування пристроєм і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. Загроза задухи!**
- Періодично перевіряйте мережний шнур і вилку мережевого шнура. Не користуйтеся пристроєм, якщо є які-небудь пошкодження корпусу моторного блоку, мережевого шнура або вилки мережевого шнура.
- Забороняється самостійно розбирати та ремонтувати пристрій. При виявленні несправностей вимкніть пристрій від електромережі і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Щоб уникнути пошкоджень перевозьте пристрій тільки в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПІДГОТУВАННЯ ДО РОБОТИ

Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Повністю розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.

- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перед вмиканням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Перед використанням пристрою промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом всі знімні деталі: насадку-блендер (1), віночок (7), мірну склянку (8) та насадку-прес (деталі 10-17).
- Моторний блок (2), редуктор віночка (6) та редуктор насадки-преса (9) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.

Увага!

Не занурюйте моторний блок (2), редуктори (6, 9), мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.

Не поміщайте насадки і ємності у посудомийну машину.

Тривалість роботи

Тривалість безперервної роботи з насадкою-блендером і віночком не має перевищувати 1 хвилину, після використання зробіть перерву не менше 2 хвилин. Використовуйте насадку-прес не більше 5 хвилин, між циклами роботи робіть перерву не менше 5 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: *Перед встановленням насадки переконайтеся в тому, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.*

- Приєднайте знімну насадку-блендер (1) до моторного блоку (2), поєднавши мітку ▼ на моторному блоці з міткою ↗ на насадці, і поверніть його за годинниковою стрілкою до упору. У зафіксованому положенні мітка ▼ знаходиться напроти мітки ↗.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Занурте насадку-блендер (1) в ємність з продуктами, які ви хочете подрібнити або перемішати. В якості ємності можна використовувати мірну склянку (8).
- Для вмикання пристрою натисніть і утримуйте кнопку (3) «I». Використовуйте даний режим роботи для змішування рідких продуктів.
- При натисненні і утриманні кнопки (4) «II» пристрій працюватиме на максимальних обертах. Використовуйте даний режим роботи для спільного оброблення рідких і твердих продуктів.

Примітки:

Продукти поміщаються в ємність до включення пристрою. Об'єм переробляємих продуктів не має перевищувати 2/3 від об'єму ємності, в якій вони переробляються.

Перед початком процесу подрібнення/змішування рекомендується очистити фрукти від шкірки, видалити неїстівні частини, такі як кісточки, і порізати фрукти кубиками розміром близько 2x2 см.

- Завершивши використання пристрою, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і від'єднайте насадку-блендер (1), попередньо повернувши її проти

годинникової стрілки таким чином, щоб мітка ▼ опинилася навпроти мітки ↗.

Увага!

Забороняється знімати насадку-блендер (1) під час роботи.

Щоб не пошкодити леза, не переробляйте дуже тверді продукти, такі як крупи, рис, приправи, кава, лід, сир, заморожені продукти та лід.

Якщо робота з насадкою-блендером утруднена, додайте невелику кількість води.

ВИКОРИСТАННЯ ВІНОЧКА

Використовуйте насадку-віночок (7) лише для збивання крему, приготування бісквітного тесту або перемішування готових десертів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: *Перед збіркою переконайтеся в тому, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.*

- Вставте віночок (7) в редуктор (6).
- Встановіть редуктор (6) з віночком (7) на моторний блок (2) так, щоб мітка ▼ опинилася навпроти мітки ↗.
- Поверніть редуктор (6) за годинниковою стрілкою до упору. У зафіксованому положенні мітка ▼ має знаходитися напроти мітки ↗.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Опустіть віночок (7) в посуд з продуктами.
- Для вмикання пристрою натисніть і утримуйте кнопку (3) «I». Використовуйте даний режим роботи для змішування рідких продуктів.
- При натисненні і утриманні кнопки (4) «II» пристрій працюватиме на максимальних обертах.
- Після використання пристрою витягніть мережеву вилку з електричної розетки, від'єднайте віночок (7) від редуктора (6). Зніміть редуктор (6) з моторного блоку (2), повернувши його таким чином, щоб мітка ▼ опинилася навпроти мітки ↗.

Увага!

- **Забороняється використовувати віночок (7) для замішування крутого тіста.**
- **Продукти поміщаються в ємність до вмикання пристрою.**

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ-ПРЕСА

Використовуйте насадку-прес з формочками для приготування печива, кондитерські насадки використовуйте для створення прикрас з тіста та кондитерського крему.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: *Перед складанням переконайтеся в тому, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.*

Установлення кондитерської насадки










- Кондитерську насадку (17) вставте у гайку (16).
- Тримач (15) вставте в отвір гайки (16) і поверніть тримач (15) за годинниковою стрілкою до фіксації.
- Тримач (15) установіть всередину фіксатора (13).

Установлення формочки для печива

- Установіть формочку (14) всередину фіксатора (13).

УКРАЇНЬСКА

Подальші вказівки щодо складання

- Колбу (10) вставте у фіксатор (13) тим кінцем, на якому немає графічної розмітки. Потім поверніть фіксатор у напрямку мітки .
- Встановіть редуктор (9) на моторний блок (2). Для цього сумістіть мітки  та , потім поверніть редуктор за годинниковою стрілкою так, щоб мітки  та  опинилися навпроти одна одній.
- Поршень (12) накрутіть на вісь (11).
- Кінець осі (11), на якому знаходиться поршень (12), вставте у отвір редуктора (9) та натисніть до клацання.
- Залийте тісто/кондитерський крем у колбу (10). Рівень продукту у колбі не має бути вище відмітки «МАХ». Якщо ви наповнили колбу (10) до максимальної відмітки, переконайтеся в тому, що поршень (12) встановлений максимально близько до кінця осі (11).
- Кінець осі (11), на якому не встановлений поршень, занурте у колбу (10) з продуктом, стежте за тим, щоб виступи на колбі збіглися з пазами поршня (12).
- Мітка  на колбі (10) має знаходитися напроти мітки  на редукторі (9). Поверніть колбу за годинниковою стрілкою так, щоб мітки  та  збіглися.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Кнопкою (3) «I» або кнопкою (4) «II» виберіть швидкість обертання.

Примітка: Якщо у колбі закінчилося тісто/крем, і поршень наблизився впритул до формочки для тіста або до кондитерської насадки, рух осі блокується, при цьому умикається захист мотора від перевантаження, про що свідчить клацання редуктора. Це нормально явище. Вимкніть пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки, верніть поршень у вихідне положення та додайте нову порцію тіста/крему у насадку-прес.

Базовий рецепт тіста для печива

200 г борошна
130 г вершкового масла
100 г цукрової пудри
1 яйце

- Поріжте масло на кубики, покладіть у миску та залиште при кімнатній температурі до розм'якшення.
- До розм'якшеного масла додайте цукрову пудру та ретельно збийте віночком.
- У окремій мисці збийте виделкою яйце.
- Поступово додайте яйце до масляної суміші, продовжуючи збивати суміш віночком.
- Просійте борошно та додайте до масляної суміші. Ретельно перемішайте тісто лопаткою.
- Лист для випікання змажте олією.
- Щоб правильно сформувати печиво, притулите насадку-прес до листа. Натисніть і утримуйте кнопку (3) «I» протягом 3-4 секунд.
- Печиво випікайте при температурі +190°C протягом 10-12 хвилин.

Чищення

- Перед чищенням пристрою вимкніть його від електричної мережі.
- Зніміть насадки.
- Для чищення моторного блоку (2) та редукторів (6, 9) використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть його досуха.
- Після оброблення солоних або кислих продуктів необхідно відразу обполоснути насадку-блендер (1).
- При переробленні продуктів з сильними фарбувальними властивостями (наприклад, моркви або буряка) насадки і емкості можуть забарвитися, протріть їх тканиною, змоченою рослинною олією.
- Промийте всі знімні частини в теплій мильній воді, обполосніть та просушіть їх.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ МОТОРНИЙ БЛОК (2) І РЕДУКТОРИ (6, 9) В БУДЬ-ЯКІ РІДИНИ, ПРОМИВАТИ ЇХ ПІД СТРУМЕНЕМ ВОДИ АБО ПОМІЩАТИ В ПОСУДОМИЙНУ МАШИНУ.

Зберігання

- Перед тим, як прибрати пристрій на зберігання, зробіть чищення пристрою і ретельно його просушіть.
- Не намотуйте мережевий шнур на моторний блок.
- Зберігайте блендерний набір в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

Комплект постачання

Моторний блок – 1 шт.
Насадка-блендер – 1 шт.
Редуктор віночка – 1 шт.
Віночок – 1 шт.
Мірна склянка – 1 шт.
Насадка-прес (без формочки та кондитерської насадки) – 1 шт.
Формочки для печива – 12 шт.
Тримач кондитерської насадки – 1 шт.
Гайка – 1 шт.
Кондитерські насадки – 6 шт.
Інструкція – 1 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Максимальна споживаема потужність: 700 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

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

CE Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/EC Ради Європи й розпорядженням 2006/95/EC по низьковольтних апаратурах.

БЛЭНДАРНЫ НАБОР

Апісанне

1. Здымная насадка-блэндар
2. Маторны блок
3. Кнопка ўключэння мінімальнай хуткасці «I»
4. Кнопка ўключэння максімальнай хуткасці «II»
5. Сеткавы шнур
6. Рэдуктар венца
7. Венца для ўзбівання/змешвання вадкіх прадуктаў
8. Мерная шклянка

Насадка-прэс

9. Рэдуктар насадкі-прэса
10. Колба
11. Вось
12. Поршань
13. Фіксатар
14. Формачка для печыва
15. Трымальнік кандытарскай насадкі
16. Гайка
17. Кандытарская насадка

Увага!

Для дадатковай аховы ў ланцугі сілкавання мэтазгодна ўстанавіць прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 МА. Для ўстаноўкі ПАА звярніцеся да спецыяліста.

МЕРЫ БЯСПЕКИ

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце інструкцыю па эксплуатацыі і захоўвайце яе на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

- Перш чым падключыць прыладу да электрасеткі, праверце, ці адпавядае напружанне, паказанае на прыладзе, напружанню электрасеткі ў вашай хаце.
- Устанаўлівайце прыбор на роўнай, вільгацятрывалай паверхні ўдалечыні ад крыніцы цяпла і адкрытага полымя.
- Не дапушчайце судатыкнення сеткавага шнура з гарачымі паверхнямі і вострымі краямі мэблі.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу па-за памяшканнямі.
- Абавязкова адключайце прыладу ад электрасеткі, калі вы яе не выкарыстоўваеце.

- У выпадку неспадзяванага прыпынку нажоў адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць інгрэдыенты, якія заблакіравалі нажы.
- **Блэндарны набор дазваляе працаваць хутка і эфектыўна. Аднак працягласць бесперапыннай працы з насадкай-блэндарам і венцам не павінна перавышаць 1 хвіліны, з насадкай-прэсам - не больш за 5 хвілін. Паміж працоўнымі цыкламі рабіце перапынак не меней 3-5 хвілін.**
- Максімальная тэмпература перапрацаваных прадуктаў не павінна перавышаць 40°C.
- Забараняецца ўключаць прыладу без прадуктаў.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі не цягніце за сеткавы шнур, а трымайцеся за вілку сеткавага шнура рукой.
- Не бярэцеся за корпус маторнага блока і вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не карыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвяргайце прыладу ўздзеянню вільгаці.
- Каб пазбегнуць ўдару электрычным токам, не апускайце сеткавы шнур, вілку сеткавага шнура ці корпус маторнага блока ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Калі прыбор зваліўся ў ваду:
 - не дакрайцеся да вады;
 - неадкладна выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады;
 - звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для агляду ці рамонту прылады.
- Не дазваляйце дзецям дакрайцеся да корпуса маторнага блока і да сеткавага шнура падчас працы прылады.
- Ажыццяўляйце нагляд за дзецьмі, каб не дапусціць выкарыстання прыбора ў якасці цацкі.
- Дадазена прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Падчас працы і ў перапынках паміж працоўнымі цыкламі прылада павінна размяшчацца ў месцах, недаступных для дзяцей, малодшых за 8 гадоў.
- Дзеці ва ўзросце больш за 8 гадоў і людзі з абмежаванымі магчымасцямі могуць карыстацца прыладай толькі ў тым выпадку, калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, пры ўмове, што ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя

БЕЛАРУСКАЯ

інструкцыі аб бяспечным карыстанні прыладай і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.

- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**
- Перыядычна правярайце сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура. Не карыстайцеся прыладай, калі ёсць якія-небудзь пашкоджанні корпуса маторнага блока, сеткавага шнура ці вілкі сеткавага шнура.
- Забараняецца самастойна разбіраць і рамантаваць прыладу. Пры выяўленні няспраўнасцяў адключыце прыладу ад электрасеткі і звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Каб пазбегнуць пашкоджанняў, перавозьце прыладу толькі ў завадской упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТОВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПАДРЫХОЎКА ДА ПРАЦЫ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

- Цалкам распакуйце прыладу і зніміце любыя наклейкі, якія замінаюць працы прылады.
- Праверце цэласнасць прылады, пры наяўнасці пашкоджанняў не карыстайцеся прыладай.
- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Перад выкарыстаннем прылады прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам усе здымныя дэталі: насадку-блэндар (1), венца (7), мерную шклянку (8) і насадку-прэс (дэталі 10-17).
- Маторны блок (2), рэдуктар венца (6) і рэдуктар насадкі-прэса (9) пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго вытрыце насуха.

Увага!

Не апускайце маторны блок (2), рэдуктары (6, 9), сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў вадку ці ў любыя іншыя вадкасці.

Не змяшчайце насадкі і ёмістасці ў посудамыйную машыну.

Працягласць працы

Працягласць бесперапыннай працы з насадкай-блэндарам і венцам не павінна перавышаць 1 хвіліны, пасля выкарыстання зрабіце перапынак не меней 2 хвілін. Выкарыстоўвайце насадку-прэс не больш за 5 хвілін, паміж цыкламі працы зрабіце перапынак не меней 5 хвілін.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ-БЛЭНДАРА

ПАПЯРЭДЖАННЕ: *Перад устаноўкай насадкі пераканайцеся ў тым, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў электрычную разетку.*

- Далучыце насадку-блэндар (1) да маторнага блока (2), сумясціўшы пазнаку ▼ на маторным блоку з пазнакай ⚙ на насадцы, і павярніце яго па гадзіннікавай стрэлцы да ўпору. У зафіксіраваным становішчы пазнака ▼ знаходзіцца насупраць пазнакі ⚙.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Пагрузіце насадку-блэндар (1) у ёмістасць з прадуктамі, якія вы жадаеце здрабніць ці перамяшаць. У якасці ёмістасці можна выкарыстоўваць мерную шклянку (8).
- Для ўключэння прылады націсніце і ўтрымлівайце кнопку (3) «I». Выкарыстоўвайце дадзены рэжым для змешвання вадкіх прадуктаў.
- Пры націску і ўтрыманні кнопкі (4) «II» прылада будзе працаваць на максімальных абаротах. Выкарыстоўвайце дадзены рэжым для сумеснай апрацоўкі вадкіх і цвёрдых прадуктаў.

Заўвагі:

Прадукты змяшчаюцца ў ёмістасць да ўключэння прылады. Аб'ём прадуктаў, што перапрацоўваюцца, не павінен перавышаць 2/3 ад аб'ёму ёмістасці, у якой яны перапрацоўваюцца.

Перад пачаткам працэсу драбнення/змешвання рэкамендуецца ачысціць садавіну ад лупіны, выдаліць неядомыя часткі, такія як костачкі, і парэзаць садавіну кубікамі памерам каля 2x2 см.

- Завяршыўшы выкарыстанне прылады, выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки і адключыце насадку-блэндар (1), папярэдне павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі такім чынам, каб пазнака ▼ апынулася насупраць пазнакі ⚙.

Увага!

Забараняецца здымаць насадку-блэндар (1) падчас працы.

Каб не пашкодзіць лёзы, не перапрацоўвайце занадта цвёрдыя прадукты, такія як крупы,

рыс, прыправы, кава, сыр, замарожаныя прадукты і лёд.

Калі праца з насадкай-блендарам ускладненая, паспрабуйце дадаць невялікую колькасць вады.

ВЫКАРЫСТАННЕ ВЕНЦА

Выкарыстоўвайце насадку-венца (7) толькі для ўзбівання крэму, прыгатаванне бісквітнага цеста ці перамешвання гатовых дэсертаў.

ПАПЯРЭДЖАННЕ: *Перад зборкай пераканайцеся ў тым, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў электрычную разетку.*

- Устаўце венца (7) у рэдуктар (6).
- Устанавіце рэдуктар (6) з венцам (7) на маторны блок (2) так, каб пазнака ▼ апынулася насупраць пазнакі ☐. Павярніце рэдуктар (6) па гадзіннікавай стрэлцы да ўпору. У зафіксаваным становішчы пазнака ▼ павінна знаходзіцца насупраць пазнакі ☐.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Апусціце венца (7) у посуд з прадуктамі.
- Для ўключэння прылады націсніце і ўтрымлівайце кнопку (3) «▶». Выкарыстоўвайце дадзены рэжым працы для змешвання вадкіх прадуктаў.
- Пры націску і ўтрыманні кнопкі (4) «||» прылада будзе працаваць на максімальных абаротах.
- Пасля выкарыстання прылады выцягніце сеткавую вілку з электрычнай разетки, адключыце венца (7) ад рэдуктара (6). Зніміце рэдуктар (6) з маторнага блока (2), павярнуўшы яго такім чынам, каб пазнака ▼ апынулася насупраць пазнакі ☐.

Увага!

- **Забараняецца выкарыстоўваць венца (7) для замешвання крутога цеста.**
- **Прадукты змяшчайце ў ёмістасць да ўключэння прылады.**

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ-ПРЭСА

Выкарыстоўвайце насадку-прэс з формачкамі для прыгатавання печыва, кандытарскія насадкі выкарыстоўвайце для стварэння ўпрыгожванняў з цеста ці кандытарскага крэму.

ПАПЯРЭДЖАННЕ: *Перад зборкай пераканайцеся ў тым, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў электрычную разетку.*

Устаноўка кандытарскай насадкі

- Кандытарскую насадку (17) устаўце ў гайку (16).
- Трымальнік (15) устаўце ў адтуліну гайкі (16) і павярніце трымальнік (15) па гадзіннікавай стрэлцы да фіксацыі.

- Устанавіце трымальнік (15) унутр фіксатара (13).

Устаноўка формачкі для печыва

- Устанавіце формачку (14) унутр фіксатара (13).

Далейшыя ўказанні па зборцы

- Колбу (10) устаўце ў фіксатар (13) тым канцом, на якім няма графічнай разметкі. Затым павярніце фіксатар у кірунку пазнакі ☐.
- Устанавіце рэдуктар (9) на маторны блок (2). Для гэтага сумясціце пазнакі ▼ і ☐, затым павярніце рэдуктар па гадзіннікавай стрэлцы так, каб пазнакі ▼ і ☐ апынуліся адна насупраць другой.
- Поршань (12) накруціце на вось (11).
- Канец восі (11), на якім знаходзіцца поршань (12), устаўце ў адтуліну рэдуктара (9) і націсніце да пстрычкі.
- Заліце цеста/кандытарскі крэм у колбу (10). Узровень прадукта ў колбе не павінен быць вышэй адзнакі «МАХ». Калі вы напоўнілі колбу (10) да максімальнай адзнакі, пераканайцеся ў тым, што поршань (12) устаноўлены максімальна блізка да канца восі (11).
- Канец восі (11), на якім не ўстаноўлены поршань, пагрузіце ў колбу з прадуктамі (10), сачыце за тым, каб выступы на колбе супадалі з пазамі поршня (12).
- Пазнака ☐ на колбе (10) павінна размяшчацца насупраць пазнакі ▼ на рэдуктары (9). Павярніце колбу па гадзіннікавай стрэлцы так, каб супалі пазнакі ▼ і ☐.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Кнопкамі (3) «▶» ці (4) «||» абярыце хуткасць кручэння.

Нататка: *Калі ў колбе скончылася цеста/крэм і поршань наблізіўся ўшчыльную да формачкі для цеста ці кандытарскай насадкі, рух восі блакуецца, пры гэтым выключаецца ахова матора ад перагрузкі, пра што сведчаць пстрычкі рэдуктара. Гэта звычайная з’ява. Выключыце прыладу, выцягніце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки, вярніце поршань у зыходнае становішча і дадайце новую порцыю цеста/крэма ў насадку-прэс.*

Базавы рэцэпт цеста для печыва

- 200 г мукі
- 130 г слівачнага масла
- 100 г цукровай пудры
- 1 яйка

БЕЛАРУСКАЯ

- Парэжце масла на кубікі, пакладзіце ў міску і пакіньце пры хатняй тэмпературы да размякчэння.
- Да мяккага масла дадайце цукровую пудру і старанна ўзбіце венцам.
- У асобнай місцы ўзбіце відэльцам яйка.
- Паступова дадайце яйка да масленай сумесі, працягваючы ўзбіваць сумесь венцам.
- Прасейце муку і дадайце да масленай сумесі. Старанна перамяшайце цеста лапаткай.
- Бляху для выпечкі вышмаруйце алеем.
- Каб правільна сфарміраваць печыва, прытулены насадку-прэс да бляхі. Націсніце і утрымлівайце кнопку (3) «I» на працягу 3-4 секунд.
- Печыва выпякайце пры тэмпературы 190°C на працягу 10-12 хвілін.

Чыстка

- Перад чысткай прылады адключыце яе ад электрычнай сеткі.
- Зніміце насадкі.
- Выкарыстоўвайце для чысткі маторнага блока (2) і рэдуктараў (6, 9) злёгка вільготную тканіну, пасля чаго вытрыце насуха.
- Пасля апрацоўкі салёных ці кіслых прадуктаў неабходна адразу апаласнуць насадку-блэндар (1).
- Пры перапрацоўцы прадуктаў з моцнымі фарбавальнымі ўласцівасцямі (напрыклад, морквы ці буракоў) насадкі ці ёмістасці могуць афарбавацца, пратрыце іх тканню, змочанай алеем.
- Прамойце ўсе здымныя дэталі ў цёплай мыльнай вадзе, апаласніце і прасушыце іх.

ЗАБАРАНЯЕЦЦА АПУСКАЦЬ МАТОРНЫ БЛОК (2) І РЭДУКТАРЫ (6, 9) У ЛЮБЫЯ ВАДКАСЦІ, ПРАМЫВАЦЬ ІХ ПАД СТРУМЕНЕМ ВАДЫ ЦІ ЗМЯШЧАЦЬ У ПОСУДАМЫЙНУЮ МАШЫНУ.

Захоўванне

- Перад тым, як прыбраць прыладу на працяглае захоўванне, правядзіце чыстку прылады і старанна яе прасушыце.

- Не намотвайце сеткавы шнур на маторны блок.
- Захоўвайце блэндарны набор у сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

Камплект пастаўкі

Маторны блок – 1 шт.
Насадка-блэндар – 1 шт.
Рэдуктар венца – 1 шт.
Венца – 1 шт.
Мерная шклянка – 1 шт.
Насадка-прэс (без формачкі і кандытарскай насадкі) - 1 шт.
Формачкі для печыва – 12 шт.
Трымальнік кандытарскай насадкі - 1 шт.
Гайка - 1 шт.
Кандытарскіе насадкі - 6 шт.
Інструкцыя – 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц
Максімальная спажываная магутнасць: 700 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прылад без папярэдняга апавяшчэння

Тэрмін службы прылады - 3 гады

Гарантыя

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

ЕАС

BLENDER TO'PLAMI

Qismlari

1. Olinadigan blender birikma
2. Motor bloki
3. Kam tezligida ishlatadigan tugma «I»
4. Ko'p tezligida ishlatadigan tugma «II»
5. Elektr shnuri
6. Ko'pirtirgich reduktori
7. Ko'pirtiradigan/suyuq masalliqni aralashtiradigan ko'pirtirgich
8. O'ichov bardog'i

Bosqi birikma

9. Bosqi birikma reduktori
10. Kolba
11. O'qi
12. Porshen
13. Mahkamlagich
14. Pishiriq qolipi
15. Qandolat birikma tutgichi
16. Gayka
17. Qandolat birikma

Diqqat!

Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvat oladigan elektr manbaiga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi. HO'Mni o'rnatishga mutaxassisni chaqiring.

EHTIYOT CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmani saqlab olib qo'ying.

Jihozni faqat bevosita maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatib. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Jihozni elektrga ulashdan oldin jihazda ko'rsatilgan elektr kuchi jihaz ishlaydigan elektr kuchiga to'g'ri kelishini qarab ko'ring.
- Jihozni tekis, suv ta'sir qilmaydigan, o'zidan issiq chiqaradigan jihazlar bilan ochiq olovdan uzoqroqqa qo'ying.
- Elektr shnurini qizigan yuzalarga tekkizmang, mebel o'tkir qirrasidan o'tkazmang.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatish ta'qiqlanadi.
- Ishlatilmayotgan bo'lsa jihazni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Pichog'i aylanmay qolsa oldin jihazni elektrdan ajratib qo'ying, shundan keyingina pichoq aylanishiga xalaqit berayotgan masalliqni olib tashlasa bo'ladi.

- **Blender birikma tez va samarali ishlash imkonini beradi. Lekin blender birikma bilan to'xtamasdan ishlaydigan vaqti 1 daqiqadan oshmasligi, bosqi birikmasi bilan esa 5 daqiqadan ko'p to'xtamay ishlamasligi kerak. Bir marta ishlatilgandan keyin yana ishlatishdan oldin kamida 3-5 daqiqa to'xtatib turing.**
- Maydalanadigan yegulik harorati +40°C darajadan ko'payib ketmasin.

- Jihozni masalliq solmasdan ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab toring.
- Motor blok korpuschi bilan elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Jihozni oshxonadagi idish yuvgich yaqinida ishlatmang, suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun elektr shnurini, elektr vilkasini, motor blok korpusini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz suvga tushib ketsa:
 - suvga qo'l tekkizmang;
 - elektr vilkasini tez rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina jihazni suvdan olsa bo'ladi;
 - tekshirish yoki tuzatirish uchun jihazni vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihaz ishlayotganda bolalar uning motor bloki yoki elektr shnuriga tegishlariga ruxsat bermang.
- Bolalar jihazni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihaz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Ishlatilganda va ishlatganda tanaffus qiladigan bo'lsangiz jihazni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'ying.
- 8 yoshdan katta bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlar faqat ularning xavfsizligi uchun javob beradigan inson qarab turganda va jihazni xavfsiz ishlatish qoidalari to'liq va tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligi tushuntirilgan bo'lsagina jihazni ishlatishlari mumkin.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Elektr shnuri bilan elektr vilkasi shikastlanmaganini qarab turing. Motor blok korpusi, elektr shnuri yoki elektr vilkasi shikastlangan jihazni ishlatmang.
- Jihazni o'zicha ochish va tuzatish ta'qiqlanadi. Biror joyi buzilgan bo'lsa jihazni elektrdan ajratib qo'ying va yaqinroqdagi vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Shikastlanmasligi uchun jihazni faqat zavoddan kelgan qutisiga solib boshqa joyga olib boring.

O'ZBEKCHA

- Jihozni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

ISHLATISHGA TAYYORLASH

Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatingdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Jihozni qutisidan oling, ishlashiga xalaqit beradigan yelimlangan yorliqlarini olib tashlang.
- Biror joyi shikastlanmaganini qarab ko'ring, shikastlangan jihozni ishlating.
- Ishlatingdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini qarab ko'ring.
- Ishlatingdan oldin olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving: blender birikma (1), ko'pirtirgich (7), o'lchov idishi (8), bosqi birikma (10 - 17 qismlar).
- Motor bloki (2), ko'pirtirgich reduktori (6) va bosqi birikma reduktori (9) yumshoq nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quring.

Diqqat!

Motor blokini (2), reduktorlarini (6, 9), elektr shnuri bilan elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.



Birikmalari bilan idishlarini idish yuvadigan mashinada yuvmang.

Ishlaydigan vaqti

Blender birikmasi bilan ko'pirtirgichi ishlatilganda to'xtamasdan ishlaydigan vaqti 1 daqiqadan oshmasligi kerak, bir marta ishlatilgandan keyin yana ishlatishdan oldin kamida 2 daqiqa to'xtatib turing. Bosqi birikmani 5 daqiqadan ko'p ishlatmang, bir marta ishlatilgandan keyin yana ishlatishdan oldin kamida 5 daqiqa to'xtab turishi kerak.

BLENDER BIRIKMANI ISHLATISH

OGOHLANTIRISH: Birikmasini mahkamlashdan oldin elektr vilkasi rozetkaga ulanmaganini qarab ko'ring.

- Motor blokidagi ▼ alomatini birikmadagi  alomat to'g'risiga keltirib blender birikmani (1) motor blokiga (2) biriktirib oxirigacha soat mili tomonga burab qo'ying. Mahkamlanganda ▼ alomati  alomatining to'g'risida turishi kerak.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Blender birikmani (1) maydalanadagin yoki


aralashiriladigan masalliq solingan idishga tushiring. Idish o'rniga o'lchov idishini (8) ham ishlatsa bo'ladi.

- Jihozni ishlating uchun «I» tugmasini (3) bosib ushlab turing. Bu usul suyuq masalliqqa ishlatiladi.
- «II» tugmasi (4) bosib ushlab turilsa jihoz birikmasi oxirgi tezligida aylanib ishlaydi. Bu usul suyuq masalliq bilan qattiq masalliq qo'shib aralashirilganda ishlatiladi.

Izoh:

Masalliq idishga jihoz ishlatilishidan oldin solinadi. Aralashiriladigan masalliq hajmi solingan idish hajmining 2/3 qismidan ko'p bo'lmasligi kerak.

Maydalashdan/aralashirishdan oldin mevalarning po'chog'ini archish, yeyilmaydigan joylarini, misol uchun, danagini olib tashlash, taxminan 2x2 cm o'lchamda to'g'rash tavsiya qilinadi.

- Jihoz ishlatib bo'lingandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'ying, ▼ alomati  alomati to'g'risiga kelguncha soat miliga teskari burab blender birikmani (1) ajratib oling.

Diqqat!

Jihoz ishlayotganda blender birikmani (1) olish ta'qiqlanadi.


Tig'i shikastlanmasligi uchun yorma, guruch, ziravor, qahva doni, pishloq, muzlagan masalliq, muzga o'xshagan juda qattiq masalliqni maydalamang.

Blender birikmaning aylanishi qiyinlashib qolsa masalliqqa bir oz suv qo'shib ko'ring.

KO'PIRTIRGICHNI ISHLATISH


Ko'pirtirgich birikmani (7) faqat krem ko'pirtirish, biskvitli xamir qorish yoki tayyor shirinlikni aralashirishga ishlatiladi.

OGOHLANTIRISH: Yig'ishdan oldin elektr vilkasi rozetkaga ulanmaganini qarab ko'ring.

- Ko'pirtirgichni (7) reduktorga (6) biriktiring.
- ▼ alomatini birikmadagi  alomati to'g'risiga keltirib ko'pirtirgich (7) birikkan reduktorni (6) motor blokiga (2) biriktiring. Reduktorni (6) oxirigacha soat mili tomonga burab qo'ying.

Mahkamlanganda ▼ alomati  alomatining to'g'risida turishi kerak.

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Ko'pirtirgichni (7) masalliq solingan idishga tushiring.
- Jihozni ishlating uchun «I» tugmasini (3) bosib ushlab turing. Bu usul suyuq masalliqqa ishlatiladi.
- «II» tugmasi (4) bosib ushlab turilsa jihoz

- birikmasi oxirgi tezligida aylanib ishlaydi.
- Jihoz ishlatib bo'lingandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'ying, ko'pirtirgichni (7) reduktordan (6) ajrating. ▼ alomati  alomati to'g'risiga kelguncha soat miliga teskari burab reduktorni (6) motor blokidan (2) ajratib oling.

Diqqat!

- **Ko'pirtirgichni (7) qattiq xamir qorishga ishlatish ta'qiqlanadi.**
- **Masalliqni idishga jihoz ishlatilishidan oldin solish kerak.**

BOSQI BIRIKMASINI ISHLATISH

Bosqi birikmani pishiriq qolipiga ishlatib, qandolat birikmasini esa xamir yoki qandolat kremidan gul solishga ishlatib.

OGOHLANTIRISH: Yig'ishdan oldin elektr vilkasi rozetkaga ulanmaganini qarab ko'ring.




Qandolat birikmasini ishlatish

- Qandolat birikmasini (17) gayka (16) ichiga qo'ying.
- Tutgichni (15) gayka (16) ichiga tushirib tutgichni (15) oxirigacha soat mili tomonga burab qo'ying.
- Tutgichni (15) mahkamlagich (13) ichiga tushiring.



Pishiriq qolipini ishlatish

- Qolipni (14) mahkamlagich (13) ichiga qo'ying.

Qoshimcha yig'ish qoidalari

- Kolbani (10) chiziqli belgisi yo'q tomoni bilan mahkamlagich (13) ichiga kiritib. So'ng mahkamlagichni  alomati tomonga burab qo'ying.
- Reduktorni (9) motor blokiga (2) qo'ying. Buning uchun ▼ alomatini  alomatiga to'g'rilab qo'ying, so'ng ▼ alomati  alomati to'g'risiga kelguncha reduktorni soat mili tomonga burab qo'ying.
- Porshenni (12) o'qqa (11) burab qo'ying.
- Ichida porshen (12) turadigan o'q (11) oxirini reduktor (9) ichiga tushirib shiqillagan ovoz eshitilguncha bosib biriktirib qo'ying.
- Xamirni/qandolat kremi kolbaga (10) soling. Kolbaga solinadigan masalliq «MAX» chizig'idan oshib ketmasligi kerak. Kolbaga (10) ko'p chizig'igacha yetkazib xamir quyilgan bo'lsa porshenni (12) iloji boricha o'q (11) oxiriga yaqinroq qo'ying.
- O'qning (11) porshen qo'yilmagan uchini masalliq solingan kolbaga (10) tushiring,

kolbadagi bo'rtiq porshendagi (12) ochiq joyga tushishi kerak.

- Kolbadagi (10)  alomati reduktordagi (9) ▼ alomat to'g'risida bo'lishi kerak. ▼ alomati  alomati to'g'risiga kelguncha kolbani soat mili tomonga burasiz.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- «I» (3) yoki «II» (4) tugmalarini bosib birikmalari aylanadigan tezlikni belgilab qo'ying.

Eslatma: Kolbada xamir / krem qolmay porshen xamir qolipga yoki qandolat birikmaga yaqin kelib qolsa o'qning harakati to'xtab qoladi va motorni qizib ketishdan himoya qiladigan moslama ishlab ketadi, shunda reduktordan shiqillagan ovoz eshitiladi. Bunday bo'lishi tabiiy hisoblanadi. Shunday bo'lganda jihazni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'ying, porshenni oldingi o'rniga tortib qo'ying va bosqi birikmasiga yana xamir / krem soling.

Pishiriq xamiriga asos qilib olinadigan resept

200 g un
130 g sariyog'
100 g shakar uni
1 dona tuxum

- Sariyog'ni to'rtburchak qilib to'g'rab kosaga soling va xona haroratida yumshatib qo'ying.
- Yumshagan sariyoqqa shakar uni qo'shib ko'pirtirgich bilan yaxshilab aralashtiring.
- Boshqa idishda vilka bilan tuxumni aralashtiring.
- Erigan sariyoqqa sekin-sekin tuxum qo'shib aralashtirib turing.
- Erigan sariyog' aralashmasiga elangan un qo'shing. Xamirni kaftgir bilan yaxshilab aralashtiring.
- Non tovaga sariyog' suring.
- Pishiriq to'g'ri soladigan uchun bosqi birikmani tovaga qisib qo'ying. 3-4 sekund tugmasini (3) "I" bosib ushlab turing.
 - Pishiriq +190°C issiqda 10-12 daqiqa pishiriladi.

Tozalash

- Tozalashdan oldin jihazni elektrdan ajratib qo'ying.
- Birikmalarini ajratib oling.
- Motor bloki (2) bilan reduktorlarini (6, 9) nam mato bilan artib tozalang, so'ng quruq mato bilan artib quring.
- Sho'r yoki nordon masalliq aralashtirilgandan keyin blender birikmani (1) tez chayib olish kerak.

O'ZBEKCHA

- Ranggi chiqadigan masalliq (masalan, sabzi yoki lavlagi) maydalanganda birikmalari bilan idishlari bo'yalib qolishi mumkin, shunday bo'lganda ularni o'simlik yog'ida xo'llangan mato bilan artib tozalang.
- Olinadigan qismlarining hammasini iliq sovunli suvda yuving, keyin chayib, quritib oling.

MOTOR BLOKI (2) BILAN REDUKTORLARINI (6, 9) BIROR SUYUQLIKKA SOLISH, OQIB TURGAN SUVDA YUVISH YOKI IDISH YUVADIGAN MASHINAGA SOLISH TA'QIQLANADI.

Saqlash

- Ko'p vaqtga olib qo'yishdan oldin jihozni yaxshilab tozalab, quritib oling.
- Elektr shnurini motor blokiga o'ramang.
- Blender to'plamini quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

Topshiriladigan yig'masi

Motor bloki – 1 dona.

Blender birikma – 1 dona.

Ko'pirtirgich reduktori – 1 dona.

Ko'pirtirgich – 1 dona.

O'lchov idishi – 1 dona.

Bosqi birikma (qolipisiz va qandolat birikmasiz) - 1 dona.

Pishiriq qolipi – 12 dona.

Qandolat birikma tutgichi – 1 dona.

Gayka – 1 dona.

Qandolat birikma – 6 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

Texnik xususiyati

Ishlaydigan elektr kuchi: 220-240 V ~ 50 Hz

Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 700 W

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB

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

RUS

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

KZ

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

UA

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

BEL

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

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014