feel MAESTRO® at home

EN **Owners manual.** Blender set 7 in 1
DE **Bedienungsanleitung.** Mixer-Set 7 in 1
PL **Instrukcji obsługi.** Blender zestaw 7 w 1
RO **Manualul proprietarului.** Blender Set 7 in 1
RU **Руководство по эксплуатации.** Блендерный набор 7 в 1
UA **Керівництво з експлуатації.** Блендерний набір 7 в 1

Model/Модель: **MR-567**

EN	Description of the appliance	4
DE	Gerät	14
PL	Konstrukcja urządzenia	26
RO	Structura produsului	37
RU	Устройство прибора	48
UA	Склад приладу	59

Pictures/ Bilder/Rysunki/ Figuri/ Рисунки/ Малюнки **1**

Dear customer, we thank you for purchase of goods

feel MAESTRO® at home

Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device. Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.
Blender is designed only for handling (mixing) liquid and not solid products in domestic conditions.
Under condition of observance of user regulations and a special-purpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Technical specifications

Model MR-567
Electrical supply:
Alternating current- AC;
Rated voltage 220-240V;
Rated frequency 50/60Hz;
Max locked power: 220-240 V, ~50 Hz, 1200W;
Rated power : 220-240 V, ~50 Hz, 800W;
Protective class II
Protection class IPX0
Regime of operation: continuous operation during max. 30 sec., pause during at least 4 min. to complete cooling.

Description of the appliance

Picture1 (page 2)
A- Electric drive case
B- Switch on button I (low) and II (high) speed
C- Nozzle: submerged blender
D- Nozzle: wire whisk
E- Mixer coupling unit
- 2 dough hooks
-2 beaters
F- Potato masher
G- Chopper cup
H- Chopper knife
I Cover-chopper drive

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

SPECIAL INSTRUCTIONS

ATTENTION!
NEVER immerse the electric drive case, cable or plug in any liquid.
NEVER touch the appliance with wet or damp hands.
ALWAYS disconnect appliance before cleaning, assembling, disassembling, loading and unloading products
Failure to observe these rules may result in electric shock!

- DO NOT let children or untrained persons use the appliance without supervision.
- DO NOT leave the appliance unnecessarily plugged in. Disconnect the plug from the mains when the appliance is not being used.
- DO NOT use the power cord or the appliance in order to pull the

plug out of the socket.
- DO NOT leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- DO NOT leave the appliance without supervision when it is connected to the power supply.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- Always unplug from the plug socket when not in use and before cleaning.
- Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunctions or it has been damaged in any manner, return to at authorized service engineer for repair.
- In the interest of safety, regular periodic close checks should be carried out on the supply cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned be authorized service engineer.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Allow unit to cool before storage.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- 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 appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-If your device was brought from cold to warm room, do not switch it on within 2 hours to prevent damage due to condensation on internal parts.
-Do not use damaged nozzles.

ATTENTION!
The device has very sharp cutting blades which demand extremely careful handling.
- Do not touch moving parts during the blender operation
- Always disconnect appliance before cleaning, assembling, disassembling, loading and unloading products
Perform assembly and disassembly only after full stop of moving parts.
In case of failure to observe the rules a danger of serious damages may arise!

- THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANYTHING OTHER THAN INTENDED USE.
Purchase industrial devices for commercial use.
Actions in extreme situations:
- If a device tumbled into water, immediately, unplug the device, not touching to the device or water.
- In case of appearance from appliance of smoke, sparkling, strong smell of a burn isolation, immediately stop use the device, unplug the device, appeal to the nearest service center.

Operation

With the aid of this blender you can cook wonderful soup-puree, mayonnaise, sauces, cocktails, savories, baby foods and many other dishes.
Observe safety rules when using blender. Uninterrupted work of the blender cannot exceed 30 sec., the next pause must be at least 4 min. to complete cooling of the device.
Cool hot products before handling.
Peel fruits and vegetables, remove pits and cut into pieces 2x2cm in size before the beginning of handling.

Do not handle very hard products such as: serials, rice, coffee, ice, frozen products.

Preparation for work

- Before the first use remove packing material, make sure that all parts of the device are not damaged.

Before the first use wash all removable parts with warm water and detergent and thoroughly dry.

The cover of the chopper cup (H/ Fig.1) and the drive and gear of the wire whisk (D/ Fig.1) can be washed under a weak flow of water from the tap. However, do not submerge them in water completely. Wipe the electric drive case from outside with a soft slightly wet cloth, and then rub it dry.

- It is prohibited to submerge the case of electric drive, its mains connector and the plug in water or any other liquid.

Attention! At the time of the first switching on the device, a specific smell or smoke may appear for a short time. These are normal phenomena due to the presence of preservation materials on the electric drive motor. They shall disappear after several minutes of the device operation.

The use of submerged blender.

Insert the shank of the submerged blender (C/ Fig.1) in the case of electric drive (A/Fig.1) as far as it will go and turn clockwise until fixed.

Connect the device to the mains 220 – 240 V, 50Hz.

To avoid sloping out the dishes you are using must be filled with products not more than by 2/3. Always use submerged blender for mixing ingredients with water or other liquid. Do not mix dry products.

- Before switching on put the blender into the container with the products to be mixed.

For switching on the device, press and hold button (B/Fig.1) for low

and high speed depending on the required regime of handling as shown in the table.

Table1

Ingredients	Q-ty of the product being handled	Time of handling	Speed
Fruits and vegetables	50-100g	25-30s	Low at the beginning and high at the end
Baby food, sauces, puree	50-200	25-30s	Low or high
Beverages, shakes and cocktails	50-500	25-30s	High

The release of a button switches off the device.

After using disconnect the electric drive from the mains, disconnect the nozzle from the drive turning it counter clockwise.

Using the wire whisk for fluffing /mixing liquid products.

To beat up the eggs, prepare cream and mayonnaise use the nozzle – wire whisk (D/Fig.1)

ATTENTION! Do not use the wire whisk for mixing tight dough.

- Insert the shank of the wire whisk (D/ Fig.1) to the case of electric drive (A/ Fig.1) as far as it will go and turn clockwise until fixed.

Press and hold the switch on button (B/ Fig.1).

Table 2

Ingredients	Q-ty of the product being handled	Handling time	Speed
Cream	125-150ml	25-30s	Low at the beginning high at the end
White of the egg	2-3 eggs	25-30s	Low at the beginning high at the end

The use of chopper

- Install the chopper knife (H/ Fig.1) to the center of the cup (G / Fig.1).
- Place products such as: meat (not frozen), cheese, onion, greenery, garlic, carrots, almonds, prunes (without pits) etc. to the cup.
- Place the cover (I/ Fig.1) on the cup and turn it until fixed. Install electric drive (A / Fig.1) to the cup drive. With this purpose install the drive in the cover and turn clockwise until fixed. To check the reliability of the fixation, try to turn the fixed electric drive slightly relative to the cover.

Correctly installed drive must not rotate in the cover and cannot be removed from it.

Recommendations for the use of chopper are shown in the table 3 below.

Table 3

Ingredients	Q-ty of the products being handled	Handling time, s.	Speed
Boiled eggs	2-3pcs.	3x10s	High
Garlic	50g	5x1s	Low
Onion	100-200g	5x1s	Low
Meat-fish	100-200g	10-20s	High
Greenery	25-50g	15-20s	High or low
Cheese (hard pressed)	200g	20s	High
Almonds	100g	20s	High
Chocolate	40g	25s	Low

After finishing the work of the chopper disconnect the drive from the mains, disconnect the electric drive from the cover by pressing the fixing button. Remove the cover, carefully remove the knife and remove the chopped products from the cup.

Mixing light dough

Using the chopper blade, you may also mix light dough like a pancake batter or a cake mixture based on up to 250g flour.
For a pancake batter, for instance, first pour liquids into the bowl, then add flour and finally eggs. Pressing (B/ Page 2) theswitch, mix the batter until smooth.

Potato masher
Mixing appropriate cooked mashed potatoes

Examples of cooking dishes

Mayonnaise
Ingredients:
200-250 ml of vegetable oil
1 egg (yolk and white)
1 table spoon of lemon juice or vinegar
Salt, pepper to taste.
Place all ingredients in a glass in the above mentioned order. Submerge the blender to the bottom of the glass. Switch on the blender by pressing and holding the switch-on button, wait till vegetable oil turns into emulsion. Then without switching off the device slowly move the blender up and down until you get the mayonnaise of desired consistence.

Cocktails from ice-cream
Using extra rich ice-cream and various syrups as ingredients you can obtain the desired gamma of tastes for your cocktails.
Place 2 large scoops of ice-cream and 3 table spoons of chocolate or strawberry syrup in the glass. Pour in ½ glasses of milk and mix till it become thick and foamy. Pour into cold glasses. To make the cocktail thicker add 1 banana before mixing.

Smoothies strawberry with yogurt
Ingredients:
250 ml of мл of nonfat milk
1,5 glass of fresh or frozen strawberries
150 ml of yogurt.
Firstly mix strawberry with yogurt to homogeneous mass, then add milk and again whip everything until getting a homogeneous mass.

Cleaning and maintenance

ATTENTION!
- Never clean the device while it is connected to the mains.
- Before cleaning disconnect the device and wait for full stop of moving parts.
- Do not use abrasive and aggressive detergents, solvents, alkaline, metal objects and wash-ups.
- Never submerge electric drive, its mains cable and plug in water or other liquid, do not wash the drive in water or in a dish washing machine.
-Wash cutting blades with special care!

Immediately after the use wash (without soaking for a long time) the nozzles with warm soapy water using a soft nylon sponge, then wipe with a dry clean towel. Water temperature must not exceed 60ºC. The blender can be washed in a dish washing machine; however, the dosage of detergent must not be exceeded. After handling some coloring products (for example, carrots) plastic parts of the nozzle may become colored. After placing them in a dish washing machine wipe them with vegetable oil.
After handling salty products the blender must be washed immediately.
Let the blender completely dry.

Do not submerge and do not wash under a strong flow of water the cover – chopper drive and the drive of wire whisk. It is recommended to wipe them with a wet cloth; in case of strong clogging it is allowed to wash the outside surfaces under a weak water spray or with a wet napkin avoiding the splashes inside the case.
Wipe the case of the electric drive with a soft cloth and rub it dry with a clean towel.
- Clean, wipe dry and dry the device before storage.

Storage

- Wipe and dry the appliance before storage.
- Store the appliance in a cool, dry and clean place beyond the access of children and people with limited physical and mental abilities.

Environmental protection

The equipment is labeled in accordance with the European Directive 2012/19/EC «On the disposal of electrical and electronic waste» crossed-out garbage container sign This label indicates that this equipment must not be disposed of with other household waste at the end of its useful life. The user is obliged to hand it over to the collection point for electrical and electronic equipment waste. Electrical equipment waste is hazardous to the environment. Proper handling of used electrical and electronic equipment avoids harmful effects on human health and the environment resulting from the presence of hazardous components, as well as improper storage and recycling of such equipment. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by the intended or improper use of the equipment. The manufacturer has the right to change product specifications at any time without prior notice for design, commercial, aesthetic or other reasons.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf der Technik

feel MAESTRO® at home

Die Funktionalität, Gestaltung und Erfüllung von Qualitätsstandards gewährleisten Ihnen die Sicherheit und Bequemlichkeit bei der Nutzung dieses Gerätes.
Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie als Nachschlagewerk während der ganzen Nutzungsdauer gut auf.
Der Stabmixer (Blender) ist für die Verarbeitung (Mischen) in den Haushalt (im Inland) Bedingungen von flüssigen und nicht feste Erzeugnisse bestimmt sind.
Vorbehaltlich der Regeln des Betriebs und der Zweck der Produkte enthalten keine schädlichen Substanzen.

Technische Eigenschaften

Modell: MR-567
Stromversorgung:
Stromart - Wechselstrom;
Nennfrequenz 50/60 Hz;
Nennspannung (Bereich) 220-240 V;
Nennleistung: 800 W; Maximale Leistung: 1200 W;
Anzahl der Geschwindigkeiten: 2

Schutzklasse gegen elektrischen Schlag II;

Schutzart des Gehäuses gegen das Eindringen von Feuchtigkeit standardmäßig, entspricht IPX0;

Wirkungsweise: kontinuierliche Aufnahme bis 30 Sekunden, Pause für mindestens 4 Minuten abkühlen.

Ausrüstung des Gerätes:

Bild 1 (Seite 2)
A- Gehäuse des Antriebs
B- Schalttasten I (niedrig) und II (hoch) Geschwindigkeiten
C- Düsen (Schlagbesen)
D- Schneebesen zum Schlagen
E- Aufsatz Mixer:
- 2 Düsen zum Kneten
- 2 Schlagbesen
F- Aufsatz für Kartoffelreibe
G- Kutter
H- Messerschleifer
I- Cover-Laufwerk der Schleifmaschine

Sicherheitsmaßnahmen
Sehr geehrter Kunde, die Einhaltung der üblichen Sicherheitsvorschriften sowie der in dieser Anleitung dargelegten Vorschriften gewährleistet eine äußerst sichere Nutzung des Gerätes.

ACHTUNG!
- Tauchen Sie niemals den Körper des Mischers (elektrisch), das Netzkabel und Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Feuchtigkeit an den elektrischen Teilen des Gerätes.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

- Lassen Sie das eingeschaltete elektrische Gerät niemals unbeaufsichtigt!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie mit dem Gerät fertig sind, und vor Anhängeänderung, Reinigung und Lagerung.
- Entfernen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch sowie vor jeder Reinigung und Aufbewahrung aus der Steckdose. Stellen Sie den Schalter des Gerätes auf die Position AUS, bevor Sie es vom Netz abschalten.
- Es ist verboten, das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose am Kabel vom Netz auszuschalten.
- Überzeugen Sie sich vor der Anwendung davon, dass die Spannung im Stromnetz in Ihrem Haus der Betriebsspannung des Gerätes entspricht.
- Die Verwendung der ungeeigneten Verlängerungskabel oder Übergangsstücke des Netzsteckers kann Schäden am elektrischen Gerät verursachen und zu Brandgefahr führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder ins Wasser gefallen ist. Versuchen Sie nicht das Gerät selbständig zu reparieren, wenden Sie sich bitte an ein nahegelegenes Servicecenter.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen, denen an Wissen und Erfahrung im Gebrauch von Haushaltsgeräten mangelt, benutzt zu werden, außer Sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen.
- Lassen Sie Kinder mit dem Gerät oder den Verpackungsteilen nicht spielen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel mit keinen heißen und scharfen Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen können.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches hängen, achten Sie darauf, dass es nicht stark gespannt, nicht verwickelt und nicht überdreht ist.
- Werfen Sie das Gerät nicht, lassen Sie es nicht herunterfallen oder stürzen.
- Wenn Sie das Gerät von einem kalten in einen warmen Raum gebracht haben, schalten Sie das Gerät nicht für 2 Stunden, um Schäden durch Kondenswasser an den Innenteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht während eines Gewitters, Sturm. Während dieser Zeit kann die Netzspannung springen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Anlagen.

ACHTUNG!
Das Gerät verfügt über eine sehr scharfe Schneidklingen, die eine sehr sorgfältige Handhabung erfordern.
- Berühren Sie nicht Teile während des Betriebs des Mischers bewegt.
-Vor Demontage, Montage, Beladen und Entladen der Produkte, ziehen Sie immer das Gerät. Der Aus- und Einbau folgen nur, wenn die beweglichen Teile.
Die Nichteinhaltung der Regeln einzuhalten, besteht die Gefahr von schweren Verletzungen!

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die sie bestimmt ist.
Zur kommerziellen Nutzung erwerben Sie bitte die für die

gewerbliche Nutzung bestimmte Technik.

Handeln in Extremsituationen:

- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, ohne das Gerät oder das Wasser zu berühren.
- Falls Sie Rauch, Feuern, einen starken Geruch von verbrannten Isolierung bemerken, schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, benutzen Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich bitte an ein nahegelegenes Servicecenter.

Der Gebrauch des Geräts

Mit diesem Mixer können Sie perfekt Suppen zubereiten, Mayonnaise, Saucen, Cocktails, Desserts, Essen für Kinder und viele andere Gerichte.

Mit einem Mixer, beachten Sie Sicherheitsregeln. Kontinuierlicher Betrieb des Mischers darf nicht mehr als 30 s sein, gefolgt von einer Pause in der Arbeit folgen sollte nicht weniger als 4 Minuten, um die Einheit zu kühlen.

Vor der Verarbeitung kühlen heiße Speisen.

Vor der Behandlung, saubere Schale mit Obst und Gemüse, entkernen und in Stücke schneiden etwa die Größe 2*2 cm.

Sie nicht den Mixer zu hart Lebensmittel, wie Getreide, Reis, Kaffee, Eis und Tiefkühlkost zu behandeln.

Erste Schritte

- Vor dem ersten Gebrauch entfernen Sie das Verpackungsmaterial, sicherzustellen, dass alle Teile des Gerätes nicht beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch waschen alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel und gründlich trocknen. Der Deckel

der Zerkleinerter (H / Bild 1) und das Antriebszahnrad Halo Klopfer (D / Bild 1) kann im Freien unter einem kleinen Wasserstrahl aus dem Wasserhahn gewaschen werden, sie aber nicht vollständig in Wasser tauchen. Der Körper elektrische außen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen, dann trocken wischen.
- Tauchen Sie das Betätigungskörper, das Netzkabel und Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Achtung! Das erste Mal, wenn Sie das Gerät drehen kurz etwas eigenartigen Geruch oder Rauch auftreten können. Dies ist normal und wird durch das Vorhandensein von Pflanzenkonservierungsmat erialien auf den Motorantrieb verursacht wird. Nach einigen Minuten des Betriebs der Vorrichtung sollte sie verschwinden.

Benutzung des Stabmixers
Stecken Sie den Schaft des Stabmixers (C / Bild 1) im Antriebsgehäuse (A / Bild 1) bis zum Anschlag, und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
Schließen Sie das Gerät ins Netz 220 - 240 V, 50 Hz.
Um zu vermeiden, Spritzwasser, Gerichte, die Sie verwenden müssen, durch die Produkte von nicht mehr als 2/3 abgeschlossen sein. Verwenden Sie immer den Stabmixer die Zutaten mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit zu mischen. Nicht nur trockene Mischung Produkte.
- Vor dem Mixer in einen Behälter mit Mischprodukte drehen einzutauchen.
Zu aktivieren, drücken und halten (B / Bild 1) hoher oder niedriger Geschwindigkeit, abhängig von dem erforderlichen Behandlungsschema in der Tabelle angegeben.

Zutaten	Anzahl der verarbeiteten Produkt	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Früchte und Gemüse	50-100 g	25-30 Sek.	Niedrig am Anfang, hoch am Ende
Babynahrung, Saucen, Püree	50-200 g	25-30 Sek.	Niedrig oder hoch
Getränke, Cocktails und Hals	50-500 g	25-30 Sek.	Hoch

Durch Loslassen der Taste - das Gerät schaltet sich aus.
Nach den Antrieb vom Netz trennen, die Düse aus dem Laufwerk Nach Gebrauch ziehen, indem sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Auspeitschung mit Besen / Mischen von flüssigen Produkten.
Für Schlagen von Eiern, Sahne zum Kochen und Mayonnaise, benutzen Sie Attachement - Whisk (D / Bild 1)

ACHTUNG! Verwenden Sie den Quirl nicht für Teig kneten hart.
- Stecken Sie den Bohrerschaft Blumenkrone (D / Bild 1) im Antriebsgehäuse (A / Bild 1) bis zum Anschlag, und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
Drücken und halten Sie die Power-Taste (B / Bild 1).

Zutaten	Anzahl der verarbeiteten Produkt	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Sahne, Rahm	125-150 ml	25-30 Sek.	Niedrig am Anfang, hoch am Ende
Eiweiß	2-3 Eier	25-30 Sek.	Niedrig am Anfang, hoch am Ende

Benutzung der Schleifmaschine

- Stellen Sie das Messer (H / Bild 1) in der Mitte der Schüssel zum Zerkleinern (G / Bild 1).
- Legen Sie in eine Schüssel mit Essen wie Fleisch (nicht gefroren), Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Mandeln, Pflaumen (entkernt) usw.
- Setzen Sie die Schüssel Deckel (I / Bild 1) auf die Schüssel und drehen, bis er einrastet. Installieren Sie das Laufwerk (A / Bild 1) in der Antriebs Schüssel. Um dies zu tun, legen Sie das Laufwerk in den Deckel und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Um zu überprüfen, versuchen Sie die Zuverlässigkeit der Fixierung ein wenig Kurbel Antrieb auf die Kappe relativ fixiert.

Richtig installierte Laufwerk darf nicht den Deckel und nehmen Sie aus ihm heraus drehen!

Empfehlungen für die Verwendung der Schleifmaschine sind in der Tabelle dargestellt.

Zutaten	Anzahl der verarbeiteten Produkt	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Gekochte Eier	2-3 St.	3x10 Sek.	Hoch
Knoblauch	50 g	5x1 Sek.	Niedrig
Bogen	100-200 g	5x1 Sek.	Niedrig
Fleisch und Fisch	100-200 g	10-20 Sek.	Hoch
Grün	25-50 g	15-20 Sek.	Hoch oder niedrig
Käse (hart)	200 g	20 Sek.	Hoch
Nüsse Mandel	100 g	20 Sek.	Hoch
Schokolade	40 g	25 Sek.	Niedrig

Nach Beendigung der Shredder, trennen Sie den Antrieb vom Netz, den Antrieb vom Deckel trennen, indem Sie die Verriegelung drücken. Entfernen Sie den Deckel vorsichtig das Messer zu

entfernen, und entfernen Sie die zerkleinerten Produkte aus dem Becher.

Aufsatz Mixer

- Verwenden Sie den Schneebesen (E/Bild 1) Schlagsahne, Eiweiß, Pudding, Cocktail, Sahne, Mayonnaise, Kartoffelpüree, Soße.
- Bits zum Mischen (E/Bild 1) verwenden für den Teig, Hackfleisch mischen, Hefe.

Die Aufsätze in Nahrungsmittel nicht tiefer als Angriffsfläche der Schneebesen einzutauchen, die Aufsätze sind aus der Flüssigkeit nicht herauszunehmen, wenn das Gerät nicht ausgeschaltet wurde, warten Sie auf dessen volle Halten.
Setzen Sie den Schaft vom Aufsatz Mixer (E/ Bild 1) ins Gehäuse des Elektroantriebs (A/ Bild 1) bis zum Anschlag ein und drehen sie bis Fixierung um.
Schließen Sie das Gerät ins Netz 220 - 240 V, 50 Hz.
Drücken und halten Sie die Power-Taste (B/Bild 1).
Der Aufsatz für Kartoffelreibe wird für die Zubereitung von Kartoffelpüree geeignet.

Beispiele für Koch

Mayonnaise

Zutaten:
200-250 ml Öl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 E.L. Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer abschmecken.

Geben Sie alle Zutaten in einen Becher in der aufgeführten Reihenfolge. Tauchen Sie die Spitze auf den Boden des

Mixbehälters. Schalten Sie den Mixer durch Drücken und Halten der Power-Taste, warten Sie auf die Umwandlung von Pflanzenöl in die Emulsion. Dann, ohne das Gerät ausschalten, langsam bewegen, um die Düse nach oben und nach unten, bis die Mayonnaise, bis die gewünschte Konsistenz zu bekommen.

Eis-Cocktail

Mit Zutaten wie Eis als «Eis» und eine Vielzahl von Sirupen Sie den gewünschten Bereich von Aromen für Ihre Cocktails erhalten können.

Die Kapazität 2 große Kugeln Eis zu legen und 2 EL. Löffel Schokolade oder Erdbeer-Sirup. Gießen Sie 1/2 Tasse Milch und mischen, bis sie dick und schaumig wird. Gießen Sie in kalten Gläsern. Für eine dickere schütteln, fügen Sie 1 Banane vor dem Mischen.

Smoothies Erdbeere mit Joghurt

- 250 ml fettarmer Milch
- 1,5 Tassen frisch oder gefroren Erdbeeren
- 150 ml Joghurt.

Erstens, bis eine homogene Masse mit Erdbeer-Joghurt gemischt wird, und fügen Sie dann die Milch, und wieder alles bis glatten Teig gepeitscht.

Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit dem Netzwerk verbunden.
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und bis in die beweglichen Teile warten.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder starke Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Laugen, Metallgegenstände und Waschlappen.

- Tauchen Sie das Laufwerk und das Netzkabel-Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Laufwerk nicht mit Wasser oder in der Spülmaschine.
- Waschen Sie Schneidmesser mit äußerster Vorsicht!

Unmittelbar nach Gebrauch waschen (nicht für eine lange Zeit Einweichen) die Düse mit warmem Seifenwasser mit einem weichen Nylon Schwamm, dann trocken wischen Sie mit einem sauberen Handtuch. Die Wassertemperatur nicht mehr als 60°C Auch Blender Befestigung kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber es sollte nicht die Dosierung des Waschmittels nicht überschreiten. Nach der Behandlung kann einige der «Färbung» von Produkten (z.B. Karotten), das Kunststoffteil der Düse lackiert werden. Bevor Sie den Geschirrspüler zu laden, wischen Sie sie mit Pflanzenöl.
Nach der Behandlung sind salzige Lebensmittel Düse sofort gereinigt werden.
Erlauben die Düse vollständig trocknen.
Tauchen Sie Akkus nicht, und nicht waschen unter dem starken Wasserstrahl Deckplatte Shredder und Schlagbesen Antrieb zum Schlagen, empfiehlt es sich, sie mit einem feuchten Tuch abwischen, bei starker Verschmutzung gewaschen werden, um die Außenflächen unter einem kleinen Wasserstrahl oder mit dem getränkten Tuch, ohne dass sich keine Flüssigkeiten in das Gehäuse ab.
Das Gehäuse des elektrischen zuerst mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen, dann mit einem trockenen, sauberen Tuch trocken wischen.

Lagerung

- Vor der Lagerung, ziehen Sie das Gerät aus.

- Reinigen Sie das Gerät und trocken es vor der Lagerung.
- Wickeln Sie nicht das Netzkabel um das Gerät.
- Lagern Sie das Gerät in einem kühlen, trockenen Ort, geschützten Ort fern von Kindern und Menschen mit Behinderungen.

Entsorgung

Das Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU «über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten» mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer ist verpflichtet, es zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zu bringen. Elektroaltgeräte sind umweltgefährdend. Ein sachgemäßer Umgang mit Elektro- und Elektronik-Altgeräten vermeidet schädliche Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt, die sich aus dem Vorhandensein gefährlicher Bestandteile ergeben, sowie eine unsachgemäße Lagerung und Wiederverwertung solcher Geräte. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den bestimmungsgemäßen oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktspezifikationen jederzeit und ohne vorherige Ankündigung aus gestalterischen, kommerziellen, ästhetischen oder anderen Gründen zu ändern.

Dziękujemy za zakup sprzętu

feel MAESTRO® at home

Funkcjonalność i zgodność ze standardami jakości gwarantują wam pewność i wygodę.
Proszę, uważnie przeczytać poniższą instrukcję i zachowajcie ją w charakterze materiału naukowego, przez cały czas eksploatacji produktu.
Mikser przeznaczony tylko do obróbki (mieszania) płynnych i nietwardych produktów w domowych warunkach.
Jeżeli urządzenie używane jest zgodnie z jego przeznaczeniem nie wytwarza szkodliwych substancji.

Charakterystyka techniczna:

Model: MR-567
Zasilanie elektryczne: prąd- zmienny;
Nominalna częstość 50/60 Hz;
Napięcie nominalne (skala) 220-240 V;
Moc nominalna:800 W;
Moc maksymalna: 1200 W;
Klasa ochrony przed spięciami II;

Wykonanie korpusu
od przedostawania się wilgoci, odpowiada klasie IPX 0;
Tryb pracy: ciągle włączony do 30 sekund, pauza nie mniej niż 4 minuty do całkowitego ochłodzenia.

Budowa wyrobu

Rysunek 1 (strona 2)
A-Korpus napęd elektryczny
B-Przycisk włączania I (niskiej szybkości) i II (wysokiej szybkości)
C-Nasadka blendera
D-Nasadka do ubijania
E- Mikser
- 2 Łopatki do mieszania
- 2 Łopatki do ubijania
F- Ubijak do ziemniaków
G- Pojemnik kruszarki
H- Nóż kruszarki
I- Pokrywka kruszarki z adapterem

Środki bezpieczeństwa

Szanowny użytkownik, zachowanie ogólnie przyjętych przepisów bezpieczeństwa i zasad przedstawionych w danej instrukcji czyni wykorzystanie naszego produktu wyjątkowo bezpiecznym.

UWAGA!
- Nigdy nie wkładajcie urządzenia lub jego części do wody lub do innych ciecz
- Nie dopuszczajcie do zawilgocenia elektrycznych części urządzenia.
- Nie dotykajcie urządzenia mokrymi rękami.

Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nigdy nie pozostawiajcie włączonego urządzenia bez kontroli!
- Zawsze wyjmujcie wtyczkę z rozetki, jeżeli skończyliście używać przyrząd a także przed załadunkiem, wyładunkiem, oczyszczaniem

i przechowywaniem.
- Zabronione jest odłączanie urządzenia od sieci poprzez wyrywanie wtyczki z rozetki za przewód.
- Przed wykorzystaniem przyrządu upewnijcie się, że napięcie zasilania wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w waszym domu.
- Wykorzystanie przedłużaczy elektrycznych lub adapterów wtyczki zasilania może stać się przyczyną uszkodzenia urządzenia lub powstania pożaru.
Jeżeli urządzenie zostanie wniesione z zimnego do ciepłego pomieszczenia, nie podłączajcie urządzenia do prądu przez upływem 2-uch godzin, dla uniknięcia uszkodzenia z powodu wykształcenia się kondensatu na częściach wewnętrznych urządzenia.
- Nigdy nie wykorzystajcie urządzenia, jeżeli uszkadzany jest przewód sieciowy lub wtyczka, jeżeli urządzenie nie działa jak powinno oraz, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub dostało się do wody. Nie naprawiajcie urządzenia samodzielnie, zwróćcie się do najbliższego centrum serwisowego.
- urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystania przez ludzi z ograniczonymi fizycznymi lub umysłowymi możliwościami. Przy wykorzystaniu urządzenia przez dzieci, niezbędna stała kontrola dorosłych.
- Nie pozwalajcie dzieciom bawić się opakowaniem produktu
- Nie dopuszczajcie do dotykania przewodu zasilającego do nagrzanych i ostrych powierzchni.
- Nie dopuszczajcie silnego naciągnięcia, zwisania z powierzchni roboczych załamaniom i skręcaniu się przewodu zasilającego.
- Nie rzucajcie urządzeniem.
- Nie wykorzystajcie urządzenia poza pomieszczeniami.
- Nie wykorzystajcie przyrządu w czasie burzy, sztormowego wiatru. Ponieważ wtedy możliwe są skoki napięcia sieciowego.

- Nie ustalajcie przyrząd na, lub w pobliżu gazowych i elektrycznych kuchenek, lub w pobliżu innych grzejnych urządzeń.

UWAGA!
Przyrząd ma ostre, obracające się z dużą prędkością tnące ostrza, wymagające niezmiernie ostrożnego użytkowania.
- Nie dotykajcie do poruszających się części od razu po otwarcia pokrywy urządzenia.
- Przed załadunkiem, wyładunkiem kawy, przed oczyszczaniem zawsze odłączajcie urządzenie od sieci elektrycznej.
- Przed otwieraniem pokrywki zawsze czekajcie na zatrzymanie się poruszających się części.
Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo poważnych uszkodzeń ciała!

- Nie wykorzystajcie urządzenia do innych celów oprócz tych, do których jest ono przeznaczone.

Działanie w ekstremalnych sytuacjach:
- Jeżeli przyrząd wpadł do wody, natychmiast, wyjmijcie wtyczkę z rozetki, nie dotykając samego przyrządu lub wody.
- W przypadku pojawienia się dymu, iskrzenia, silnego zapachu przypalonej izolacji, natychmiast przerwijcie wykorzystanie urządzenia, wyjmijcie wtyczkę z rozetki i zwróćcie się do najbliższego centrum serwisowego.

Ogólne zasady korzystania
- Z pomocą tego blendera możecie przygotować przepyszne zupy-kremy, majonez, sosy, koktajle desery, posiłki dla dzieci i mnóstwo innych potraw.
- Wykorzystując blender przestrzegajcie przepisów bezpieczeństwa. Ciągła praca blendera nie powinna być dłuższa niż 30 sekund,

późniejsza pauza w pracy powinna być nie krótsza niż 4 minuty do całkowitego ochłodzenia urządzenia.
- Przed obróbką studźcie gorące produkty.
- Przed rozpoczęciem obróbki oczyśćcie owoce i warzywa ze skórki, wyciągnijcie kostki z mięsa, i pokrójcie na kawałki o wymiarach 2 x2 cm.
Nie wykorzystujcie blendera do obróbki zbyt twardych produktów, takich jak: nie ugotowane kasze, ryż, kostki lodu, zamrożone produkty.

Przygotowywanie do pracy

- Przed pierwszym wykorzystaniem umyjcie wszystkie zdejmowane części ciepłą wodą ze środkiem myjącym i dokładnie wysuszcie. Pokrywka pojemnika kruszarki (H/ Rys. 1) i napęd-reduktor korony do ubijania (D/ Rys. 1) mogą być myte pod niedużym strumieniem bieżącej wody , jednak nie należy zanurzać ich w całości. Korpus napędu elektrycznego przetrzyjcie na zewnątrz miękką, lekko wilgotną tkaniną, następnie wytrzyjcie do sucha.
- Zabronione jest zanurzanie korpusu napędu elektrycznego, przewodu sieciowego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.

UWAGA! W czas pierwszego włączania urządzenia krótkotrwale może pojawić się specyficzny zapach. To normalne zjawisko, wywołane przez obecność środków konserwacyjnych na silniku napędu elektrycznego. Po kilku minutach eksploatacji przyrządu oni powinien zniknąć.

Wykorzystanie nasadki blendera

- Nasadźcie nasadkę blendera (C/ Rys. 1) na korpus napędu elektrycznego (A/ Rys. 1) do uzyskania oporu, i obróćcie zgodnie z ruchem wskazówek zegara do zablokowania.
- Podłączcie urządzenie do sieci elektrycznej

- Aby zapobiegać chlapaniu używajcie dość głębokich naczyń, które powinny zostać wypełnione przez produkty nie więcej jak 2 /3 ich objętości . Nasadka blendera powinna być używana do obróbki produktów która zanurzone są w wodzie, bulionie lub innej ciecz. Nie mieszajcie tylko suchych produktów.
- Przed włączaniem zanurzcie nasadkę w naczyniu z produktami które będziecie rozdrabniać i mieszać.
- Aby włączyć naciśnijcie i trzymajcie guzik (B/Rys. 1) wysokiej lub niskiej szybkości w zależności od wymaganej prędkości obróbki przedstawionej w tabeli 1.

Tabela 1

Produkt	Optymalna ilość produktu	Czas obróbki w sekundach	Szybkość
Warzywa i owoce	50-100g	25-30s	Na początku niska później wysoka
Posiłki dla dzieci,	50-200	25-30s	Low or high
pure, sosy	50-200g	25-30s	Niska lub wysoka
Shake i koktajle	50-500g	25-30s	Wysoka

Puszczanie guzika - wyłącza urządzenie.

Po wykorzystaniu, odłączcie napęd elektryczny od sieci, odłączycie nasadkę od napędu elektrycznego obróciwszy ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wykorzystanie korony do ubijania / mieszania płynnych produktów

Do ubijania jajek, przygotowywania kremu i majonezu wykorzystajcie nasadkę korona (D/Ris. 1).
Uwaga! Nie wykorzystajcie korony do zagniatania ciasta.
- Nasadźcie nasadkę korony (D/ Rys. 1) na korpus napędu

elektrycznego (A/ Rys. 1) i obróćcie zgodnie z ruchem wskazówek zegara do zablokowania.
Naciśnijcie i trzymajcie guzik włączania (W/ Ryż. 1).

Tabela 2

Produkt	Optymalna ilość produktu	Czas obróbki w sekundach	Szybkość
Śmietana i krem	125-150ml	25-30s	Na początku niska później wysoka
Białko jajka	2-3 jajka	25-30s	Na początku niska później wysoka

Puszczanie guzika - wyłącza urządzenie.
- Po wykorzystaniu, odłączcie napęd elektryczny od sieci, odłączycie nasadkę od napędu elektrycznego obróciwszy ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara

Wykorzystanie kruszarka

- Ustawcie nóż kruszarki (H/ Rys. 1) w centrum pojemnika kruszarki (G / Rys. 1).
- Wrzućcie produkty, takie jak: mięso (nie zamrożone), ser, cebulę, natkę pietruszki, koperek, czosnek, marchew, migdały, suszone śliwki (bez pestek) i t. d.
- Nałóżcie pokrywkę kruszarki (I/ Rys. 1) na pojemnik i obróćcie ją do zablokowania. Nasadźcie napęd elektryczny (A / Rys. 1) na adapter i obróćcie zgodnie z ruchem wskazówek zegara do zablokowania. Dla sprawdzania połączenia pochylcie urządzenie za napęd elektryczny w stosunku do pokrywki.
Poprawnie zamocowany napęd nie powinien obracać się w pokrywce lub dać się z niej wyjąć!
Rekomendacje dotyczące wykorzystania kruszarki przedstawiono w tabeli 3.

Tabela 3

Produkt	Optymalna ilość produktu	Czas obróbki w sekundach	Szybkość
Ugotowane jajka	2-3szt	3x10s	wysoka
Czosnek	50g	5x1s	niska
Cebula	100-200g	5x1sniska	niska
Mięso, Ryba	100-200g	10-20s	wysoka
Natka pietruszki,	25-50g	15-20s	High or low
koperek i .t. p.	25-50g	15-20s	wysokalubniska
Twardy Ser	200g	20s	wysoka
Orzechy,migrały	100g	20s	wysoka
Czekolada	40g	25s	niska

Po zakończeniu pracy kruszarki, odłączcie napęd elektryczny od sieci, odłączycie napęd elektryczny od pokrywki naciskając guzik blokady. Zdejmijcie pokrywkę, ostrożnie wyjmijcie nóż, i wyjmijcie rozdrabniane produkty z pojemnika.

Mikser

-Wykorzystaj łopatki do ubijania (E/Rys.1) np.; śmietany, białka, puddingu, koktajlu, kremu, majonezu, purée, sosu.
-Wykorzystaj łopatki do mieszania (E/Rys.1) «lekkiego» ciasta, farszu, drożdży.
Nie zanurzaj łopatek w produkty głębiej od ich powierzchni roboczej, nie wyjmuj łopatek z cieczy gdy mikser jeszcze pracuje wyłączcie go i poczekajcie aż się zatrzyma.
- Wybierz odpowiedni do waszych produktów komplet łopatek.
- Nasadźcie nasadkę miksera (E/Rys. 1) na korpus napędu elektrycznego (A/ Rys.1) do uzyskania oporu, i obróćcie zgodnie z ruchem wskazówek zegara do zablokowania.

Podłączcie urządzenie do sieci elektrycznej.

Aby włączyć naciśnijcie i trzymajcie guzik (B/Rys. 1) wysokiej lub
niskiej szybkości w zależności od wymaganej prędkości obróbki.

Przepisy

Majonez
Składniki:
200-250 ml oleju roślinnego
1 jajko (żółtko i białko)
1 łyżka stołowa soku cytrynowego lub octu
Sól pieprz do smaku.
W pojemniku umieśćcie wszystkie składniki we wskazanej kolejności. Zanurzcie nasadkę blendera do dna. Włączycie blender nacisnąwszy i utrzymując guzik włączenia, od momentu przemiany oleju roślinnego w emulsję. Następnie nie wyłączając przyrządu, powoli przesuwajcie nasadkę w górę i w dół do puki nie otrzymacie majonezu wymaganej konsystencji.

Koktajle z lodowe
Używając składników takich jak « lód » i różne syropy może dostosować gamę smaków waszych koktajli.
Do pojemnika kruszarki kilka kostek lód i 2 stołowe łyżki czekoladowego albo truskawkowego syropu. Zalej 1 / 2 szklanki mleka i mieszaj. Przelać do zimnych kieliszków. Aby koktajl był gęsty i spieniony przed mieszaniem dodaj 1 banana.

Smuzi truskawka z jogurtem
- 250 ml chudego mleka
- 1, 5 szklanki świeżej albo mrożonej truskawki
- 150 ml jogurtu.

Najpierw miesza się truskawki z jogurtem do uzyskania jednorodnej masy a następnie dodaje się mleko, i ponownie ubija się do

otrzymywania jednorodnej gęstej masy.

Czyszczenie i odejście

UWAGA!
Przyrząd ma ostre, obracające się z dużą prędkością tnące ostrza, wymagające niezmiernie ostrożnego użytkowania.
- Nie dotykajcie do poruszających się części od razu po otwarcia pokrywy urządzenia.
- Przed załadunkiem, wyładunkiem kawy, przed oczyszczaniem zawsze odłączajcie urządzenie od sieci elektrycznej.
- Przed otwieraniem pokrywki zawsze czekajcie na zatrzymanie się poruszających się części.

Przy nieprzestrzeganiu zasad powstaje niebezpieczeństwo poważnych uszkodzeń ciała!

Zaraz po zakończeniu użytkowania umyjcie (nie mocząc na długo) nasadkę blendera ciepłą wodą z detergentem przy stosowaniem miękkiej nylonowej gąbki, po czym przetrzyjcie suchym czystym ręcznikiem. Temperatura wody nie większa niż 60 ºC. Nasadkę blendera można myć w zmywarce, jednak nie należy przekraczać dawkowania środków myjących. Po obróbce pewnych «farbujących» produktów (na przykład marchewki) plastikowe części nasadek mogą zafarbować. Przed załadunkiem do zmywarki przetrzyjcie jaj powierzchnie olejem roślinnym.
Po obróbce słonych produktów nasadki należy umyć i wysuszyć niezwłocznie.

Nie zanurzajcie , i nie myjcie pod silnym strumieniem wody pokrywki kruszarki i napędu korony dla ubijania, zaleca się przecierać je wilgotną tkaniną, w razie silnego zabrudzenia dopuszcza się mycie powierzchni zewnętrznych pod niedużym strumieniem wody lub za pomocą zmoczonej serwetki, nie dopuszczając trafianie cieczy do

środka korpusu.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłączcie urządzenie od sieci.
- Oczyśćcie i wysuszcie przyrząd przed przechowywaniem.
- Przechowujcie urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonym i nie wilgotnym miejscu z dala od dzieci.
-Nie zwijajcie przewodu dookoła urządzenia.

Ochrona Środowiska i Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go w punkcie zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyty sprzęt elektryczny jest niebezpieczny dla środowiska naturalnego. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.. Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji produktu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, dyrektyw lub z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Vă mulțumim pentru achiziționarea tehnicii

feel MAESTRO® at home

Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv.
Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga durată de funcționare a aparatului.
Blenderul este destinat numai pentru prelucrarea (amestecarea) produselor alimentare lichide și solide în condiții de uz casnic
În condiția respectării normelor de exploatare și destinației ținte, piesele produsului nu conțin substanțe dăunătoare.

Caracteristici tehnice

Model: MR-567
Alimentarea electrică:
Curent electric alternativ;
Frecvența nominala: 50/60 Hz;
Tensiunea electică (interval): 220V – 240V;
Puterea nominal: 800 W;
Puterea maximal: 1200 W;
Clasa de protecție împotriva electrocutării II;

Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;
Mod de funcționare: Timpul maxim permis de utilizare continuă a blenderului este de 30 de secunde, după care se face o pauză de cel puțin 4 minute până la răcirea completă a aparatului.

Structura produsului

Figura 1 (pagină 2)
A- Subansamblul motorului
B- Buton de pornire pentru treapta de viteză I (lentă) și II (rapidă)
C- Accesoriu blender de mână
D- Accesoriu tel (bătător)
E- Accesoriu mixer:
- 2 Accesorii bătători
- 2 Accesorii malaxoare
F- Accesoriu pentru cartofi
G- Vasul tocătorului
H- Cuțitul tocătorului
I- Subansamblul tocătorului

Măsuri de securitate

Stimate utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENTIE!
-Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.
-Nu apucați dispozitivul avînd mâinele ude.
Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.
În caz de nerespectare a regulilor de mai sus apare pericolul de electrocutare!

- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, deasemenea înainte de al curăța și de al pune la stocare.

- Se interzice de a deconecta dispozitivul de la rețeaua de alimentare prin retragerea ștecherului din priză trăgând de cablu.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii de la rețeaua electrică din casa Dvs.
- Asigurați-vă că priza de la care doriți să alimentați dispozitivul corespunde puterii de consum indicată pe acesta.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu utilizați niciodată dispozitivul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, în cazul în care dispozitivul nu funcționează în mod corespunzător, în cazul în care dispozitivul este deteriorat sau a căzut în apă. Nu reparați dispozitivul desinestătător, apelați la cel mai apropiat service centru autorizat.
- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu deficiențe fizice sau mintale speciale, precum și de persoane care nu au cunoștințe și experiență în utilizarea a dispozitivelor de uz casnic, dacă acestea nu se află sub controlul, sau nu sunt instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.
- Când dispozitivul este folosit de copii, sau în apropierea copiilor, este necesară supravegherea permanentă din partea adulților.
- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia.
- Evitați atingerea cablului de alimentare cu suprafețe supraîncălzite sau ascuțite.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atîrnarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Nu aruncați dispozitivul.
- Nu vă folosiți de dispozitiv în afara încăperilor.
- Dacă a-ți adus aparatul într-o încăpere caldă de la răcoare, nu porniți aparatul timp de 2 ore, pentru a evita deteriorarea din cauza

condensului de pe părțile interioare ale aparatului.
- Nu folosiți accesoriile deteriorate.

ATENȚIE!
Aparatul are lame foarte ascuțite, care necesită o manipulare foarte atentă.
- Nu vă atingeți părțile mobile (rotitoare) în timp funcționării blenderului.
- Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică. Efectuați dezasamblarea și reasamblarea numai după oprirea completă a pieselor mobile (rotitoare).
În caz de nerespectare a regulilor există pericolul de vătămare gravă!

- Nu utilizați blender, pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.
Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.

Acțiuni în caz de situații extreme

- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a cazut.
- În cazul în care din dispozitiv apar fum, scântei, un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai apropiat service centru autorizat.

Utilizarea aparatului
Cu ajutorul acestui blender puteți pregăti supe-piure, maioneză, sosuri, cocktailuri, deserturi, mâncare pentru bebeluși, și multe alte feluri de mâncare.
Folosind blenderul, respectați regulile de siguranță. Funcționarea

continuă a blenderului nu trebuie să depășească 30 s, după care se face o pauză de cel puțin 4 minute până la răcirea completă a aparatului.

Înainte de prelucrare răciți produsele alimentare fierbinți.

Înainte de prelucrare, curățiți fructele și legumele de coajă, scoateți semințele și sîmburile, și tăiați-le în bucăți cu dimensiuni nu mai mari de 2x2 cm.

Nu prelucrați cu blenderul ingredientele prea tari, cum ar fi cereale, orez, cafea, gheață și alimente congelate.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare îndepărtaţi toate materialele de ambalare, și asigurați-vă că toate părțile instrumentului nu sunt deteriorate.

Înainte de prima utilizare spălați toate părțile detașabile cu apă caldă și detergent și uscați-le bine. Capacul vasului tocătorului (H/ Fig.1) și subansamblul-reductorul bătătorului (D/ Fig.1) pot fi spălate pe partea exterioară sub un jet mic de apă de la robinet, însă nu le scufundați în apă complet. Ștergeți pe afară subansamblul motorului cu o cârpă moale, ușor umedă, apoi ștergeți cu una uscată.

- Nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul în apă sau orice alt lichid.

ATENȚIE! În timpul primei utilizări este posibil să apară un miros specific sau o cantitate mică de fum, cauzat de depunerea prafului sau materialor de conservare de la uzină pe motor. Acest lucru este normal, după câteva minute de funcționare a aparatului acestea trebuie să dispară.

Folosirea blenderului de mână

Introduceţi blenderul (C / Fig. 1) în subansamblul motorului (A / Fig. 1) şi rotiţi în sens orar când se aude un clic și se fixează într-o poziţie sigură.

Conectați aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică 220 - 240V, 50Hz.
Pentru a evita stropirea, vasul, pe care îl folosiți trebuie să fie umplut cu produse alimentare nu mai mult de 2/3. Utilizați întotdeauna blenderul de mână pentru amestecarea ingredientelor cu apa sau cu un alt lichid. Nu amestecați numai produsele alimentare uscate.
- Înainte de pornire scufundați blenderul în vasul cu produse alimentare, care urmează a fi amestecate.
Pentru a porni aparatul, apăsați și țineți apăsat butonul (B / Fig. 1) de viteză rapidă sau lentă, în funcție de regimul de prelucrare necesar, care este dat în tabel 1.

Tabel 1

Ingrediente	Cantitatea produslui prelucrat	Timpul de prelucrare, s.	Viteza
Fructe și legume	50-100 g	25-30s	Lentă la început, rapidă la sfîrșit
Mâncare pentru bebeluși, supe, piure	50-200 g	25-30s	Lentă sau rapidă
Băuturi, shake-uri și cocktailuri	50-500 g	25-30s	Rapidă
Shake i koktajle	50-500g	25-30s	Wysoka

Folosirea telului / amestecarea produselor lichide.
Pentru a bate ouă, smântână, pregătirea cremei și maionezei folosiți accesoriul – tel (D/ Fig. 1)

ATENȚIE! Nu utilizați telul pentru amestecarea aluatului tare.
- Introduceţi telul (D/ Fig. 1) în subansamblul motorului (A/ Fig. 1) şi rotiţi în sens orar când se aude un clic și se fixează într-o poziţie sigură.

Apăsați și țineți apăsat butonul (B / Fig. 1) de pornire.

Tabel 1

Ingrediente	Cantitatea produslui prelucrat	Timpul de prelucrare, s.	Viteza
Frișcă, cremă	125-150 ml	25-30s	Lentă la început, rapidă la sfîrșit
Albușuri de ou	2-3 ouă	25-30s	Lentă la început, rapidă la sfîrșit

Folosirea tocătorului

- Instalați cuțitul pentru tocat (H / Fig. 1) pe axul din interiorul vasului (G / Fig. 1).
- Puneţi în vas astfel de alimente cum ar fi: carne (necongelată), brânză, cașcaval, ceapă, ierburi, usturoi, morcovi, migdale, prune (fără sâmburi), etc.
- Fixați capacul vasului (I/ Fig. 1) pe vas și rotiţi până când se fixează. Introduceţi subansamblul motorului (A/ Fig. 1) în subansamblul tocătorului. Pentru a face acest lucru, introduceți subansamblul în capac, rotiți în sens orar și până când se fixează. Pentru a verifica fiabilitatea fixării încercați să rotiți ușor subansamblul fixat în raport cu capacul.

Subansamblul instalat corect nu trebuie să să rotească în capac și să se scoată din acesta!

Recomandări privind regimul de utilizarea a tocătorului sunt indicate în tabel 3.

Tabel 3

Ingrediente	Cantitatea produslui prelucrat	Timpul de prelucrare, s.	Viteza
Ouă fierte	2-3 buc	3x10s	Rapidă
Usturoi	50 g	5x1s	Lentă
Ceapă	100-200 g	5x1s	Lentă

Carne și pește	100-200 g	10-20s	Rapidă
Verdeață	25-50 g	15-20s	Rapidă sau lentă
Cașcaval (tare)	200 g	20s	Rapidă
Migdale, nuci	100 g	2s	Rapidă
Ciocolată	40 g	25s	Lentă

După terminarea lucrului cu tocătorul, deconectați aparatul sursa de alimentare electrică, scoateți subansamblul motorului din capac prin apăsarea butonului de blocare. Scoateți capacul și scoateți cu grijă cuțitul, iar apoi îndepărtați produsele tocate din vas.

Accesoriu mixer

- Folosiți accesoriile bătătoare (E/Des.1) pentru a bate smântâna, albușul de ouă, buding, cocteluri, cremă, maioneză, piure, sosuri.
-Accesoriile malaxoare (E/Des.1) folosiți pentru a frământa aluatul, carne tocată, drojdiile. Nu scufundați duzele în produs mai adânc decât suprafața de lucru a telului, nu scoateți duzele din lichid fără să opriți aparatul, așteptați până când acesta se oprește complet.

-Выбе - Alegeți completul de accesorii necesar pentru produsele Dumneavoastră.
Introduceți tija duzelor mixerului (E/ Fig. 1) în carcasa dispozitivului de acționare (A/ Fig. 1) până la capăt și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziție.
Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză 220 – 240 В, 50Гц.
Porniți mixerul și alegeți viteza necesară cu ajutorul butonului. (B/ Des.1).

Accesoriul pentru cartofi este utilizat pentru prepararea piureului de cartofi.

Exemple de preparare a bucatelor

Maioneză

Ingrediente:
200-250 ml de ulei vegetal
1 ou (gălbenuș și albuș)
1 lingură de suc de lămâie sau oțet
Sare și piper după gust.
Puneți toate ingredientele în pahar în ordinea listată. Introduceți accesoriul blender până la fundul vasului. Porniți blenderul, apăsând și ținând apăsat butonul de pornire, așteptați până când uleiul vegetal se v-a transforma în emulsie. Apoi, fără a opri aparatul, lent mișcați blenderul de sus și în jos până când ve-ți obține consistența dorită a maionezei.

Cocktailuri din înghețată
Folosind în calitate de ingrediente, o astfel de înghețată cum ar fi ”plombir” și o varietate de siropuri, puteți obține gama dorită de gusturi a cocktail-urilor.
În vas puneți 2 linguri mari de înghețată și 2 linguri de sirop de ciocolată sau de căpșuni. Turnați 1/2 pahar de lapte și amestecați până când masa v-a devini groasp și spumoasă. Turnați în pahare reci. Pentru a obține un cocktail mai gros, adaugați 1 banana înainte de amestecare.

Smoothie căpșuni cu iaurt
- 250 ml de lapte degresat
- 1,5 pahar de căpșuni proaspete sau congelate
- 150 ml de iaurt.

Mai întâi până la o masă omogenă se amestecă căpșunele cu iaurt și

apoi se adaugă laptele, și din nou totul sebate până la obținerea unei mase omogene și groase.

Curățare și întreținere

ATENȚIE!
- Nu curățați niciodată aparatul când acesta este conectat la rețeaua electrică.
- Înainte de curățare opriți aparatul și așteptați până când părțile rotative se v-or opri complet.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau concentrați, solvenți, agenți alcalini, obiecte metalice, perii de sârmă.
- Niciodată nu introduceți cablul de alimentare și și ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu spălați subansamblul motorului în mașina de spălat vase.
- Spălați lamele ascuțite foarte atent!

Imediat după utilizare, spălați (nu înmuiați pentru o lungă perioadă de timp) accesoriile cu apă caldă cu săpun cu ajutorul unui burete moale de nylon, apoi ștergeți-le cu un prosop curat. Temperatura apei nu trebuie să depășească 60 ° C. De asemenea, accesoriul blender poate fi spălat în mașina de spălat vase, însă nu trebuie de exagerat cu cantitatea de detergent. După prelucrarea unor produse alimentare ”colorante” (cum ar fi morcovi), piesele accesorii din plastic se pot vopsi. Înainte de a le încărca în mașina de spălat vase, ștergeți-le cu ulei vegetal.
După prelucrarea produselor alimentare sărate accesoriile trebuie să fie curățate imediat.
Lăsați accesoriile să se usuce complet.

Nu introduceți și nu-și spălați sub un jet puternic de apă capacul subansamblului tocătorului și subansamblul telului (bătătorului). Se

recomandă de a le șterge cu o cârpă umedă, în cazul unei murdării dificile este permisă clătirea suprafețelor exterioare sub un jet mic de apă sau cu o cârpă înmuiată, evitând contactul cu lichidul a părților interioare a subansamblului.
Mai întâi ștergeți cu o cârpă moale și umedă, apoi ștergeți cu un prosop curat și uscat subansamblul motorului.
- Curățiți, ștergeți și uscați aparatul înainte de depozitare.

Păstrarea

- Apoi curățați dispozitivul și lăsați ca acesta să se usuce.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, răcoros, ferit de colb, copii și persoane cu dizabilități.

Reciclarea

Dispozitivul este etichetat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE privind „Eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice" cu simbolul coșului de gunoi tăiat. Acest marcaj indică faptul că acest echipament, după expirarea duratei sale de viață, nu poate fi reciclat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Deșeurile de echipamente electrice sunt periculoase pentru mediul. Manipularea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice permite evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența unor componente periculoase, precum și din depozitarea și reciclarea necorespunzătoare a acestor echipamente. Producătorul nu este răspunzător pentru orice daune cauzate de utilizarea intenționată sau necorespunzătoare a dispozitivului. Producătorul își rezervă dreptul de a modifica specificațiile produsului în orice moment, fără notificare prealabilă, din motive de proiectare, comerciale, estetice sau de altă natură.

Благодарим Вас за покупку техники

feel MAESTRO® at home

Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.
Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.
Блендер предназначен только для обработки (смешивания) жидких и нетвердых продуктов в бытовых (домашних) условиях.
При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Технические характеристики

Модель: MR-567
Электропитание:
Род тока- переменный;
Номинальная частота 50/60Гц;
Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;
Максимальная мощность: 1200 Вт;
Номинальная мощность: 800 Вт;
Класс защиты от поражения электротоком II;

Исполнение защиты корпуса
от проникновения влаги обычное, соответствует IPX0;

Режим работы: непрерывное включение до 30 секунд, пауза не менее 4 минут до полного охлаждения.

Устройство изделия

Рисунок 1 (страница 2)
A-Корпус электропривод
B-Кнопки включения I (низкой) и II (высокой) скоростей
C-Насадка блендер погружной
D-Насадка венчик для взбивания
E- Насадка миксер:
- 2 насадки для замеса
- 2 венчика для взбивания
F- Насадка для картофеля
G-Чаша измельчителя
H-Нож измельчителя
I-Крышка-привод измельчителя

Меры безопасности

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!
- Никогда не погружайте электропривод, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не берите прибор мокрыми руками.

При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!

- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра!
- Всегда вынимайте вилку из розетки, если Вы закончили использовать прибор, а также перед сменой насадок, очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
- Если ваш прибор внесен с холода в теплое помещение, не включайте прибор в течение 2-х часов, во избежание поломки из-за образования конденсата на внутренних частях прибора.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не используйте поврежденные насадки. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими или умственными возможностями. При использовании прибора вблизи детей, необходим постоянный контроль взрослых.
-Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами.
- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.
- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.
- Не бросайте прибор.

- Не используйте прибор вне помещений.
- Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

ВНИМАНИЕ!
Прибор имеет очень острые режущие лезвия, требующие крайне осторожного обращения.
-Не прикасайтесь к движущимся частям во время работы блендера.
-Перед разборкой, сборкой, загрузкой и выгрузкой продуктов всегда отключайте прибор от электросети. Разборку и сборку выполняйте только после полной остановки движущихся частей.
При несоблюдении правил возникает опасность серьезных травм!

- Не используйте Ваш прибор для других целей кроме тех, для которых он предназначен.
Для коммерческого использования приобретите технику промышленного исполнения.

Действия в экстремальных ситуациях:
- Если прибор упал в воду, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Использование прибора
С помощью этого блендера Вы сможете приготовить прекрасные супы-пюре, майонез, соусы, коктейли десерты, питание для детей и множество других блюд.

Используя блендер соблюдайте правила безопасности.
Непрерывная работа блендера не должна быть больше 30с, последующая пауза в работе должна быть не менее 4 минут до полного охлаждения прибора.
Перед обработкой охлаждайте горячие продукты.
Перед началом обработки очистите кожуру с фруктов и овощей, удалите косточки, и порежьте на кусочки размером примерно 2х2см.
Не обрабатывайте блендером слишком твердые продукты, такие как: крупы, рис, кофе лед, замороженные продукты.

Подготовка к работе

Перед первым использованием вымойте все съемные части теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Крышка чаши измельчителя (I/ Рис.1) и привод-редуктор венчика для взбивания (D/ Рис.1) могут быть снаружи промыты под небольшой струей воды из крана, однако не следует погружать их в воду полностью. Корпус электропривода протрите снаружи мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Запрещается погружать корпус электропривода, его сетевой шнур и вилку в воду или любые другие жидкости.

ВНИМАНИЕ! Во время первого включения прибора может кратковременно появиться специфический запах или немного дыма. Это нормальное явления, вызвано присутствием заводских консервационных материалов на двигателе электропривода. Через несколько минут эксплуатации прибора они должны исчезнуть.

Использование погружного блендера

Вставьте хвостовик погружного блендера (C/ Рис.1) в корпус электропривода (A/ Рис.1) до упора, и поверните по часовой стрелке до фиксации.

Подключите прибор к электросети 220 – 240 В, 50Гц.
Во избежание выплескивания, посуда, которую Вы используете должна быть заполнена продуктами не более чем 2/3. Всегда используйте погружной блендер для смешивания ингредиентов с водой или другой жидкостью. Не смешивайте только сухие продукты.
- Перед включением погрузите блендер в емкость со смешиваемыми продуктами.
Для включения нажмите и удерживайте кнопку (B/Рис.1) высокой или низкой скорости в зависимости от требуемого режима обработки приведенного в таблице 1.

Таблица 1

Ингредиены	**Количество обрабатываемого продукта**	**Время обработки с.**	**Скорость**
Фрукты и овощи	50-100г	25-30с	Низкая в начале высокая в конце
Детское питание, соусы, пюре	50-200	25-30С	Низкая или высокая
Напитки, шейки и коктейли	50-500	25-30с	Высокая

Отпускание кнопки – выключает прибор.
После использования, отключите электропривод от сети, отсоедините насадку от электропривода, повернув ее против часовой стрелки.
Использование венчика для взбивания / смешивания жидких продуктов.
Для взбивания яиц, приготовления крема и майонеза используйте насадку – венчик (D/Рис.1)
ВНИМАНИЕ! Не используйте венчик для замешивания крутого теста.

- Вставьте хвостовик насадки венчика (D/ Рис.1) в корпус электропривода (A/ Рис.1) до упора и поверните по часовой стрелке до фиксации.

Нажмите и удерживайте кнопку включения (2/ Рис.1).

Таблица 2

Ингредиены	Количество обрабатываемого продукта	Время обработки с.	Скорость
Сливки, крем	125-150мл	25-30с	Низкая в начале высокая в конце
Яичные белки	2-3 яйца	25-30с	Низкая в начале высокая в конце

Отпускание кнопки – выключает прибор.

- После использования отключите электропривод от сети, отсоедините насадку венчик, от электропривода повернув ее против часовой стрелки.

Использование измельчителя

- Установите нож для измельчения (H/ Рис.1) в центр чаши G / Рис.1).
- Поместите в чашу продукты, такие как: мясо (не замороженное), сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, миндаль, чернослив (без косточек) и т.д.
- Установите крышку чаши (I/ Рис.1) на чашу и поверните ее до фиксации. Установите электропривод (A / Рис.1) в привод чаши. Для этого, вставьте привод в крышку, и поверните по часовой стрелке до фиксации. Для проверки надежности фиксации попробуйте слегка провернуть зафиксированный электропривод относительно крышки.

Правильно установленный привод вращаться в крышке и выниматься из нее, не должен!

Рекомендации по режиму использования измельчителя приведены в таблице 3.

Таблица 3

Ингредиены	Количество обрабатываемого продукта	Время обработки с.	Скорость
Отварные яйца	2-3шт	3x10c	высокая
Чеснок	50г	5x1c	низкая
Лук	100-200г	5x1c	низкая
Мясо-рыба	100-200г	10-20c	высокая
Зелень	25-50г	15-20c	высокая или низкая
Сыр (твердый)	200г	20c	высокая
Орехи миндаль	100г	20	высокая
Шоколад	40г	25C	низкая

После завершения работы измельчителя, отключите электропривод от сети, отсоедините электропривод от крышки нажав кнопку фиксации. Снимите крышку, осторожно выньте нож, и удалите измельченные продукты из чаши.

Использование насадок, выполняющих функции миксера

-Используйте насадки венчики (E/Рис.1) для взбивания сливок, яичного белка, пудинга, коктейля, крема, майонеза, пюре, соуса.

-Насадки для замеса (E/Рис.1) используйте для перемешивания теста, фарша, дрожжей.

Не погружайте насадки в продукт глубже рабочей поверхности венчиков, не вынимайте насадки из жидкости не отключив прибор, дождитесь полной его остановки.

-Выберите подходящий для Ваших продуктов комплект насадок.

Вставьте хвостовик насадок миксера(E/ Рис.1) в корпус электропривода (A/ Рис.1) до упора, и поверните по часовой стрелке до фиксации.
Подключите прибор к электросети 220 – 240 В, 50Гц.
Для включения нажмите и удерживайте кнопку (B/Рис.1) высокой или низкой скорости в зависимости от требуемого режима обработки.
Насадка для картофеля используется для приготовления картофельного пюре.

Примеры приготовления блюд

Майонез

Ингредиенты:
200-250 мл растительного масла
1 яйцо (желток и белок)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
Соль перец по вкусу.
Поместите все ингредиенты в стакан в указанном порядке. Погрузите насадку блендер до дна емкости. Включите блендер, нажав и удерживая кнопку включения, дождитесь превращения растительного масла в эмульсию. Затем не выключая прибора, медленно перемещайте насадку вверх- вниз до тех пор пока не получите майонез требуемой консистенции.

Коктейли из мороженного

Применяя в качестве ингредиентов такое мороженное как «пломбир» и различные сиропы Вы может получить желаемую гамму вкусов Ваших коктейлей.
В емкость поместить 2 больших шарика мороженого и 2 ст. ложки шоколадного или клубничного сиропа. Залить 1/2 стакана молока и смешивать, пока он не станет густым и пенистым. Перелить в холодные бокалы. Для более густого коктейля, добавить перед

смешиванием 1 банан.

Смузи клубника с йогуртом

- 250 мл нежирного молока
- 1,5 стакана свежей или мороженой клубники
- 150 мл йогурта.

Сперва до однородной массы смешивается клубника с йогуртом, а затем добавляется молоко, и снова всё взбивается до получения однородной густой массы.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор и дождитесь полной остановки движущихся частей.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, растворители, щелочь, металлические предметы и мочалки.
- Никогда не погружайте электропривод его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости. Не мойте привод водой или в посудомоечной машине.
-Мойте режущие лезвия с особой осторожностью!

Сразу после окончания использования вымойте (не замачивая надолго) насадки теплой мыльной водой с применением мягкой нейлоновой губки, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Температура воды не более 60ºС. Также насадка блендера может быть вымыта в посудомоечной машине, однако не следует превышать дозировку моющих средств. После обработки некоторых «красящих» продуктов (например морковки) пластиковые части насадки могут окраситься. Перед загрузкой в посудомоечную машину протрите их растительным маслом.

После обработки соленых продуктов насадку следует вымыть незамедлительно.
Дайте насадке полностью высохнуть.
Не погружайте, и не мойте под сильной струей воды крышку-привод измельчителя и привод венчика для взбивания, Рекомендуется их протирать влажной тканью, в случае сильного загрязнения допускается смыть наружные поверхности под небольшой струей воды или с помощью намоченной салфетки, не допуская попадания жидкости внутрь корпуса.
Корпус электропривода сперва протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо сухим, чистым полотенцем.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с физическими или умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его производные не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относится к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Дякуємо Вам за купівлю техніки

feel MAESTRO® at home

Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.

Блендер призначен тільки для обробки (змішування) рідких і нетвердих продуктів в побутових (домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації і цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Технічні характеристики

Модель: MR-567

Електроживлення:

Рід струму - змінний;

Номінальна частота 50/60Гц;

Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;

Максимальна потужність: 1200 Вт

Номінальна потужність: 800 Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом II

Виконання захисту корпусу електроприводу від проникнення вологи: звичайне, відповідає IPX0

Режим роботи: безперервне включення до 30 секунд, пауза не менше 4 хвилин до повного охолодження.

Склад приладу

Малюнок 1 (сторінка 2)

A- Корпус електроприводу

B- Кнопки включення I (низької) і II (високої) швидкостей

C- Насадка блендер занурювальний

D- Насадка вінчик для збивання

E- Насадка міксер:

- 2 Вінчики для збивання
- 2 Насадки для перемішування (замісу тіста)

F- Насадка для картоплі

G- Чаша подрібнювача

H- Ніж подрібнювача

I- Кришка- привод подрібнювача

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

УВАГА!

- Ніколи не занурюйте електроприлад, його мережевий шнур та вилку у воду або інші рідини.

-Не допускайте потрапляння води таі вологи на електричні частини приладу.

-Не беріть прилад мокрими руками.

-При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!

- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду!

- Завжди виймайте вилку з розетки, якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед зміною насадок, очищенням і зберіганням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу і виникнення пожежі.
- Якщо ваш прилад внесений з холоду в тепле приміщення, не включайте прилад протягом 2-х годин, щоб уникнути поломки через утворення конденсату на внутрішніх частинах приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не використовуйте пошкоджені насадки. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними або розумовими можливостями. При використанні приладу поряд з дітьми, необхідно постійний контроль дорослих.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом та пакувальними матеріалами.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.
- Не кидайте прилад.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У

цей період можливі стрибки мережевої напруги.

УВАГА!
Прилад має дуже гострі ріжучі леза, що вимагають вкрай обережного поводження.
- Не торкайтеся до рухомих частин під час роботи блендера.
- Перед розбиранням, складанням, завантаженням та розвантаженням продуктів завжди відключайте прилад від електромережі. Розбирання і складання виконуйте тільки після повної зупинки рухомих частин.
При недотриманні правил виникає небезпека серйозних травм!

- Не використовуйте Ваш прилад для інших цілей крім тих, для яких він призначений.
Для комерційного використання придбайте техніку промислового виконання.

Дії в екстремальних ситуаціях:
- Якщо прилад упав у воду, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У випадку появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр.

Використання приладу
За допомогою цього блендера Ви зможете приготувати чудові супи-пюре, майонез, соуси, коктейлі, десерти, харчування для дітей і безліч інших страв.
Використовуючи блендер дотримуйтесь правил безпеки. Безперервна робота блендера не повинна бути більше 30с, подальша пауза в роботі повинна бути не менше 4 хвилин до повного

охолодження приладу.

Перед обробленням, прохолоджуйте гарячі продукти. Перед початком обробки очистіть шкірку з фруктів і овочів, видаліть кісточки, та поріжте на шматочки розміром приблизно 2х2см.

Не обробляйте блендером занадто тверді продукти, такі як: крупи, рис, кава, лід, заморожені продукти.

Підготовка до роботи

Перед першим використанням вимийте все знімні частини теплою водою з миючим засобом і ретельно просушіть. Кришка чаші подрібнювача (G / Мал.1) і привод-редуктор вінчика для збивання (D / Мал.1) можуть бути зовні промиті під невеликим струменем води з крану, проте не слід занурювати їх у воду повністю. Корпус електроприводу протріть зовні м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть насухо.

Забороняється занурювати корпус електроприводу, його мережевий шнур і вилку у воду або будь-які інші рідини.

УВАГА!

Під час першого включення приладу може короткочасно з'явитися специфічний запах або трохи диму. Це нормальне явища, викликано присутністю заводських консерваційних матеріалів на двигуні електроприводу. Через кілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

Використання занурювального блендера

Вставте хвостовик занурювального блендера (C / Мал.1) в корпус електроприводу (A / Мал.1) до упору, і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.

Підключіть прилад до електромережі 220 - 240В, 50Гц.

Щоб уникнути випліскування, посуд, який Ви використовуєте

повинен бути заповнений продуктами не більш ніж 2/3. Завжди використовуйте занурювальний блендер для змішування інгредієнтів з водою або іншою рідиною. Не змішуйте тільки сухі продукти.

Перед включенням занурте блендер в ємність з продукти.

Для включення натисніть і утримуйте кнопку (B / Мал.1)з високою або з низькою швидкістю в залежності від необхідного режиму обробки наведеного в таблиці 1.

Таблиця 1

Ингредієнти	Кількість продукту	Час обробки	Швидкість
Фрукти та овочі	50-100г	25-30с	Низька на початку висока в кінці
Дитяче харчування, соуси, пюре	50-200	25-30с	Низька або висока
Напої, шейки і коктейлі	50-500	25-30с	Висока

Відпускання кнопки - вимикає прилад.

Після використання, вимкніть електропривод від мережі, від'єднайте насадку від електроприводу, повернувши її проти годинникової стрілки.

Використання вінчика для збивання / змішування рідких продуктів.

Для збивання яєць, приготування крему і майонезу використовуйте насадку - вінчик
(D / Мал.1).

УВАГА! Не використовуйте вінчик для замішування крутого тіста.

- Вставте хвостовик насадки вінчика (D / Мал.1) в корпус електроприводу (A / Мал.1) до упору і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.

Натисніть і утримуйте кнопку включення (2 / Рис.1).

Таблиця 2

Ингредієнти	Кількість продукту	Час обробки	Швидкість
Вершки, крем	125-150 мл	25-30 с	Низька на початку висока в кінці
Яєчні білки	2-3 яйця	25-30 с	Низька на початку висока в кінці

Відпускання кнопки - вимикає прилад.

Після використання, вимкніть електропривод від мережі, від'єднайте насадку від електроприводу, повернувши її проти годинникової стрілки.

Використання подрібнювача

- Встановіть ніж для подрібнення (H / Мал.1) у центр чаші (G / Мал.1).
- Помістіть у чашу продукти, такі як: м'ясо (не морожене), сир, цибуля, зелень, часник, морква, мигдаль, чорнослив (без кісточок) і т.д.
- Встановіть кришку чаші (I / Мал.1) на чашу і поверніть її до фіксації. Встановіть електропривод (A / Мал.1) у привід чаші. Для цього, вставте привід у кришку, і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації. Для перевірки надійності фіксації спробуйте злегка провернути зафіксований електропривод щодо кришки.

Правильно встановлений привід обертатися у кришці і виматися з неї, не повинен!

Рекомендації по режиму використання подрібнювача наведені в Таблиці 3.

Таблиця 3

Ингредієнти	Кількість продуктів	Час обробки с.	Швидкість
Відварені яйця	2-3шт	3х10с	висока
Часник	50г	5х1с	низька
Цибуля	100-200г	5х1с	низька
М'ясо-риба	100-200г	10-20с	висока
Зелень	25-50г	15-20с	висока або низька
Сир(твердий)	200г	20с	висока
Горіхи мигдаль	100г	20	висока
Шоколад	40г	25С	низька

Після завершення роботи подрібнювача, відключіть електропривод від мережі, від'єднайте електропривод від кришки натиснувши кнопку фіксації. Зніміть кришку, обережно вийміть ніж, і видаліть подрібнені продукти з чаші.

Використання насадок, що виконують функції міксера

-Використовуйте насадки вінчики (1/Мал.1) для збивання вершків, яєчного білка, пудингу, коктейлю, крему, майонезу, пюре, соусу.

-Насадки для замісу (2/Мал.1) використовуйте для перемішування тіста, фаршу, дріжджів.

Не занурюйте насадки в продукт глибше за робочу поверхню віночків, не виймайте насадки з рідини, не відключивши прилад, дочекайтеся повної його зупинки.

- Оберіть потрібний для Ваших продуктів комплект насадок. Вставте хвостовик насадок міксера(Е/Мал.1) у корпус електроприводу (А/Мал.1) до упору, і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.

Підключіть прилад до електромережі 220 – 240 В, 50Гц.
Щоб увімкнути, натисніть і утримуйте кнопку (В/Мал.1) високої або низької швидкості в залежності від потрібного режиму

обробки.

Насадка для картоплі використовується для приготування картопляного пюре.

Приклади приготування страв

Майонез

Інгредієнти:

200-250 мл рослинної олії

1 яйце (жовток та білок)

1 столова ложка лимонного соку або оцету

Сіль ,перець за вкусом.

Помістіть всі інгредієнти в стакан в зазначеному порядку. Занурте насадку блендеру на дно ємності. Увімкніть блендер, натиснувши і утримуючи кнопку включення, дочекайтеся перетворення рослинної олії в емульсію. Потім не вимикаючи приладу, повільно переміщайте насадку вгору-вниз до тих пір поки не отримаєте майонез необхідної консистенції.

Коктейлі з морозива

Застосовуючи в якості інгредієнтів таке морозиво як «пломбір» і різні сиропи, Ви отримаєте бажану гаму смаків Ваших коктейлів. У ємність помістити 2 великих кульки морозива і 2 ст. ложки шоколадного або полуничного сиропу. Залити 1/2 склянки молока і змішувати, поки він не стане густим і пінистим. Перелити в холодні келихи. Для більш густого коктейлю, додайте перед змішуванням 1 банан.

Смузі полуниця з йогуртом

- 250 мл нежирного молока
- 1,5 склянки свіжої або мороженої полуниці
- 150 мл йогурту.

Спершу до однорідної маси змішується полуниця з йогуртом, а потім додається молоко, і знову все
збивається до отримання однорідної густої маси.

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистить прилад підключений до мережі.
- Перед чищенням вимкніть прилад і дочекайтеся повної зупинки рухомих частин.
- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, розчинники, луг, металеві предмети та мочалки.
- Ніколи не занурюйте електропривод його мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини. Не мийте привід водою або в посудомийній машині.
- Мийте ріжучі леза з особливою обережністю!

Відразу після закінчення використання вимийте (Не замочуйте надовго) насадки, з'ємні частини теплою мильною водою з застосуванням м'якої нейлонової губки, після чого протріть сухим чистим рушником. Температура води не більше 60 º С. Також насадка блендера може бути вимита в посудомийній машині, проте не слід перевищувати дозування миючих засобів. Після обробки деяких «фарбувальних» продуктів (наприклад моркви) пластикові частини насадки можуть змінити колір. Перед завантаженням в посудомийну машину протріть їх рослинною олією.

Після обробки солоних продуктів насадки слід вимити негайно. Дайте насадці повністю висохнути.

Не занурюйте, і не мийте під струєю води кришки-приводу подрібнювача, процесора і вінчика. Рекомендується їх протирати вологою тканиною, у разі сильного забруднення допускається змити зовнішні поверхні під невеликою струєю води або за допомогою намоченої серветки, не допускаючи попадання рідини всередину корпусу.

Корпус електроприводу спершу протріть м'якою вологою тканиною, потім витріть насухо сухим, чистим рушником.

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед зберіганням.
- Не намотуйте шнур живлення на пристрій.
- Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними або розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.

Характеристики комплектація та зовнішнього вигляду виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні
ДСТУ EN: 60335-2-14:2014

Made in P.R.C. for Maestro
Apollo Corporation Limited ADD: Room801-2, 8/F., Easey Commercial Building, 253-261 Hennessy Road, Wanchai, Hong Kong,
Аполло Корпорейшн Лимитед Адрес: Рум 801-2, 8/F, Изи Комершиал Билдинг, 253-261 Хеннесси Роад, Ванчай, Гонконг
Аполло Корпорейшн Лімітед Адреса: Рум 801-2, 8/F, Ізі Комершиал Білдінг, 253-261 Хеннессі Роад, Ванчай, Гонконг