Керівництво з експлуатації. Кухоний блендер
Руководство по эксплуатации. Кухонний блендер
Owner’s manual. Blender.

Модель: **MR 566**
Model: **MR 566**

076

Виріб сертифікований в Україні

Дякуємо Вам за покупку техніки компанії

Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантує 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 рідких і нетвердих продуктів в побутових (домашніх) умовах.

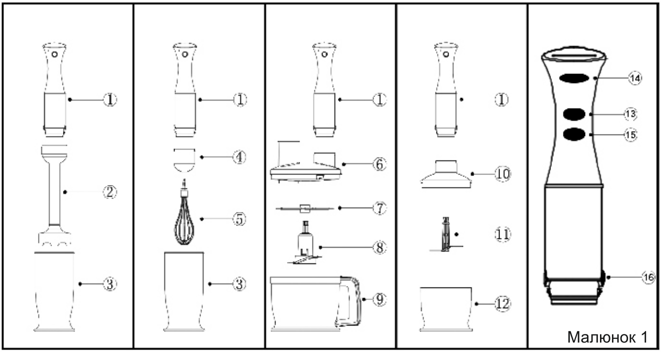
За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Технічні характеристики

Модель: MR 566
Електроживлення:
Рід струму - змінний;
Номінальна частота 50Гц;
Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;
Номінальна потужність 800Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом II
Виконання захисту корпусу електроприводу від проникнення вологи: звичайне, відповідає IPX0
Кількість швидкостей 5, плюс режим «Турбо»
Режим роботи: включення / пауза
- безперервне включення не більше одного циклу обробки, зазначеного в таблицях стосовно продуктів.
- пауза не менше 5 хвилин до повного охолодження.

Склад приладу



Малюнок 1

1. Корпус-электроприводу
2. Насадка блендер занурювальний
3. Стакан
4. Привід вінчика
5. Вінчик
6. Кришка (привід-редуктор) процесора
7. Диски для подрібнення і нарізки
8. Ніж процесора
9. Чаша процесора
10. Кришка (привід-редуктора) подрібнення
11. Ніж подрібнення
12. Чаша подрібнення
13. Кнопка ON/OFF включення / виключення
14. Перемикач вибору швидкості
15. Кнопка включення режиму "Турбо"
16. Кнопки фіксації насадки

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 і 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 вимикайте прилад із мережі живлення, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням та чищеням.
- 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.
- 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, а також людьми що не мають знань і досвіду використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або проінструктовані особою відповідальною за їх безпеку.
-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 зміною приладдя та перед наближенням до рухомих частин під час роботи необхідно вимкнути прилад та від'єднати його від живлення.
При недотриманні правил виникає небезпека серйозних травм!

- Не використовуйте Ваш прилад для інших цілей крім тих, для яких він призначений.

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.
Перед обробленням, прохолоджуйте гарячі продукти. Не використовуйте продукти з температурою більше 80 º С.
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.

Підготовка до роботи

Перед першим використанням видаліть пакувальні матеріали, переконайтеся що всі частини приладу не мають пошкоджень.
Вимийте знімні частини теплою водою з миючим засобом та ретельно просушіть.
Кришку подрібнювача, процесора та привід вінчика не занурюйте у воду. Рекомендується протерти їх вологою тканиною (див. розділ Чищення і догляд).
Корпус електроприводу, протріть зовні м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть насухо.

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

Увага! Під час першого включення приладу може з'явитися специфічний запах або незначна кількість диму, викликані попаданням пилу або заводських матеріалів на нагрівальні поверхні. Це нормальне явище, через кілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

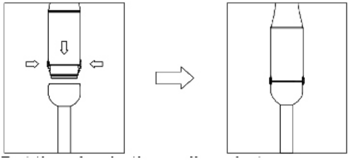
Зберіть блендер перед підключенням до електромережі.

Увага! для коректної роботи сенсорних кнопок виробу, руки користувача повинні бути сухими.

Використання насадки блендера

За допомогою блендера Ви можете перемішувати рідини, наприклад молочні продукти, соуси, соки, супи, молочні коктейлі та інші напої.
Змішувати м'які інгредієнти, тісто для млинців, приготувати майонез.
Охолодіть ємкість в якій будете обробляти продукти і помістіть в неї інгредієнти.

Вставте хвостовик насадки блендера (2/Мал.1) в корпус электроприводу (1/ Мал.1) і зафіксуйте до клацання Мал. 2.



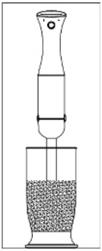
Малюнок 2

Підключіть прилад до електромережі.
Ваш блендер готовий до використання.
Перемикачем 14 / Мал 1 виберіть потрібну швидкість обробки відповідно до рекомендацій в таблиці 1:
Таблиця1 Рекомендовані режими для насадки блендера.

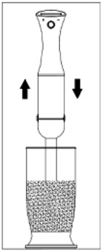
Ингредієнти	Кількість	Час	Швидкість
Фрукти та овочі	100-200гр	15сек.	5
Дитяче харчування, супи та соуси	100-400мл	15сек.	5
Коктейлі та напої	100-600мл	10сек.	5

Щоб запобігти розбризкування, занурте робочу частину насадки в продукти Мал3,а потім натисніть кнопку включення 13/Мал1.

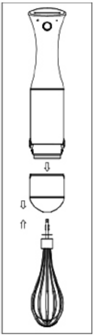
Увага! час безперервного включення не повинин перевищувати зазначений в таблиці 1, після чого вимкніть блендер, і дайте йому охолонути не менше 5 хвилин перед наступним включенням.



Малюнок 3



Малюнок 4



Малюнок 5

Не допускайте попадання рідини в з'єднання між моторною частиною і насадкою.

У разі якщо блендер застряг, відключіть його від мережі, і очистіть. Дайте охолонути не менше 5 хв, після чого можете продовжувати використання.

Під час обробки повільно переміщайте блендер вгору і вниз Мал 4.

Коли страва готова, вимкніть блендер кнопкою, відключіть вилку шнура від електромережі, від'єднайте насадку і виконайте очистку.

Для від'єднання насадки натисніть на кнопки фіксації і від'єднайте насадку від приводу.

Використання насадки вінчик (для збивання / змішування)

Вінчик призначений для збивання крему, яєць, десертів.
Вставте вінчик (5/Мал1) у привід (4/Мал1) до клацання.
Встановіть зібраний вінчик в електропривід до фіксації Мал 5.

Помістіть підготовлені продукти в склянку з комплекту або інший глибокий посуд.

Рекомендовану кількість інгредієнтів та режими обробки наведені в таблиці 2

Таблиця 2 Рекомендовані режими для насадки вінчика.

Ингредієнти	Кількість	Час	Швидкість
Крем	250мл	15сек	1,2,3
Яєчні білки	4 білка	50сек	1,2,3

Перемикачем 14 /Мал 1 виберіть потрібну швидкість обробки відповідно до рекомендованої в таблиці.
Занурте робочу частину вінчика в продукти, а потім натисніть кнопку включення.

Увага! час безперервного включення не повинин перевищувати зазначеного в таблиці 2, після чого вимкніть блендер, і дайте йому охолонути не менше 5 хвилин перед наступним включенням.

Переміщайте вінчик в посуді за годинниковою стрілкою. Не допускайте попадання рідини вище вінчика.

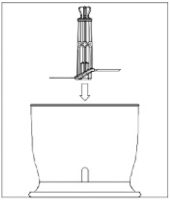
Коли страва готова, вимкніть блендер кнопкою, відключіть вилку шнура від електромережі, від'єднайте насадку і виконайте очистку.

Для від'єднання насадки натисніть на кнопку фіксації і від'єднайте насадку від приводу.

Використання подрібнювача

Подрібнювач призначений для подрібнення таких продуктів як: м'ясо, очищені горіхи, твердий сир, варені яйця, часник, цибуля, зелень, підсушений хліб (сухарики) и.т.д.

Увага!
Будьте дуже обережні в поводженні з ножовим блоком, леза дуже гострі. Будьте особливо обережні при видаленні ножового блоку з чаші подрібнення і під час чищення.



Малюнок 6

1. Встановіть ніж в чашу подрібнювача Мал6.

2. Очистіть продукти від кісток, кісточок та шкарлупи. Поріжте на кубики приблизно 1-2 см. Покладіть інгредієнти в чашу подрібнювача.

Рекомендовану кількість інгредієнтів та режими обробки наведені в таблиці 3.

Таблиця 3 Рекомендовані режими подрібнення продуктів

Ингредієнти	**Кількість**	**Час с**	**Швидкість**
лук і яйця	100гр	10	4,5
м’ясо	300гр	15	4,5
зелень	50гр	15	4,5
сир	100гр	10	4,5
Горіхи і міндаль	80гр	10	4,5
часник	200гр	10	4,5

3. Встановіть кришку на чашу подрібнювача і поверніть за годинниковою стрілкою до щільного закріплення.

4. Встановіть електропривод на кришку до фіксації.

5. Перевірте чи правильно зібраний прилад, перш ніж вставити вилку до розетки.

6. Перед тим як натиснути кнопку вкл / викл, виберіть потрібну швидкість перемикачем 14/Мал1.

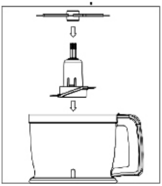
Увага! час безперервного включення не повинин перевищувати зазначеного в таблиці 3, після чого вимкніть блендер, і дайте йому

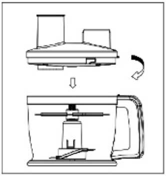
охолонути не менше 5 хвилин перед наступним включенням.
Примітка - якщо інгредієнти прилипають до стінок чаші їх можна зняти за допомогою лопатки, або додати трохи рідини.

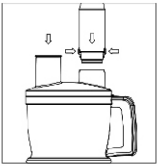
Коли страва готова, вимкніть блендер кнопкою, відключіть вилку шнура від електромережі, від'єднайте частини блендера і виконайте очистку.

Використання кухонного процесору

Кухонний процесор призначений для подрібнення, нарізання, натирання інгредієнтів, таких як: морква, картопля, горіхи, м'ясо, цибулю, твердий сир, часник, трави, хліб і т.д.


Малюнок 7


Малюнок 8


Малюнок 9

1. Встановіть ножовий блок в чашу кухонного процесору Мал 7.

2. Покласти інгредієнти в чашу кухонного процесора.

3.Встановіть кришку на чашу процесора і поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації Мал 8.

4. Встановіть електропривід на кришку до замикання фіксаторів Мал 9.

5. Перевірте чи правильно зібраний прилад, перш ніж вставити вилку до розетки.

6. Перед тим як натиснути кнопку вкл / викл, перемикачем 14 / Мал 1 виберіть потрібну Вам швидкість. Продукти для нарізки або натирання на диску-тертці подавайте через завантажувальну горловину в кришці. Для подачі використовуйте штовхач з комплекту.

Приклади приготування страв

Майонез
Ингредієнти:
200-250 мл рослинного масла
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 рослинного масла 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 ємкість 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 і мочалки.
- Ніколи не занурюйте електропривод його мережевий шнур і вилку у

- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, розчинники, луг, металеві предмети і 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.
Для швидкого чищення насадки блендера або вінчика, налийте теплої води з невеликою кількістю рідини для миття посуду в стакан для змішування вставте насадку і дайте приладу попрацювати протягом 10секунд.
Після обробки солоних продуктів насадки слід вимити негайно.
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.
- Дайте всім з'ємним частинам повністю висохнути.

Зберігання

- Перед збереженням відключіть прилад від мережі.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед збереженням.
- 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 і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

Благодарим Вас за покупку техники компании

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 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 566
Электропитание:
Род тока - переменный;
Номинальная частота 50Гц;
Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;
Номинальная мощность 800Вт;
Класс защиты от поражения электротоком II
Исполнение защиты корпуса электропривода от проникновения влаги: обычное, соответствует IPX0
Количество скоростей 5, плюс режим «Турбо»
Режим работы: включение/пауза
- непрерывное включение не более времени одного цикла обработки указанного в таблицах применительно к продуктам.
- пауза не менее 5 минут до полного охлаждения.

Устройство изделия

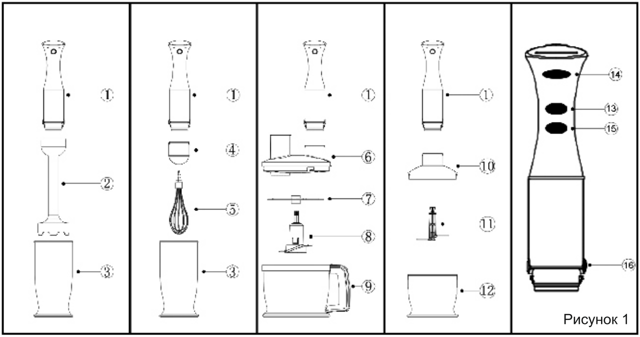


Рисунок 1

1. Корпус-электропривод
2. Насадка блендер погружной
3. Стакан
4. Привод венчика
5. Венчик
6. Крышка (привод-редуктор) процессора
7. Диски для измельчения и нарезки
8. Нож процессора
9. Чаша процессора
10. Крышка (привод-редуктор) измельчителя
11. Нож измельчителя
12. Чаша измельчителя
13. Кнопка ON/OFF включения/выключения
14. Переключатель выбора скорости
15. Кнопка включения режима «Турбо»
16. Кнопки фиксации насадки

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.

- 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, а также людьми не имеющими знаний и опыта использования бытовых приборов, если они не находятся под контролем, или не проинструктированы лицом ответственным за их безопасность.
- 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.

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.
Перед обработкой охлаждайте горячие продукты. Не обрабатывайте продукты с температурой более 80ºС.
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.

Подготовка к работе

Перед первым использованием удалите упаковочные материалы, убедитесь что все части прибора не имеют повреждений.
Вымойте съемные части теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Крышку измельчителя, процессора и привод венчика не погружайте в воду. Рекомендуется их протереть влажной тканью (см. раздел Чистка и уход).
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.

Соберите блендер перед подключением к электросети.

ВНИМАНИЕ! для корректной работы сенсорных кнопок изделия, руки пользователя должны быть сухими.

Использование насадки блендер

С помощью блендера Вы можете перемешивать жидкости, например молочные продукты, соусы, соки, супы, молочные коктейли и другие напитки.
Смешивать мягкие ингредиенты, тесто для блинов, приготовить майонез.
Охладите емкость в которой будете обрабатывать продукты и поместите в него ингредиенты.
Вставьте хвостовик насадки погружного блендера (2/Рис.1) в корпус электропривода (1/ Рис.1) и зафиксируйте до щелчка Рис 2.

Соберите блендер перед подключением к электросети.

ВНИМАНИЕ! для корректной работы сенсорных кнопок изделия, руки пользователя должны быть сухими.

Использование насадки блендер

С помощью блендера Вы можете перемешивать жидкости, например молочные продукты, соусы, соки, супы, молочные коктейли и другие напитки.
Смешивать мягкие ингредиенты, тесто для блинов, приготовить майонез.
Охладите емкость в которой будете обрабатывать продукты и поместите в него ингредиенты.
Вставьте хвостовик насадки погружного блендера (2/Рис.1) в корпус электропривода (1/ Рис.1) и зафиксируйте до щелчка Рис 2.

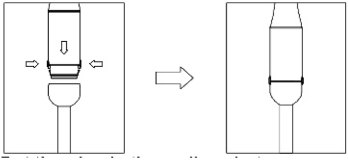


Рисунок 2

Подключите прибор к электросети.
Ваш блендер готов к использованию.

Переключателем 14 /Рис 1 выберите нужную скорость обработки в соответствии с

Таблица1 Рекомендуемые режимы для насадки блендер

Ингредиенты	**Количество**	**Время**	**Скорость**
Фрукты и овощи	100-200гр	15сек.	5
Детское питание, супы и соусы	100-400мл	15сек.	5
Коктели и напитки	100-600мл	10сек.	5

Чтобы предотвратить разбрызгивание, погрузите рабочую часть насадки в продукты Рис3, за тем нажмите кнопку включения 13/Рис1.

ВНИМАНИЕ!
время непрерывного включения не должно превышать указанное в таблице, после чего выключите блендер, и дайте остыть не менее 5 минут перед следующим включением.

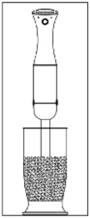


Рисунок 3

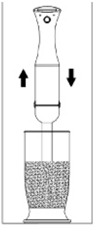


Рисунок 4

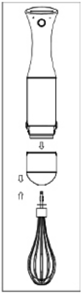


Рисунок 5

Не допускайте попадания жидкости в соединение между моторной частью и насадкой.

В случае если блендер застрял, отключите его от сети, и очистите. Дайте остыть не менее 5 мин, после чего можете продолжать использование.

Во время обработки медленно перемещайте блендер вверх и вниз Рис 4.

Когда блюдо готово, выключите блендер кнопкой, отключите вилку шнура от электросети, отсоедините насадку и выполните очистку.

Для отсоединения насадки нажмите на кнопки фиксации и отсоедините насадку от привода.
Использование насадки венчик (для взбивания/смешивания)

Веник предназначен для взбивания крема, яиц, десертов.

Вставьте венчик(5/Рис 1) в привод венчика (4/Рис1) до щелчка.

Установите собранный венчик на электропривод до фиксации Рис 5.

Поместите подготовленные продукты в стакан из комплекта или другую глубокую посуду.

Рекомендованные количества ингредиентов и режимы обработки приведены в таблице 2

Таблица 2 Рекомендуемые режимы для насадки венчик.

Ингредиенты	**Количество**	**Время**	**Скорость**
Крем	250мл	15сек	1,2,3
Яичные белки	4 белка	50сек	1,2,3

Переключателем 14 /Рис 1 выберите нужную скорость обработки в соответствии с рекомендуемой в таблице.
Погрузите рабочую часть венчика в продукты, за тем нажмите кнопку включения.

ВНИМАНИЕ! время непрерывного включения не должно превышать указанное в таблице, после чего выключите блендер, и дайте остыть не менее 5 минут перед следующим включением.

Перемещайте венчик в посуде по часовой стрелке. Не допускайте попадания жидкости выше венчика.

Когда блюдо готово, выключите блендер кнопкой, отключите вилку шнура от электросети, отсоедините насадку и выполните очистку.
Для отсоединения насадки нажмите на кнопки фиксации и отсоедините насадку от привода.

Использование измельчителя

Измельчитель предназначен для измельчения таких продуктов как: мясо, очищенные орехи, твердый сыр, вареные яйца, чеснок, лук, зелень. подсушенный хлеб (сухарики) и.т.д .

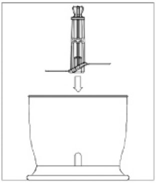


Рисунок 6

ВНИМАНИЕ! Будьте очень осторожны при обращении с ножевым блоком, лезвия очень острые. Будьте особенно осторожны при удалении ножевого блока из чаши измельчения и во время чистки.

1.Установитке нож в чашу измельчителя Рис6.

2. Очистите продукты от костей, косточек и скорлупы. Порежьте на кубики примерно 1-2 см. Положите ингредиенты в чашу измельчителя. Рекомендованные количества ингредиентов и режимы обработки приведены в таблице 3.

Таблица 3 Рекомендуемые режимы измельчения продуктов

Ингредиенты	**Количество**	**Время с**	**Скорость**
лук и яйца	100гр	10	4,5
мясо	300гр	15	4,5
травы	50гр	15	4,5
сыр	100гр	10	4,5
орехи и миндаль	80гр	10	4,5
чеснок	200гр	10	4,5

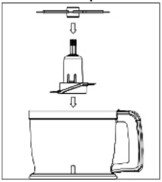
3. Установите крышку на чашу измельчителя и поверните по часовой стрелке до плотного закрепления.
4. Установите электропривод на крышку до фиксации.
5. Проверите правильно ли собран прибор, прежде чем вставить вилку в розетку.
6. Перед тем как нажать кнопку вкл/выкл, выберите нужную скорость переключателем 14/Рис1.

ВНИМАНИЕ! время непрерывного включения не должно превышать указанное в таблице, после чего выключите блендер, и дайте остыть не менее 5 минут перед следующим включением.
Примечание-если ингредиенты прилипают к стенкам чаши их можно снять с помощью лопатки, или добавить немного жидкости.

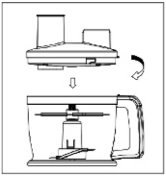
Когда блюдо готово, выключите блендер кнопкой, отключите вилку шнура от электросети, отсоедините части блендера и выполните очистку.

Использование кухонного процессора

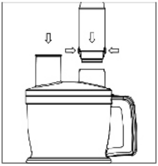
Кухонный процессор предназначен для измельчения, нарезки, натирания ингредиентов, таких как: морковь, картофель, орехи, мясо, лук, твердый сыр, чеснок, травы, хлеб и т.д.



Малюнок 7



Малюнок 8



Малюнок 9

1.Установите ножевой блок в чашу кухонного процессора Рис 7.

2.Положить ингредиенты в чашу кухонного процессора.

3. Установите крышку на чашу процессора и поверните по часовой стрелке до фиксации Рис 8.

4. Установите электропривод на крышку до защелкивания фиксаторов Рис 9.

5. Проверить правильно ли собран прибор, прежде чем вставить вилку в розетку.

6. Перед тем как нажать кнопку вкл/выкл, переключателем 14 /Рис 1 выберите нужную вам скорость. Продукты для нарезки или натирания на диске-терке подавайте через загрузочную горловину в крышке. Для подачи используйте толкатель из комплекта.

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 сьемные части теплой мыльной водой с применением мягкой нейлоновой губки, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Температура воды не более 60ºС.

Для быстрой чистки насадки блендер или венчика, налейте теплой воды с небольшим количеством жидкости для мытья посуды в стакан для смешивания вставьте насадку и дайте прибору поработать в течении 10секунд.

После обработки соленых продуктов насадки следует вымыть незамедлительно.

Не погружайте, и не мойте под струей воды крышки-приводы измельчителя, процессора и венчика. 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.
- Дайте всем съемным частям полностью высохнуть.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети.
- Очистите, протрите 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 ограниченными 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.

Ознакомиться со всем перечнем изделий

торговой марки «Maestro»

Вы можете на информационном сайте компании

www.feel-maestro.com

- Посуда из алюминия
- Наборы посуды
- Эмалированная посуда
- Чайники
- Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
- Столовые наборы
- Кафетерий
- Аксессуары
- Термосы
- Хлебницы
- Посуда из стекла
- Кофеварки
- Кофемолки
- Кухонные процессоры
- Хлебопечи
- Тостеры
- Аэрогриль
- Электрические печи
- Соковыжималки
- Мясорубки
- Электрические чайники
- Пылесосы
- Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
- Весы

Made in P.R.C. for Maestro

Аполло Корпорейшен ЛТД. адреса: 1201, Хонг Сенг Тсімшатсуі, 18, вул., Карнарвон, Тсім Ша Тсуі, Гонконг
Apollo Corporation LTD, add: 1201, Hang Seng tsimshatsui Bldg., 18 Carnarvon Road, Tsim Sha Tsui, Kln., Hong Kong
Аполло Корпорейшн ЛТД, адрес: 1201, Хонг Сенг, Тсимшатсуи, 18, ул Карнарвон, Тсим Ша Тсуи, Гонконг

Відповидає ДСТУ IEC: 60335-2-14:2012