

БЛЕНДЕР И МЕЛНИЦА

Модел №:R51162B



СПИСЪК НА ОСНОВНИТЕ ЧАСТИ

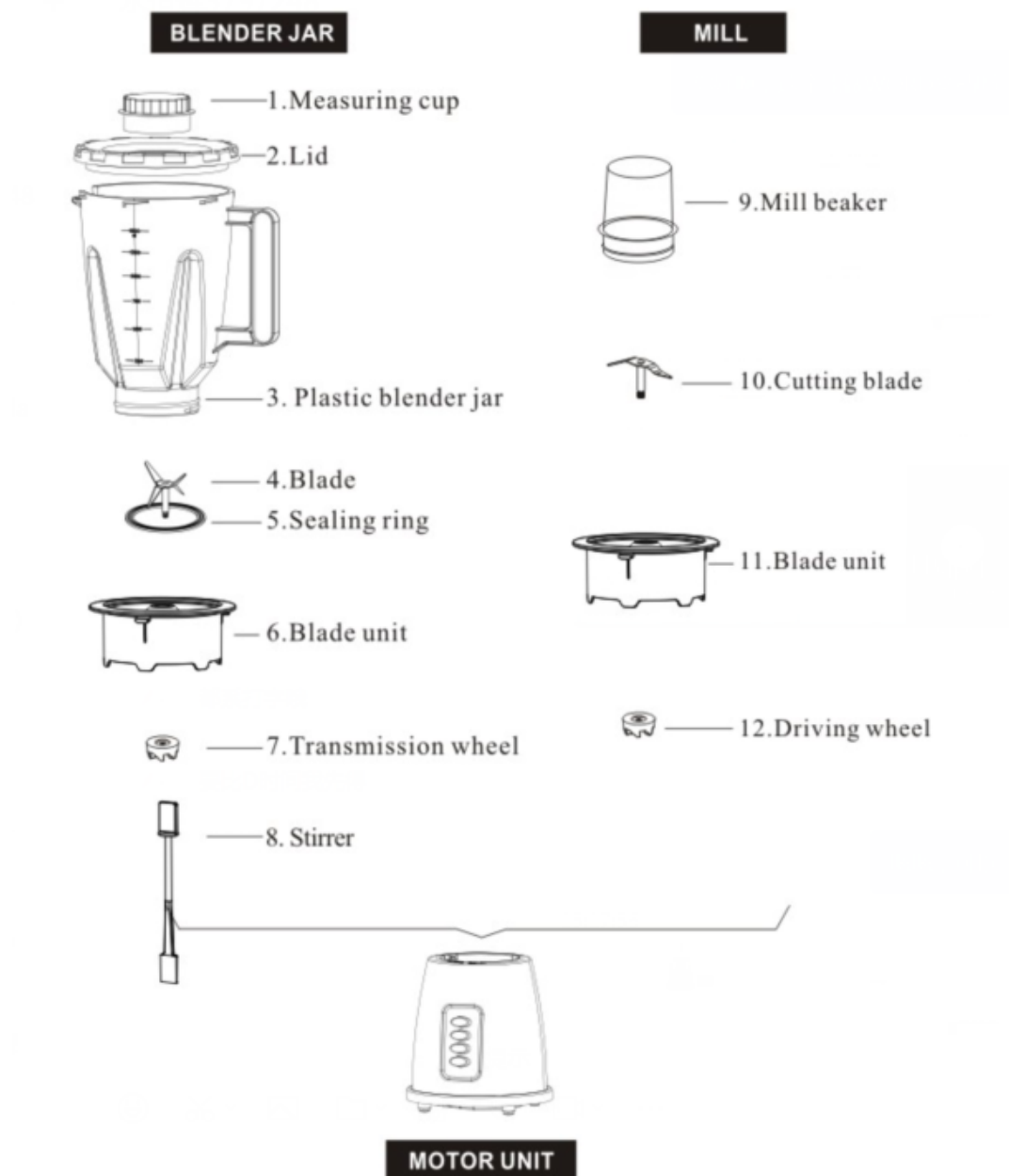
БЛЕНДЕР

1. Мерителна чаша
2. Капак
3. Пластмасов съд на блендера
4. Острие
5. Уплътнителен пръстен
6. Модул на острието
7. Задвижващо колело
8. Бъркалка

МЕЛНИЦА

9. Мелнична чаша
10. Острие
11. Модул на острието
- 12.Задвижващо колело

МОТОРЕН МОДУЛ



БЛЕНДЕР

1. Мерителна чаша
2. Капак
3. Пластмасов съд на блендера
4. Острие
5. Уплътнителен пръстен
6. Модул на острието
7. Задвижващо колело
8. Бъркалка

МЕЛНИЦА

9. Мелнична чаша
10. Острие
11. Модул на острието
12. Задвижващо колело

МОТОРЕН МОДУЛ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват следните основни предпазни мерки за безопасност, които трябва да запазите за бъдещи справки.

ОБЩИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

1. Проверете дали напрежението, посочено на долната табела, съответства на напрежението на местната електрическа мрежа, преди да свържете уреда.
2. Уредът трябва да се използва само за целите, описани в тези инструкции.
3. Не използвайте блендера, ако щепселът, захранващият кабел или други части показват признаци на повреда, те трябва да бъдат заменени от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
4. За да се предпазите от риск от токов удар, никога не потапяйте моторния модул във вода или друга течност, нито го изплаквайте под течаща вода. Използвайте само влажна кърпа за почистване на моторния блок.
5. Необходим е строг надзор, когато който и да е уред се използва от или в близост до деца.
6. Никога не оставяйте блендера без надзор, докато работи.
7. Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са били наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност .
8. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
9. Не докосвайте ножовете, особено когато уредът е включен в контакта. Ножовете са много остри.
10. Винаги работете с блендера върху чиста, суха повърхност, за да предотвратите пренасянето на въздух от чужд материал или вода в двигателя.
11. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате, преди да сглобявате, разглобявате или правите настройки на някоя от частите и преди почистване.
12. Никога не използвайте аксесоари или части от други производители.
13. Не превишавайте максималната индикация върху съда на блендера и чашата на мелничката.
14. Не превишавайте максималните количества и времена за обработка, посочени в съответната таблица.
15. Уредът може да се включи само ако съдът на блендера или чашата на мелничката са монтирани правилно към моторния блок.
- 16 . Да не се използва на открито.
- 17 . Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота или да докосва горещи повърхности.
- 18 . Този уред е предназначен само за домашна употреба.

БЛЕНДЕР

1. Никога не докосвайте съда на блендера с пръсти или предмет, докато уредът работи.
- 2 . Не докосвайте режещите ръбове на блока с ножове на блендера, когато го ползвате или

почиствате. Те са много остри и лесно можете да си порежете пръстите върху тях.

3. Ако блокът с остриета заседне, изключете уреда от контакта, преди да премахнете съставките, които блокират остриетата.

4. Никога не пълнете съда на блендера със съставки, по-горещи от 60°C.

5. За да предотвратите разливане, не поставяйте повече от 1,5 л течност в съда на блендера, особено когато обработвате на висока скорост. Не поставяйте повече от 1 литър в съда на блендера, когато обработвате горещи течности или съставки, които са склонни да се пенят. Когато обработвате месо, риба, чесън или боб, не пълнете съда на блендера над 1/3.

6. Когато смесвате горещи течности, извадете мерителната чашка. Винаги започвайте обработката на най-ниската скорост. Дръжте ръцете и друга открита кожа далеч от отвора на капака, за да предотвратите възможни изгаряния.

7. Превключете на по-висока скорост, ако изглежда, че двигателят се мъчи по време на обработка, за да предотвратите претоварване на двигателя.

8. Ако храната залепне по стената на съда на блендера, изключете уреда и го извадете от контакта. След това използвайте гумена шпатула, за да отстраните храната от стената.

9. Винаги се уверявайте, че капакът е правилно затворен/монтиран на съда и мерителната чашка е поставена правилно в капака, преди да включите уреда. Подпрете ръката си на капака, когато уредът стартира и работи.

МЕЛНИЦА

1. Уверете се, че блокът с ножове е здраво закрепен към чашата на мелницата, преди да монтирате чашата на мелницата към моторния модул.

2. Не докосвайте режещите ръбове на режещия блок, когато го ползвате или почиствате. Те са много остри и лесно можете да си порежете пръстите върху тях.

3. Никога не използвайте мелницата за смилане на много твърди съставки като индийско орехче и кубчета лед.

4. Никога не използвайте мелницата за повече от 1 минута без прекъсване. Оставете мелницата да се охлади до стайна температура между циклите на обработка.

5. Винаги обработвайте карамфил, звездовиден анасон и анасон заедно с други съставки. Ако се обработват отделно, тези съставки могат да навредят на пластмасовите материали на уреда.

6. Чашата на мелницата може да се обезцвети, когато използвате мелницата за обработка на съставки като карамфил, анасон и канела.

7. Мелницата не е подходяща за обработване на сурово месо. Вместо това използвайте блендер или подобен уред.

8. Не използвайте мелницата за обработка на течности като плодов сок.

ПРЕДПАЗИТЕЛ НА ВЕРИГИТЕ НА ДВИГАТЕЛЯ

Уредът е оборудван с предпазител на електрическите вериги на двигателя, който изключва двигателя, ако се застопори (което може да възникне по време на тежка обработка или ако уредът не се използва според инструкциите в ръководството за потребителя). Ако това се случи, първо изключете уреда и го извадете от контакта и го оставете да се охлади до стайна температура. След това проверете дали количеството съставки, които обработвате,

не надвишава количеството, посочено в ръководството за потребителя, или дали нещо блокира острието.

ВНИМАНИЕ

1. НЕ ОЧАКВАЙТЕ вашия блендер да замени всичките ви кухненски уреди. Не пасирайте картофи, не разбивайте белтъци или заместители на млечни продукти, не смилайте сурово месо, не месете или бъркайте твърдо тесто и не изцеждайте сокове от плодове и зеленчуци.
2. НЕ обработвайте смесите твърде дълго. Не забравяйте, че блендерът изпълнява задачите си за секунди, а не за минути. По-добре е да спрете и да проверите консистенцията след няколко секунди, отколкото да прекалите със смесването и да получите кашест или твърде фино смлян продукт.
3. НЕ претоварвайте двигателя с изключително тежки или изключително големи товари. Ако двигателят спре, изключете го незабавно, извадете щепсела от контакта и отстранете част от продукта, преди да започнете отново.
4. НЕ се опитвайте да извадите съда на блендера от моторния модул или да го смените, докато моторът не спре напълно. Частите на блендера могат да се повредят.
5. НЕ махайте капака на съда на блендера, докато обработвате, тъй като може да се получи разливане на храна. Използвайте отвора в капака, за да добавите съставки.
6. НЕ използвайте съд за блендер, който не е препоръчан от производителя за обработка на храни. Друг съд може да се счупи или разхлаби по време на обработка и да причини тежки наранявания.
7. НЕ използвайте "МЕЛНИЦА" за обработка на цели подправки (с изключение на зърна черен пипер) или твърди сирена, тъй като те могат да счупят чашата на мелницата и да причинят нараняване. Използвайте само стъкления съд на блендера, за да обработвате цели подправки и твърдо сирене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Преди първа употреба: Почистете добре частите, които влизат в контакт с храна, преди да използвате уреда за първи път (вижте раздел „ПОЧИСТВАНЕ“).

БЛЕНДЕР

Блендерът е предназначен за:

- 1 . Смесване на течности, напр. млечни продукти, сосове, супи, смесени напитки, шейкове.
- 2 . Смесване на меки съставки, напр. тесто за палачинки или майонеза.
- 3 . Пасиране на варени съставки, напр. за приготвяне на бебешка храна.

ПРОДУКТ

сок, супа и др.

МАКС. КОЛИЧЕСТВО

1.5 л

Подготовка на блендера за употреба

1. Поставете уплътнителния пръстен в блока с ножове и монтирайте съда върху блока с ножове, като завъртите съда по посока на часовниковата стрелка, докато се заключи.
2. Монтирайте съда с ножовия блок, прикрепен към него, върху моторния блок и го

завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато се заключи на място.

3. Поставете съставките в съда на блендера.

4. Затегнете капака на съда, като го натиснете надолу и го завъртете по посока на часовниковата стрелка.

5. Поставете мерителната чашка в капака.

Забележка: За да разглобите блендера, следвайте инструкциите по-горе в обратен ред и посока.

Използване на блендера

Никога не бъркайте в съда с пръсти или предмет (например шпатула), докато блендера работи.

Не превишавайте максималното ниво, посочено върху съда на блендера.

1. Поставете щепсела в контакта.

2. Включете уреда.

- За да обработите съставките с определена скорост, натиснете бутона за различна скорост, за да изберете необходимата настройка на скоростта. Има две настройки на скоростта - 1 и 2.

- Не оставяйте уреда да работи повече от 1 минута наведнъж. Оставете уреда да се охлади до стайна температура, преди да продължите с обработката.

- За да обработите съставките много кратко, натиснете бутона за настройка на импулс няколко пъти.

- Никога не използвайте настройката за импулс за повече от няколко секунди наведнъж.

3. Когато приключите с обработката, натиснете бутона "0" и изключете уреда от контакта. Винаги изключвайте уреда преди да отворите капака.

- За да предотвратите разливане, не поставяйте повече от 1,5 Л течност в съда на блендера, особено когато обработвате на висока скорост. Не поставяйте повече от 1,0 Л в съда на блендера, когато обработвате горещи течности или съставки, които са склонни да се пенят.

- Можете да използвате отвора в капака, за да добавяте съставки, докато уредът работи.

- Поставете първо течните части от рецептите в контейнера на блендера, освен ако инструкциите в рецептите не посочват друго.

- Нарежете твърдите съставки на по-малки парчета, преди да ги поставите в съда на блендера. Не обработвайте голямо количество твърди съставки по едно и също време. Вместо това обработвайте тези съставки в поредица от малки партии.

Например: Нарежете всички твърди плодове и зеленчуци, варени меса, риба и морски дарове на парчета не по-големи от 1,8 см до 2,5 см. Нарежете всички видове сирена на парчета не по-големи от 1,8 см.

- Оставете сварените зеленчуци и бульона да се охладят, преди да ги изсипете в съда на блендера за обработка.

- Ако не сте доволни от резултатите, когато смесвате твърди съставки, използвайте настройката за импулс няколко пъти, за да оставите блендера да работи за кратко. Ако искате да използвате шпатула, изключете уреда, отворете капака и след това разбъркайте съставките. Можете също да премахнете част от съдържанието на буркана и да обработите по-малки количества.

Мелница

Можете да използвате мелницата за смилане и нарязване на съставки като зърна черен пипер, сусамово семе, ориз, пшеница, кокос, ядки (без черупки), кафе на зърна, сушени соеви зърна, сушен грах, галета . и т.н.

Винаги обработвайте карамфил, звездовиден анасон и анасон заедно с други съставки. Ако се обработват отделно, тези съставки могат да навредят на пластмасовите материали на уреда.

Мелницата не е подходяща за нарязване на много твърди съставки като индийско орехче и кубчета лед. Не превишавайте максималното ниво на чашата на мелницата.

	FOODS	MAX. QTY	TIME
DRY MILL	Pepper	20g	1-1.5 min.
	Dry chili	20g	1-1.5 min.
	Coffee beans	50g	15-30 sec.

Подготовка на мелницата за употреба

1. Поставете съставките в чашата на мелницата.
2. Завийте блока с ножове на мелницата по посока на часовниковата стрелка върху чашата на мелницата.
3. Обърнете сглобената мелница с на обратно и я завийте по посока на часовниковата стрелка към моторния блок.

Използване на мелницата

1. Включете уреда.

Съветваме ви да използвате настройката за импулс или настройка за скорост 4.

Никога не оставяйте мелницата да работи повече от 1 минута без прекъсване.

2. Когато приключите с обработката, натиснете бутона и изключете уреда от контакта.
3. За да премахнете мелницата от моторния блок. завъртете мелницата обратно на часовниковата стрелка.

ПОЧИСТВАНЕ

Никога не използвайте стъргалки, абразивни почистващи препарати или агресивни течности като бензин или ацетон за почистване на уреда.

1. Изключете уреда и го извадете от контакта.
2. Разглобете всички сменяеми части, преди да ги почистите.
3. Почистете различните части на уреда.
4. Почистете моторния блок с влажна кърпа. Не изплаквайте моторния блок под течаща вода. Съвети: Почистването на уреда и неговите части е най-лесно веднага след употреба.

Бързо почистване на съда на блендера

1. Напълнете блендера наполовина с топла вода и добавете няколко капки препарат за миене на съдове.
2. Завъртете копчето за управление на настройката за импулс няколко пъти.
3. Отстранете съда на блендера, изпразнете го и го изплакнете под течаща вода.

СЪХРАНЕНИЕ

1. За да съхраните хранващия кабел, пхнете го в отделението за съхранение на кабела в основата.
2. Съхранявайте уреда на безопасно и сухо място.

СЪВЕТИ ЗА БЛЕНДИРАНЕ

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ГУМЕНА ШПАТУЛА С ВАШИЯ БЛЕНДЕР

Когато смесвате съставки с тежка консистенция, като сирене и паста за сандвичи, е необходимо да използвате гумена шпатула, за да помогнете на сместа да стигне до остриетата. За да използвате шпатула, изключете двигателя, махнете капачката, движете шпатулата нагоре и надолу бързо по стените на контейнера и избутайте съставките от стените на контейнера към центъра.

МАЙОНЕЗА

Ако майонезата се сгъсти или втечни, изпразнете съда на блендера, смесете друго яйце и една четвърт чаша (50 мл) втечнена или сгъстена майонеза, докато се смесят. Отстранете капачката на хранващото устройство и изсипете останалата майонеза вместо олио в центъра на съда. Използвайте гумена шпатула, за да смесите добре олиото в сместа.

СОСОВЕ

За да «изгладите» сос, който може да е станал на бучки, оставете леко да се охлади и изсипете в мерителна чаша и след това поставете около 1/2 чаша (125 мл) в съда на блендера. Покрийте и започнете да обработвате. Отстранете капачката на хранващото устройство и при работещ мотор постепенно добавете останалия сос. Продължете да обработвате до гладка консистенция.

НАРЯЗАНЕ НА СЪСТАВКИ

За да нарежете съставките за сос, ги сварете във вода или бульон, след което ги охладете до стайна температура. Нарезете съставките на парчета до 2,5 см, поставете в съда на блендера и го покрийте с охладена течност за готвене. Покрийте контейнера, обработете два цикъла от 30 секунди на ВИСОКА скорост. (Ако съставките не са нарязани достатъчно фино, обработете за един или два допълнителни цикъла.)

ПРИГОТВЯНЕ НА МАСЛО

Сметаната, сладка или кисела, може да се използва за приготвяне на масло - изсипете в съда на блендера. Покрийте и обработвайте на ВИСОКА скорост, докато се образува масло. Изсипете в цедка, за да се отцеди течността, след това сложете масло в малка купа и натиснете с шпатула, за да отстраните възможно най-много течност. Добавете сол докато

месите маслото. Опитайте да добавите 1 супена лъжица (15 мл) сушени билки (магданоз, естрагон, чубрица или скилидки) на чаша (250 мл) сметана за прекрасно билково масло.

ПОРТОКАЛОВА И ЛИМОНОВА КОРА

Замразете тънки ивици портокалова и лимонова кора, след това обработете 1/2 чаша (125мл) наведнъж в чашата "МЕЛНИЦА" на втора скорост. Съхранявайте във фризер в чашата "МЕЛНИЦА" и използвайте при необходимост за пайове, бисквити, хляб и др. Пригответе галета от стар хляб и ги съхранявайте в стъклени буркани или чашата "МЕЛНИЦА" в хладилника.

СМИЛАНЕ НА МАКОВО СЕМЕ

За да смелите маково семе за пълнежи, поставете 1/2 чаша (125 мл) маково семе в чашата "МЕЛНИЦА" и обработете на втора скорост, докато семената станат смачкани и влажни. Спрете блендера веднъж или два пъти, за да изтръскате семената от горната част на контейнера.

НАСТЪРГВАНЕ НА КОКОС

За да настържете пресен кокос, завъртете мотора на ВИСОКА скорост, отстранете капачката на захранващото устройство и пуснете парчета кокос във въртящите се остриета. След като настържете 1,5 чаши (375мл) кокосов орех, изпразнете чашата "МЕЛНИЦА" и повторете процеса, докато целият кокос бъде настърган.

ТВЪРДО И СУХО СИРЕНЕ

Чедър или преработено сирене, което е станал твърдо и сухо след дълго съхранение в хладилника може да се нареже на парчета и да се настърже в блендера. Обработвайте на ВИСОКА скорост, докато се настърже на ситно. След това използвайте за гарнитури на гювечета, в сосове и др.

НЕ използвайте чаша на мелницата, когато обработвате твърдо сирене.

Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможна вреда за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материални ресурси. За да върнете вашето използвано устройство, моля, използвайте системите за събиране или се свържете с търговеца на дребно, откъдето е закупен продуктът. Те връщат и могат да занесат този продукт за безопасно за околната среда рециклиране.

Има системи за разделно събиране на използвани електрически и електронни продукти. Моля, помогнете ни да запазим околната среда чиста.



Този продукт е проектиран и отговаря на всички европейски директиви и изисквания.

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΚΑΙ ΜΥΛΟΣ

Αρ. μοντέλου : R 51162 B



ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΚΥΡΙΩΝ ΜΕΡΩΝ

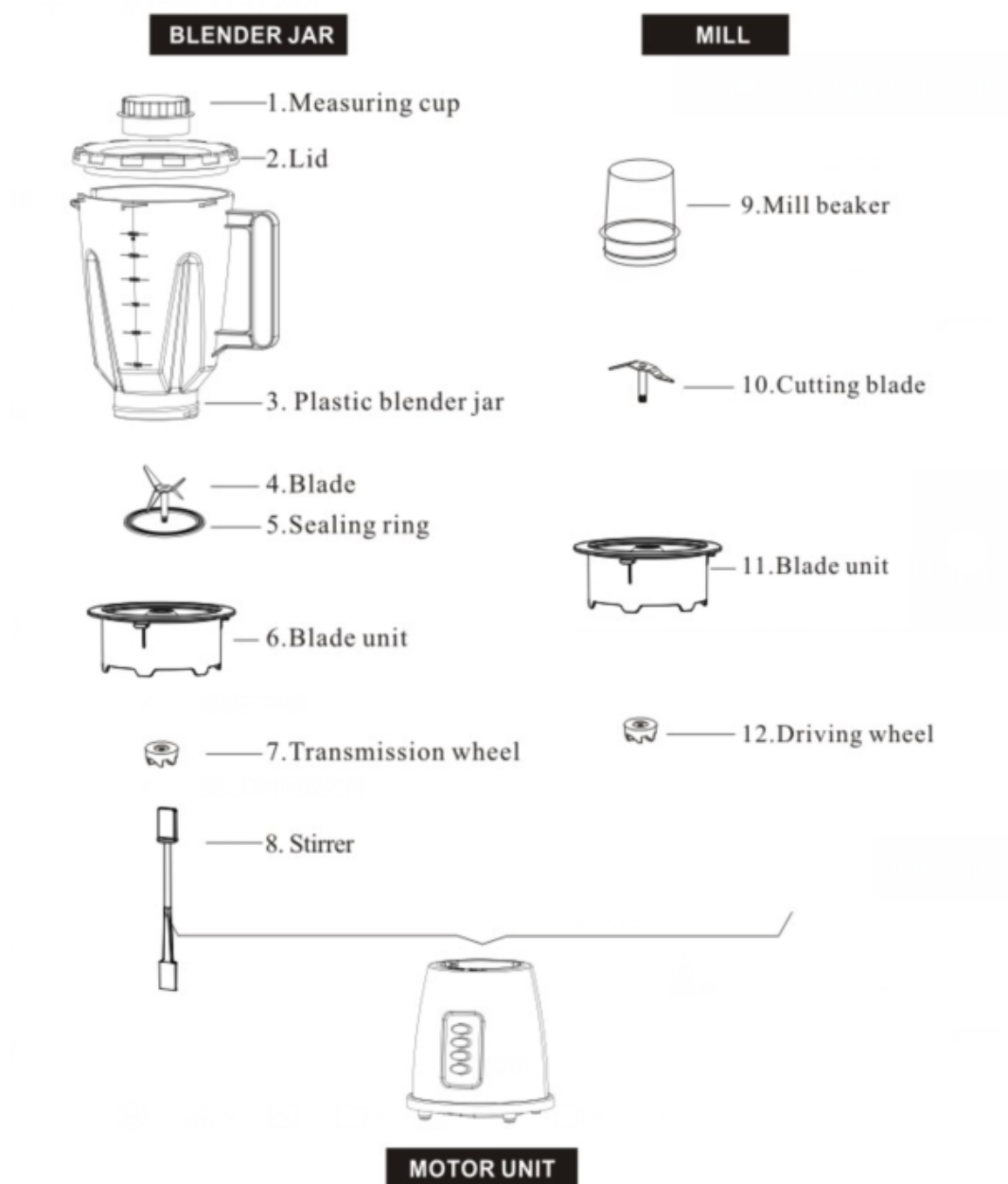
ΜΠΛΕΝΤΕΡ

1. Μεζούρα
2. Κάλυμμα
3. Πλαστικό δοχείο του μπλέντερ
4. Λεπίδα
5. Στεγανοποιητικός δακτύλιος
6. Μονάδα λεπίδας
7. κινητήριος τροχός
8. Ανακινητής

ΜΥΛΟΣ

9. Κύπελλο μύλου
10. Λεπίδα
11. Μονάδα λεπίδας
12. κινητήριος τροχός

ΜΟΝΑΔΑ ΚΙΝΗΤΗΡΑ



ΜΠΛΕΝΤΕΡ

1. Μεζούρα
2. Κάλυμμα
3. Πλαστικό δοχείο του μπλέντερ
4. Λεπίδα
5. Στεγανοποιητικός δακτύλιος
6. Μονάδα λεπίδας
7. κινητήριος τροχός
8. Ανακινητής

ΜΥΛΟΣ

9. Κύπελλο μύλου
10. Λεπίδα
11. Μονάδα λεπίδας
12. κινητήριος τροχός

ΜΟΝΑΔΑ ΚΙΝΗΤΗΡΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να τηρούνται οι ακόλουθες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας και να τηρούνται για μελλοντική αναφορά.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

1. Ελέγξτε ότι η τάση που αναγράφεται στην κάτω πινακίδα αντιστοιχεί στην τάση του τοπικού ηλεκτρικού δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή.
2. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
3. Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ εάν το φις, το καλώδιο τροφοδοσίας ή άλλα εξαρτήματα παρουσιάζουν σημάδια ζημιάς, πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από παρόμοια ειδικευμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.
4. Για να προστατεύσετε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα σε νερό ή άλλο υγρό και μην την ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τη μονάδα κινητήρα.
5. Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
6. Μην αφήνετε ποτέ το μπλέντερ χωρίς επίβλεψη ενώ λειτουργεί.
7. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για ασφάλεια.
8. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
9. Μην αγγίζετε τις λεπίδες, ειδικά όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Τα μαχαίρια είναι πολύ κοφτερά.
10. Λειτουργείτε πάντα το μπλέντερ σε καθαρή, στεγνή επιφάνεια για να αποτρέψετε τη μεταφορά αέρα από ξένα υλικά ή νερό στον κινητήρα.
11. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε ή προσαρμόσετε οποιοδήποτε από τα εξαρτήματα και πριν την καθαρίσετε.
12. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αξεσουάρ ή ανταλλακτικά άλλων κατασκευαστών.
13. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ένδειξη στο δοχείο του μπλέντερ και στην κούπα του μύλου.
14. Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας που αναφέρονται στον σχετικό πίνακα.
15. Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο εάν το δοχείο του μπλέντερ ή το κύπελλο του μύλου είναι σωστά τοποθετημένο στη μονάδα κινητήρα.
16. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
17. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
18. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

1. Μην αγγίζετε ποτέ το δοχείο του μπλέντερ με τα δάχτυλά σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο ενώ

η συσκευή λειτουργεί.

2. Μην αγγίζετε τις κοπτικές άκρες του μπλοκ λεπίδας του μπλέντερ όταν το χρησιμοποιείτε ή τον καθαρίζετε. Είναι πολύ αιχμηρά και μπορείτε εύκολα να κόψετε τα δάχτυλά σας πάνω τους.

3. Εάν το μπλοκ λεπίδων κολλήσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τα συστατικά που μπλοκάρουν τις λεπίδες.

4. Ποτέ μην γεμίζετε το βάζο του μπλέντερ με υλικά πιο ζεστά από 60 °C .

5. Για να αποφύγετε τη διαρροή, μην βάζετε περισσότερο από 1,5 λίτρο υγρού στο δοχείο του μπλέντερ, ειδικά κατά την επεξεργασία σε υψηλή ταχύτητα. Μην βάζετε περισσότερο από 1 λίτρο στο βάζο του μπλέντερ όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά ή συστατικά που τείνουν να αφρίζουν. Όταν επεξεργάζεστε κρέας, ψάρι, σκόρδο ή φασόλια, μην γεμίζετε το βάζο του μπλέντερ περισσότερο από το 1/3 γεμάτο.

6. Όταν ανακατεύετε ζεστά υγρά, αφαιρέστε το κύπελλο μέτρησης. Να ξεκινάτε πάντα την επεξεργασία με τη χαμηλότερη ταχύτητα. Κρατήστε τα χέρια και το άλλο εκτεθειμένο δέρμα μακριά από το άνοιγμα του καπακιού για να αποτρέψετε πιθανά εγκαύματα.

7. Αλλάξτε σε υψηλότερη ταχύτητα εάν ο κινητήρας φαίνεται να δυσκολεύεται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας για να αποτρέψετε την υπερφόρτωση του κινητήρα.

8. Εάν κολλήσει φαγητό στο τοίχωμα της βάζας του μπλέντερ, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το φαγητό από τον τοίχο.

9. Πάντα να βεβαιώνετε ότι το καπάκι είναι σωστά κλειστό/τοποθετημένο στο δοχείο και ότι το κύπελλο μέτρησης έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι προτού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Ακουμπήστε το χέρι σας στο καπάκι όταν η μονάδα ξεκινά και λειτουργεί.

ΜΥΛΟΣ

1. Βεβαιωθείτε ότι το μπλοκ λεπίδας είναι καλά στερεωμένο στο κύπελλο του μύλου προτού εγκαταστήσετε το κύπελλο μύλου στο συγκρότημα του κινητήρα.

2. Μην αγγίζετε τις κοπτικές άκρες του μπλοκ κοπής όταν το χρησιμοποιείτε ή τον καθαρίζετε. Είναι πολύ αιχμηρά και μπορείτε εύκολα να κόψετε τα δάχτυλά σας πάνω τους.

3. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μύλο για να αλέσετε πολύ σκληρά υλικά όπως μοσχοκάρυδο και παγάκια.

4. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μύλο για περισσότερο από 1 λεπτό χωρίς να σταματήσετε. Αφήστε το μύλο να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου μεταξύ των κύκλων επεξεργασίας.

5. Επεξεργάζεστε πάντα γαρίφαλο, αστεροειδή γλυκάνισο και γλυκάνισο μαζί με άλλα συστατικά. Εάν το χειριστείτε χωριστά, αυτά τα συστατικά μπορεί να καταστρέψουν τα πλαστικά υλικά της συσκευής.

6. Το κύπελλο του μύλου μπορεί να αποχρωματιστεί όταν χρησιμοποιείτε τον μύλο για την επεξεργασία συστατικών όπως γαρίφαλο, γλυκάνισο και κανέλα.

7. Ο μύλος δεν είναι κατάλληλος για επεξεργασία ωμού κρέατος. Χρησιμοποιήστε ένα μπλέντερ ή παρόμοια συσκευή.

8. Μη χρησιμοποιείτε το μύλο για την επεξεργασία υγρών όπως χυμούς φρούτων.

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΚΙΝΗΤΗΡΑ

Η μονάδα είναι εξοπλισμένη με διακόπτη κυκλώματος κινητήρα που σβήνει τον κινητήρα εάν

κολλήσει (κάτι που μπορεί να συμβεί κατά τη διάρκεια έντονης επεξεργασίας ή εάν η μονάδα δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες στο εγχειρίδιο χρήσης). Εάν συμβεί αυτό, πρώτα απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Στη συνέχεια, ελέγξτε ότι η ποσότητα των συστατικών που επεξεργάζεστε δεν υπερβαίνει την ποσότητα που καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης ή ότι κάτι εμποδίζει τη λεπίδα.

ΠΡΟΣΟΧΗ

1. ΜΗΝ ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ότι το μπλέντερ σας θα αντικαταστήσει όλες τις συσκευές της κουζίνας σας. Μην πολτοποιείτε πατάτες, μην χτυπάτε ασπράδια αυγών ή υποκατάστατα γαλακτοκομικών, μην ψιλοκόβετε ωμό κρέας, μην ζυμώνετε ή ζυμώνετε ζύμη και μην κάνετε χυμό φρούτων και λαχανικών.
2. ΜΗΝ επεξεργάζεστε πολύ τα μείγματα. Θυμηθείτε ότι το μπλέντερ ολοκληρώνει τις εργασίες του σε δευτερόλεπτα, όχι σε λεπτά. Είναι καλύτερα να σταματήσετε και να ελέγξετε τη συνοχή μετά από λίγα δευτερόλεπτα παρά να ανακατέψετε υπερβολικά και να καταλήξετε με ένα χυλό ή πολύ λεπτοαλεσμένο προϊόν.
3. ΜΗΝ υπερφορτώνετε τον κινητήρα με εξαιρετικά βαριά ή εξαιρετικά μεγάλα φορτία. Εάν ο κινητήρας σταματήσει, σβήστε τον αμέσως, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα και αφαιρέστε μέρος του προϊόντος πριν ξεκινήσετε ξανά.
4. ΜΗΝ επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το δοχείο του μπλέντερ από το συγκρότημα του κινητήρα ή να το αντικαταστήσετε μέχρι να σταματήσει τελείως ο κινητήρας. Τα μέρη του μπλέντερ μπορεί να καταστραφούν.
5. ΜΗΝ αφαιρείτε το καπάκι του βάζου του μπλέντερ κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας γιατί μπορεί να προκληθεί χυμένο φαγητό. Χρησιμοποιήστε την τρύπα στο καπάκι για να προσθέσετε υλικά.
6. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε βάζο μπλέντερ που δεν συνιστάται από τον κατασκευαστή για επεξεργασία τροφίμων. Ένα άλλο δοχείο μπορεί να σπάσει ή να χαλαρώσει κατά τον χειρισμό και να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.
7. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το «ΜΥΛΟ» για να επεξεργαστείτε ολόκληρα μπαχαρικά (εκτός από κόκκους πιπεριού) ή σκληρά τυριά γιατί μπορεί να σπάσουν το κύπελλο του μύλου και να προκαλέσουν τραυματισμό. Χρησιμοποιήστε μόνο το γυάλινο βάζο του μπλέντερ για να επεξεργαστείτε ολόκληρα μπαχαρικά και σκληρό τυρί.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση: Καθαρίστε καλά τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (βλ. ενότητα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ).

ΜΙΞΕΡ

Το μπλέντερ έχει σχεδιαστεί για:

1. Ανάμιξη υγρών, π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, σούπες, ανάμεικτα ποτά, σέικ.
2. Ανάμιξη μαλακών συστατικών, π.χ. κουρκούτι για τηγανίτες ή μαγιονέζα.
3. Πολτοποιώντας μαγειρεμένα υλικά, π.χ. για την προετοιμασία της παιδικής τροφής.

ΠΡΟΪΟΝ ΜΕΓ. ΠΟΣΟΤΗΤΑ

χυμός, σούπα κ.λπ.

1,5 L

Προετοιμασία του μπλέντερ για χρήση

1. Εισαγάγετε το δακτύλιο Ο στο μπλοκ μαχαιριού και τοποθετήστε το μπολ στο μπλοκ μαχαιριού περιστρέφοντας το μπολ δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετήστε το μπολ με το μπλοκ μαχαιριού που είναι προσαρτημένο πάνω στο μπλοκ κινητήρα και περιστρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο βάζο του μπλέντερ.
4. Σφίξτε το καπάκι του δοχείου πιέζοντάς το προς τα κάτω και περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
5. Τοποθετήστε τη μεζούρα στο καπάκι.

Σημείωση: Για να αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ, ακολουθήστε τις παραπάνω οδηγίες με αντίστροφη σειρά και κατεύθυνση.

Χρησιμοποιώντας το μπλέντερ

Μην ανακατεύετε ποτέ το δοχείο με τα δάχτυλά σας ή με κάποιο αντικείμενο (όπως μια σπάτουλα) ενώ το μπλέντερ λειτουργεί.

Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο δοχείο του μπλέντερ.

1. Τοποθετήστε το φινι στην πρίζα.

2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

- Για να επεξεργαστείτε συστατικά σε συγκεκριμένη ταχύτητα, πατήστε το κουμπί διαφορετικής ταχύτητας για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση ταχύτητας. Υπάρχουν δύο ρυθμίσεις ταχύτητας - 1 και 2.

- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από 1 λεπτό τη φορά. Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν προχωρήσετε στην επεξεργασία.

- Για να επεξεργαστείτε τα συστατικά πολύ σύντομα, πατήστε το κουμπί ρύθμισης παλμού πολλές φορές.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη ρύθμιση παλμού για περισσότερο από μερικά δευτερόλεπτα κάθε φορά.

3. Όταν ολοκληρώσετε την επεξεργασία, πατήστε το κουμπί "0" και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν ανοίξετε το καπάκι.

- Για να αποφύγετε τη διαρροή, μην βάζετε περισσότερο από 1,5 L υγρού στο δοχείο του μπλέντερ, ειδικά κατά την επεξεργασία σε υψηλή ταχύτητα. Μην βάζετε περισσότερο από 1,0 L στο βάζο του μπλέντερ όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά ή συστατικά που τείνουν να αφρίζουν.

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το άνοιγμα στο καπάκι για να προσθέσετε υλικά ενώ η συσκευή λειτουργεί.

- Τοποθετήστε πρώτα τα υγρά μέρη των συνταγών στο δοχείο του μπλέντερ, εκτός εάν οι οδηγίες της συνταγής αναφέρουν διαφορετικά.

- Κόψτε τα στερεά υλικά σε μικρότερα κομμάτια πριν τα τοποθετήσετε στο βάζο του μπλέντερ. Μην επεξεργάζεστε ταυτόχρονα μεγάλη ποσότητα στερεών συστατικών. Αντίθετα, επεξεργαστείτε αυτά τα συστατικά σε μια σειρά από μικρές παρτίδες.

Για παράδειγμα: Κόψτε όλα τα σκληρά φρούτα και λαχανικά, τα μαγειρεμένα κρέατα, τα ψάρια και τα θαλασσινά σε κομμάτια όχι μεγαλύτερα από 1,8 cm έως 2,5 cm. Κόψτε όλα τα τυριά σε κομμάτια όχι μεγαλύτερα από 1,8 cm .

- Αφήστε τα μαγειρεμένα λαχανικά και τον ζωμό να κρυώσουν πριν τα βάλετε στο βάζο του μπλέντερ για επεξεργασία.

- Εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με τα αποτελέσματα κατά την ανάμειξη στερεών συστατικών, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση παλμού μερικές φορές για να αφήσετε το μπλέντερ να λειτουργήσει για λίγο. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια σπάτουλα, απενεργοποιήστε τη συσκευή, ανοίξτε το καπάκι και στη συνέχεια ανακατέψτε τα υλικά. Μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε μερικά από τα περιεχόμενα του βάζου και να επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες.

Μύλος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μύλο για να αλέσετε και να ψιλοκόψετε υλικά όπως πιπέρι, σουσάμι, ρύζι, σιτάρι, καρύδα, ξηρούς καρπούς (χωρίς κέλυφος), κόκκους καφέ, αποξηραμένους κόκκους σόγιας, αποξηραμένα μπιζέλια, τριμμένη φρυγανιά, και τα λοιπά.

Επεξεργάζεστε πάντα τα γαρίφαλα, τον αστεροειδή γλυκάνισο και τον γλυκάνισο μαζί με άλλα συστατικά. Εάν το χειριστείτε χωριστά, αυτά τα συστατικά μπορεί να καταστρέψουν τα πλαστικά υλικά της συσκευής.

Ο μύλος δεν είναι κατάλληλος για να κόψετε πολύ σκληρά υλικά όπως μοσχοκάρυδο και παγάκια. Μην υπερβαίνετε το μέγιστο επίπεδο του κυπέλλου μύλου.

	FOODS	MAX. Q'TY	TIME
DRY MILL	Pepper	20g	1-1.5 min.
	Dry chili	20g	1-1.5 min.
	Coffee beans	50g	15-30 sec.

Προετοιμασία του μύλου για χρήση

1. Τοποθετήστε τα υλικά στο κύπελλο του μύλου.
2. Βιδώστε τη λεπίδα του μύλου δεξιόστροφα στο κύπελλο του μύλου.
3. Γυρίστε τον συναρμολογημένο μύλο και βιδώστε τον δεξιόστροφα στη μονάδα κινητήρα.

Χρήση του μύλου

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση παλμού ή τη ρύθμιση ταχύτητας 4.

Μην αφήνετε ποτέ τον μύλο να λειτουργεί για περισσότερο από 1 λεπτό χωρίς να σταματήσει.

2. Όταν ολοκληρωθεί η επεξεργασία, πατήστε το κουμπί και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

3. Για να αφαιρέσετε το μύλο από το μπλοκ κινητήρα, γυρίστε το μύλο αριστερόστροφα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ξύστρες, λειαντικά καθαριστικά ή επιθετικά υγρά όπως βενζίνη ή ασετόν για να καθαρίσετε τη μονάδα.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε την από την πρίζα.

2. Αποσυναρμολογήστε όλα τα αφαιρούμενα μέρη πριν τον καθαρισμό.
3. Καθαρίστε τα διάφορα μέρη της συσκευής.
4. Καθαρίστε τη μονάδα κινητήρα με ένα υγρό πανί. Μην ξεπλένετε τη μονάδα κινητήρα κάτω από τρεχούμενο νερό. Συμβουλές: Ο καθαρισμός της συσκευής και των εξαρτημάτων της είναι ευκολότερος αμέσως μετά τη χρήση.

Γρήγορος καθαρισμός της βάζας του μπλέντερ

1. Γεμίστε το μπλέντερ μέχρι τη μέση με ζεστό νερό και προσθέστε μερικές σταγόνες υγρού πιάτων.
2. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ρύθμισης παλμού πολλές φορές.
3. Αφαιρέστε το βάζο του μπλέντερ, αδειάστε το και ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Για να αποθηκεύσετε το καλώδιο τροφοδοσίας, τοποθετήστε το στη θήκη αποθήκευσης καλωδίου στη βάση.
2. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ασφαλές και στεγνό μέρος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΑΣΤΙΧΙΚΗ ΣΠΑΤΟΥΛΑ ΜΕ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΣΑΣ

Όταν αναμιγνύετε βαριά υλικά όπως τυρί και επάλειψη σάντουιτς, είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε μια λαστιχένια σπάτουλα για να βοηθήσετε το μείγμα να φτάσει στις λεπίδες. Για να χρησιμοποιήσετε τη σπάτουλα, απενεργοποιήστε τον κινητήρα, αφαιρέστε το καπάκι, μετακινήστε γρήγορα τη σπάτουλα πάνω-κάτω στις πλευρές του δοχείου και σπρώξτε τα συστατικά από τις πλευρές του δοχείου προς το κέντρο.

ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

Εάν η μαγιονέζα πήξει ή ρευστοποιήσει, αδειάστε το βάζο του μπλέντερ, ανακατέψτε με ένα άλλο αυγό και το ένα τέταρτο του φλιτζανιού (50 mL) της υγροποιημένης ή παχύρρευστης μαγιονέζας μέχρι να ενωθούν. Αφαιρέστε το καπάκι του τροφοδότη και ρίξτε την υπόλοιπη μαγιονέζα αντί για λάδι στο κέντρο του μπολ. Χρησιμοποιήστε μια λαστιχένια σπάτουλα για να ανακατέψετε καλά το λάδι στο μείγμα.

ΑΥΤΗ Η ΣΑΛΤΣΑ

Για να "λευμάνετε" μια σάλτσα που μπορεί να έχει γίνει σβώλους, αφήστε την να κρυώσει ελαφρά και ρίξτε τη σε μια μεζούρα και μετά τοποθετήστε περίπου 1/2 φλιτζάνι (125 ml) στο βάζο του μπλέντερ. Καλύψτε και ξεκινήστε την επεξεργασία. Αφαιρέστε το καπάκι του τροφοδότη και με το μοτέρ σε λειτουργία, προσθέστε σταδιακά την υπόλοιπη σάλτσα. Συνεχίστε την επεξεργασία μέχρι να ομογενοποιηθεί.

ΥΛΙΚΑ ΚΟΠΗΣ

Για να ψιλοκόψετε τα υλικά της σάλτσας, βράστε τα σε νερό ή ζωμό και μετά ψύξτε σε θερμοκρασία δωματίου. Κόβουμε τα υλικά σε κομμάτια 2,5 εκ. , τα βάζουμε στο βάζο του μπλέντερ και τα σκεπάζουμε με κρύο μαγειρικό υγρό. Καλύψτε το δοχείο, επεξεργαστείτε δύο

κύκλους 30 δευτερολέπτων σε ΥΨΗΛΗ ταχύτητα. (Αν τα συστατικά δεν είναι αρκετά ψυλοκομμένα, επεξεργαστείτε για έναν ή δύο επιπλέον κύκλους.)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΛΑΔΙΟΥ

Η κρέμα, γλυκιά ή ξινή, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή βουτύρου - ρίξτε τη στο βάζο του μπλέντερ. Καλύψτε και επεξεργαστείτε σε HIGH μέχρι να σχηματιστεί λάδι. Αδειάζετε σε ένα σουρωτήρι να στραγγίξει, μετά βάζετε το βούτυρο σε ένα μικρό μπολ και πιέζετε με μια σπάτουλα για να φύγει όσο το δυνατόν περισσότερα υγρά. Προσθέστε αλάτι ενώ ζυμώνετε το βούτυρο. Δοκιμάστε να προσθέσετε 1 κουταλιά της σούπας (15 ml) αποξηραμένα βότανα (μαϊντανό, εστραγκόν, αλμυρό ή γαρύφαλλο) ανά φλιτζάνι (250 ml) κρέμας για ένα υπέροχο βούτυρο από βότανα.

ΦΛΟΥΔΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Παγώστε λεπτές λωρίδες φλούδας πορτοκαλιού και λεμονιού και στη συνέχεια επεξεργαστείτε 1/2 φλιτζάνι (125 ml) κάθε φορά στο κύπελλο ΜΥΛΟΥ στη δεύτερη ταχύτητα. Αποθηκεύστε στην κατάψυξη στο κύπελλο «ΜΥΛΟΣ» και χρησιμοποιήστε όσο χρειάζεται για πίτες, μπισκότα, ψωμί κ.λπ. Ετοιμάζουμε τριμμένη φρυγανιά από μπαγιάτικο ψωμί και τη φυλάσσουμε σε γυάλινα βάζα ή στο ποτήρι «ΜΥΛΟΥ» στο ψυγείο.

ΑΛΕΣΗ ΠΑΡΑΠΟΥΡΟΣΠΟΡΟΥ

Για να αλέσετε παπαρουνόσπορους για γέμιση, τοποθετήστε 1/2 φλιτζάνι (125 ml) παπαρουνόσπορους στο φλιτζάνι "ΜΥΛΟΥ" και επεξεργαστείτε τη διαδικασία σε δεύτερη ταχύτητα μέχρι οι σπόροι να θρυμματιστούν και να υγρανθούν. Σταματήστε το μπλέντερ μία ή δύο φορές για να ανακινήσετε τους σπόρους από την κορυφή του δοχείου.

ΤΡΙΒΗ ΚΑΡΥΔΑΣ

Για να τεμαχίσετε φρέσκια καρύδα, γυρίστε τον κινητήρα σε ΥΨΗΛΗ ταχύτητα, αφαιρέστε το καπάκι του τροφοδότη και ρίξτε κομμάτια καρύδας στις περιστρεφόμενες λεπίδες. Αφού τρίψετε 1,5 φλιτζάνια (375 ml) καρύδας, αδειάστε το φλιτζάνι « ΜΥΛΟΥ » και επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να τριφτεί όλη η καρύδα.

ΣΚΛΗΡΟ ΚΑΙ ΞΗΡΟ ΤΥΡΙ

Το τσένταρ ή το επεξεργασμένο τυρί που έχει γίνει σκληρό και στεγνό μετά από πολύωρη αποθήκευση στο ψυγείο μπορεί να κοπεί σε κομμάτια και να τριφτεί στο μπλέντερ. Επεξεργάζεστε σε HIGH μέχρι να τρίψετε. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το για γαρνιτούρες σε κατσαρόλες, σε σάλτσες κ.λπ.

ΜΗΝ χρησιμοποιείτε κύπελλο μύλου κατά την επεξεργασία σκληρού τυριού.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.



Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποτρέψετε πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση απορριμμάτων, ανακυκλώστε τα υπεύθυνα για να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα συλλογής ή επικοινωνήστε με τον πωλητή από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Επιστρέφουν και μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.

Υπάρχουν συστήματα χωριστής συλλογής μεταχειρισμένων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Παρακαλούμε βοηθήστε μας να διατηρήσουμε το περιβάλλον καθαρό.



Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί και πληροί όλες τις ευρωπαϊκές οδηγίες και απαιτήσεις.

BLENDER ȘI MĂCINĂTOR

Model Nr. : R51162B



LISTA PIESELOR PRINCIPALE

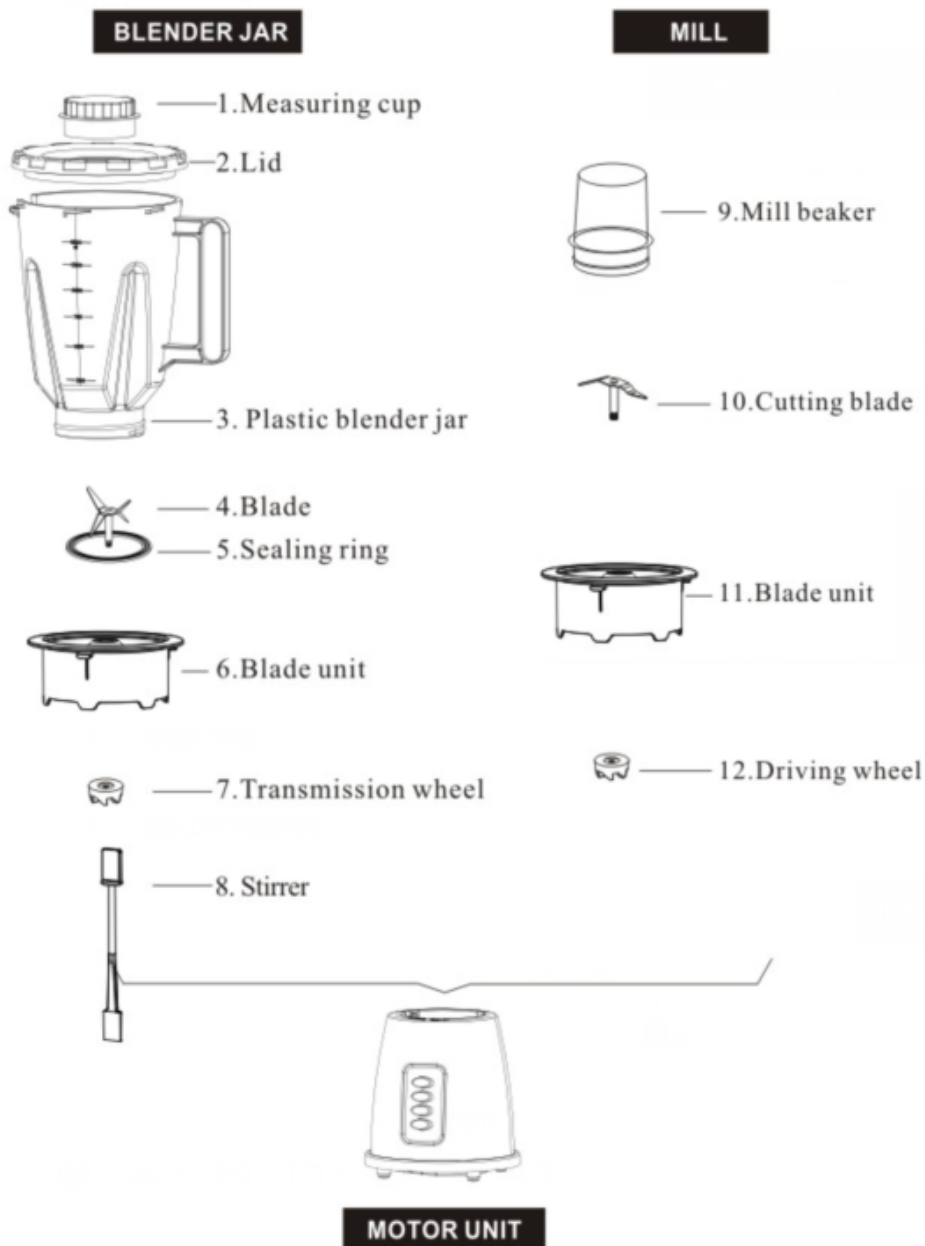
BLENDER

1. Ceașcă de măsurare
2. Capac
3. Recipient de plastic pentru blender
4. Lamă
5. Inel de etanșare
6. Modulul lamei
7. Roată de acționare
8. Agitator

MĂCINĂTOR

9. Ceașcă de măcinat
10. Lamă
11. Modulul lamei
12. Roată de acționare

MODULUL MOTORULUI



BLENDER

1. Ceașcă de măsurare
2. Capac
3. Recipient de plastic pentru blender
4. Lamă
5. Inel de etanșare
6. Modulul lamei
7. Roată de acționare
8. Agitator

MĂCINĂTOR

9. Ceașcă de măcinat
10. Lamă
11. Modulul lamei
12. Roată de acționare

MODULUL MOTORULUI

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

La utilizarea aparatelor electrice, următoarele măsuri de siguranță de bază trebuie respectate întotdeauna și păstrate pentru referințe ulterioare.

MĂSURI DE PRECAUȚIE GENERALE

1. Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța de jos corespunde cu tensiunea rețelei locale.
2. Aparatul trebuie utilizat numai în scopurile descrise în aceste instrucțiuni.
3. Nu utilizați blenderul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte piese prezintă semne de deteriorare, acestea trebuie înlocuite de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane calificate în mod similar pentru a evita pericolele.
4. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă sau în alt lichid și nu o clătiți sub jet de apă. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a curăța unitatea motorului.
5. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
6. Nu lăsați niciodată blenderul nesupravegheat în timp ce acesta funcționează.
7. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite în utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
8. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
9. Nu atingeți lamele, mai ales atunci când aparatul este conectat la o priză. Lamele sunt foarte ascuțite.
10. Folosiți întotdeauna mixerul pe o suprafață curată și uscată pentru a preveni pătrunderea în motor a materialelor străine din aer sau a apei.
11. Scoateți întotdeauna aparatul din priză atunci când nu este utilizat, înainte de a asambla, dezasambla sau de a face reglaje la orice piesă și înainte de a curăța.
12. Nu utilizați niciodată accesorii sau piese de la alți producători.
13. Nu depășiți indicația maximă de pe recipientul blenderului și de pe cupa de măcinare.
14. Nu depășiți cantitățile maxime și timpii de prelucrare indicați în tabelul corespunzător.
15. Aparatul poate fi pornit numai dacă recipientul mixerului sau paharul de măcinat sunt montate corect pe unitatea motorului.
16. Nu se utilizează în aer liber.
17. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului și nu atingeți suprafețe fierbinți.
18. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic.

BLENDER

1. Nu atingeți niciodată recipientul blenderului cu degetele sau cu un obiect în timp ce aparatul este în funcțiune.
2. Nu atingeți marginile tăietoare ale blocului de lame al blenderului atunci când îl utilizați sau îl curățați. Sunt foarte ascuțite și vă puteți tăia ușor degetele cu ele.
3. Dacă blocul lamei se blochează, deconectați aparatul de la priză înainte de a îndepărta ingredientele care blochează lamele.

4. Nu umpleți niciodată recipientul blenderului cu ingrediente mai fierbinți de 60 °C.
5. Pentru a preveni vărsarea, nu puneți mai mult de 1,5 litri de lichid în recipientul blenderului, în special atunci când procesați la viteză mare. Nu puneți mai mult de 1 litru în recipientul blenderului atunci când procesați lichide fierbinți sau ingrediente care tind să facă spumă. Atunci când procesați carne, pește, usturoi sau fasole, nu umpleți recipientul blenderului mai mult de 1/3.
6. Atunci când amestecați lichide fierbinți, scoateți paharul de măsurare. Începeți întotdeauna procesarea la cea mai mică viteză. Țineți mâinile și altă piele expusă departe de deschiderea capacului pentru a preveni posibilele arsuri.
7. Treceți la o turație mai mare dacă motorul pare să se chinuie în timpul prelucrării pentru a preveni suprasolicitarea motorului.
8. Dacă alimentele se lipesc de partea laterală a recipientului blenderului, opriți aparatul și scoateți-l din priză. Apoi folosiți o spatulă de cauciuc pentru a îndepărta alimentele de pe perete.
9. Înainte de a porni aparatul, asigurați-vă întotdeauna că capacul este închis/instalat corect pe recipient și că paharul de măsurare este introdus corect în capac. Așezați mâna pe capac atunci când aparatul este pornit și funcționează.

MĂCINĂTOR

1. Asigurați-vă că blocul de lamă este bine fixat pe cupa polizorului înainte de a monta cupa polizorului pe unitatea motorului.
2. Nu atingeți marginile tăietoare ale blocului de tăiere atunci când îl utilizați sau îl curățați. Sunt foarte ascuțite și vă puteți tăia ușor degetele cu ele.
3. Nu folosiți niciodată măcinătorul pentru a măcina ingrediente foarte dure, cum ar fi nucșoara și cuburile de gheață.
4. Nu folosiți niciodată măcinătorul mai mult de 1 minut continuu. Lăsați măcinătorul să se răcească la temperatura camerei între ciclurile de prelucrare.
5. Prelucrați întotdeauna cuișoarele, anasonul stelar și anasonul împreună cu alte ingrediente. Dacă sunt prelucrate separat, aceste ingrediente pot deteriora materialele plastice ale aparatului.
6. Cupa de măcinat se poate decolora atunci când utilizați mașina de măcinat pentru a procesa ingrediente precum cuișoare, anason și scorțișoară.
7. Măcinătorul nu este potrivit pentru prelucrarea cărnii crude. În schimb, folosiți un blender sau un aparat similar.
8. Nu folosiți măcinătorul pentru a procesa lichide, cum ar fi sucul de fructe.

ÎNTRERUPĂTOR DE CIRCUIT AL MOTORULUI

Aparatul este echipat cu un întrerupător de circuit al motorului care oprește motorul în cazul în care acesta se blochează (ceea ce poate apărea în timpul manipulării grele sau dacă aparatul nu este utilizat conform instrucțiunilor din manualul de utilizare). Dacă se întâmplă acest lucru, opriți mai întâi aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Apoi verificați dacă cantitatea de ingrediente pe care o procesați nu depășește cantitatea specificată în manualul de utilizare sau dacă ceva blochează lama.

ATENȚIE

1. NU vă AȘTEPTAȚI ca blenderul dumneavoastră să înlocuiască toate aparatele de bucătărie. Nu faceți piure de cartofi, nu bateți albușuri de ou sau înlocuitori de lapte, nu măcinați carne crudă, nu frământați sau amestecați aluaturi tari și nu stoarceți sucuri din fructe și legume.
2. NU prelucrați amestecurile prea mult timp. Nu uitați că un blender își îndeplinește sarcinile în câteva secunde, nu în câteva minute. Este mai bine să vă opriți și să verificați consistența după câteva secunde decât să amestecați prea mult și să obțineți un produs moale sau prea fin măcinat.
3. NU suprasolicitați motorul cu sarcini extrem de grele sau extrem de mari. Dacă motorul se oprește, opriți-l imediat, scoateți ștecherul din priză și îndepărtați o parte din produs înainte de a porni din nou.
4. NU încercați să scoateți recipientul blenderului din unitatea motorului sau să îl înlocuiți până când motorul nu s-a oprit complet. Pieseale blenderului se pot deteriora.
5. NU scoateți capacul recipientului blenderului în timpul procesării, deoarece se pot produce scurgeri de alimente. Folosiți orificiul din capac pentru a adăuga ingredientele.
6. NU folosiți un recipient de blender care nu este recomandat de producător pentru prelucrarea alimentelor. Un alt recipient se poate rupe sau se poate desprinde în timpul prelucrării și poate provoca răni grave.
7. NU folosiți "MĂCINĂTORUL" pentru a procesa condimente întregi (cu excepția boabelor de piper) sau brânzeturi tari, deoarece acestea pot sparge cupa polizorului și pot provoca răniri. Folosiți doar recipientul de sticlă al blenderului pentru a procesa condimentele întregi și brânza tare.

FOLOSIREA APARATULUI

Înainte de prima utilizare: curățați bine părțile care intră în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată (a se vedea secțiunea "CURĂȚARE").

BLENDER

Blenderul este conceput pentru:

1. Amestecarea lichidelor, de exemplu, produse lactate, sosuri, supe, băuturi amestecate, shake-uri.
2. Amestecarea ingredientelor moi, de exemplu, aluat pentru clătite sau maioneză.
3. Amestecarea ingredientelor gătite, de exemplu, pentru prepararea alimentelor pentru copii.

PRODUS

CANTITATE MAXIMĂ

suc, supă și altele

1.5 L

Pregătirea blenderului pentru folosire

1. Introduceți inelul de etanșare în blocul de cuțite și instalați recipientul pe blocul de cuțite, rotindu-l în sensul acelor de ceasornic până când se blochează.
2. Montați recipientul cu blocul de cuțite atașat pe blocul motor și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se blochează în poziție.
3. Puneți ingredientele în recipientul blenderului.
4. Strângeți capacul recipientului împingându-l în jos și rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
5. Introduceți paharul de măsurare în capac.

Notă: Pentru a dezambla blenderul, urmați instrucțiunile de mai sus în ordine și sens invers.

Folosirea blenderului

Nu amestecați niciodată recipientul cu degetele sau cu un obiect (de exemplu, o spatulă) în timp ce blenderul este în funcțiune.

Nu depășiți nivelul maxim indicat pe recipientul blenderului.

1. Introduceți ștecherul în priza de perete.

2. Porniți aparatul.

- Pentru a procesa ingredientele la o anumită viteză, apăsați butonul de viteză diferită pentru a selecta setarea de viteză necesară. Există două setări de viteză, 1 și 2.

- Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de 1 minut la un moment dat. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de a continua cu prelucrarea.

- Pentru a procesa ingredientele foarte scurt, apăsați de mai multe ori butonul de setare a pulsului.

- Nu utilizați niciodată setarea de puls pentru mai mult de câteva secunde la un moment dat.

3. Când ați terminat procesarea, apăsați butonul "0" și scoateți aparatul din priză. Opriți întotdeauna aparatul înainte de a deschide capacul.

- Pentru a preveni vărsarea, nu puneți mai mult de 1,5 l de lichid în recipientul blenderului, în special atunci când procesați la viteză mare. Nu puneți mai mult de 1,0 l în recipientul blenderului atunci când procesați lichide fierbinți sau ingrediente care tind să facă spumă.

- Puteți folosi deschiderea din capac pentru a adăuga ingrediente în timp ce aparatul este în funcțiune.

- Așezați mai întâi porțiunile lichide ale rețetelor în recipientul blenderului, cu excepția cazului în care instrucțiunile din rețete prevăd altfel.

- Tăiați ingredientele solide în bucăți mai mici înainte de a le pune în recipientul blenderului. Nu prelucrați o cantitate mare de ingrediente solide deodată. În schimb, procesați aceste ingrediente într-o serie de loturi mici.

De exemplu. Se taie toate tipurile de brânză în bucăți nu mai mari de 1,8 cm.

- Lăsați legumele fierte și bulionul să se răcească înainte de a le turna în recipientul blenderului pentru procesare.

- Dacă nu sunteți mulțumit de rezultate atunci când amestecați ingrediente solide. utilizați setarea de pulsare de mai multe ori pentru a lăsa blenderul să funcționeze pentru scurt timp. Dacă doriți să folosiți o spatulă, opriți aparatul, deschideți capacul și apoi amestecați ingredientele. Puteți, de asemenea, să scoateți o parte din conținutul borcanului și să procesați cantități mai mici.

Măcinător

Puteți folosi măcinătorul pentru a măcina și toca ingrediente precum boabe de piper, semințe de susan, orez, grâu, nucă de cocos, nuci (fără coajă), boabe de cafea, boabe de soia uscate, mazăre uscată, pesmet. etc.

Prelucrați întotdeauna cuișoarele, anasonul stelar și anasonul împreună cu alte ingrediente. Dacă sunt prelucrate separat, aceste ingrediente pot deteriora materialele din plastic ale aparatului.

Măcinătorul nu este potrivită pentru tocarea ingredientelor foarte dure, cum ar fi nucșoara și cuburile de gheață. Nu depășiți nivelul maxim al paharului din măcinător.

	FOODS	MAX. Q'TY	TIME
DRY MILL	Pepper	20g	1-1.5 min.
	Dry chili	20g	1-1.5 min.
	Coffee beans	50g	15-30 sec.

Pregătirea măcinătorului pentru utilizare

1. Puneți ingredientele în cupa măcinătorului
2. Înșurubați blocul de lamă de polizor în sensul acelor de ceasornic pe cupa de polizor.
3. Întoarceți polizorul asamblat cu spatele și înșurubați-l în sensul acelor de ceasornic la blocul motor.

Folosirea măcinătorului

1. Porniți aparatul.
- Vă sfătuim să folosiți setarea de impulsuri sau setarea de viteză 4.
- Nu lăsați niciodată măcinătorul să funcționeze mai mult de 1 minut fără întrerupere.
2. Când ați terminat prelucrarea, apăsați butonul și scoateți aparatul din priză.
 3. Pentru a scoate polizorul din unitatea motorului. rotiți polizorul în sens invers acelor de ceasornic.

CURĂȚARE

Nu utilizați niciodată raclete, detergenți abrazivi sau lichide dure, cum ar fi benzina sau acetona, pentru a curăța unitatea.

1. Scoateți aparatul din priză și deconectați-l de la priza de perete.
 2. Dezasamblați toate piesele înlocuibile înainte de curățare.
 3. Curățați diferitele părți ale aparatului.
 4. Curățați unitatea motorului cu o cârpă umedă. Nu clătiți unitatea motorului sub jet de apă.
- Sfaturi.

Curățarea rapidă a recipientului blenderului

1. Umpleți blenderul până la jumătate cu apă caldă și adăugați câteva picături de detergent de vase.
2. Rotiți de mai multe ori butonul de control al setării pulsului.
3. Scoateți recipientul blenderului, goliți-l și clătiți-l sub jet de apă.

DEPOZITARE

1. Pentru a depozita cablul de alimentare, glisați-l în compartimentul de depozitare a cablului de la bază.
2. Depozitați aparatul într-un loc sigur și uscat.

SFATURI DE AMESTECARE

CUM SĂ FOLOSITI O SPATULĂ DE CAUCIUC CU BLENDERUL DVS.

Atunci când se amestecă ingrediente cu o consistență grea, cum ar fi brânza și produsele tartinabile pentru sandvișuri, este necesar să se folosească o spatulă de cauciuc pentru a ajuta amestecul să ajungă la lamele. Pentru a folosi o spatulă, opriți motorul, scoateți capacul, deplasați rapid spatula în sus și în jos pe părțile laterale ale recipientului și împingeți ingredientele dinspre părțile laterale ale recipientului spre centru.

MAYONESA

Dacă maioneza se îngroașă sau se lichefiază, goliți recipientul blenderului, amestecați încă un ou și un sfert de cană (50 ml) din maioneza lichefiată sau îngroșată până când se amestecă. Îndepărtați capacul alimentatorului și turnați maioneza rămasă în loc de ulei în centrul recipientului. Folosiți o spatulă de cauciuc pentru a amesteca bine uleiul în amestec.

SOSURI

Pentru a "netezi" orice sos care ar fi putut deveni grumos, se lasă să se răcească puțin și se toarnă într-o cană de măsurare, apoi se pune aproximativ 1/2 cană (125 ml) în recipientul blenderului. Se acoperă și se începe prelucrarea. Îndepărtați capacul alimentatorului și, cu motorul în funcțiune, adăugați treptat sosul rămas. Continuați procesarea până când se obține o masă omogenă.

TĂIEREA INGREDIENTELOR

Pentru a toca ingredientele pentru sos, fierbeți-le în apă sau în bulion, apoi răciți-le la temperatura camerei. Se taie ingredientele în bucăți de 2,5 cm, se pun în recipientul blenderului și se acoperă cu lichidul de gătit răcit. Acoperiți recipientul, procesați timp de două cicluri de 30 de secunde la viteză MAXIMĂ. (Dacă ingredientele nu sunt măcinate suficient de fin, procesați pentru încă unul sau două cicluri).

PREPARAREA UNTULUI

Smântâna, dulce sau acră, poate fi folosită pentru a face unt - se toarnă în recipientul blenderului. Acoperiți și procesați la viteză MARE până când se formează untul. Se toarnă într-o strecurătoare pentru a scurge lichidul, apoi se pune untul într-un castron mic și se presează cu o spatulă pentru a elimina cât mai mult lichid. Adăugați sarea în timp ce bateți untul. Încearcă să adaugi 1 lingură (15 ml) de ierburi uscate (pătrunjel, tarhon, coriandru sau cuișoare) la fiecare cană (250 ml) de smântână pentru un minunat unt de ierburi.

COAJĂ DE PORTOCALĂ ȘI LĂMÂIE

Congelează fâșii subțiri de coajă de portocală și de lămâie, apoi procesează 1/2 ceașcă (125 ml) pe rând în cupa "MĂCINĂTORULUI" la viteza a doua. Se păstrează în congelator în paharul "MĂCINĂTORULUI" și se folosește la nevoie pentru plăcinte, prăjituri, pâine etc. Se prepară pesmetul din pâine veche și se păstrează în borcane de sticlă sau în cupa "MĂCINĂTORULUI" la

frigider.

MĂCINAREA SEMINTELOR DE MAC

Pentru a măcina semințele de mac pentru umpluturi, puneți 1/2 cană (125 ml) de semințe de mac în cupa "MĂCINĂTORULUI" și procesați la viteza a doua până când semințele sunt zdrobite și umede. Opiți blenderul o dată sau de două ori pentru a scutura semințele din partea de sus a recipientului.

RĂZUIREA NUCII NUCĂ DE COCOS

Pentru a mărunți nuca de cocos proaspătă, porniți motorul la viteză MARE, scoateți capacul alimentatorului și aruncați bucățile de nucă de cocos în lamele rotative. După ce ați mărunțit 1,5 căni (375 ml) de nucă de cocos, golți cupa "MĂCINĂTORULUI" și repetați procesul până când toată nuca de cocos este mărunțită.

BRÂNZĂ TARE ȘI USCATĂ

Brânza Cheddar sau brânza topită care a devenit tare și uscată după o depozitare îndelungată la frigider poate fi tăiată în bucăți și dată pe răzătoare în blender. Procesați la viteză MAXIMĂ până când se mărunțește fin. Apoi se utilizează pentru garnituri de caserolă, în sosuri etc.

NU folosiți o ceașcă de măcinat atunci când prelucrați brânza tare.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite în utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.

Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere pe teritoriul UE. Pentru a preveni posibilele efecte nocive asupra mediului sau a sănătății umane din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de colectare sau să contactați comerciantul de unde ați cumpărat produsul. Aceștia returnează și pot lua acest produs pentru a-l recicla în condiții de siguranță pentru mediu.

Există sisteme de colectare separată pentru produsele electrice și electronice uzate. Vă rugăm să ne ajutați să păstrăm mediul curat.



Acest produs este proiectat și respectă toate directivele și cerințele europene.

BLENDER AND MILL

Model No.:R51162B



IDENTIFICATION OF PARTS

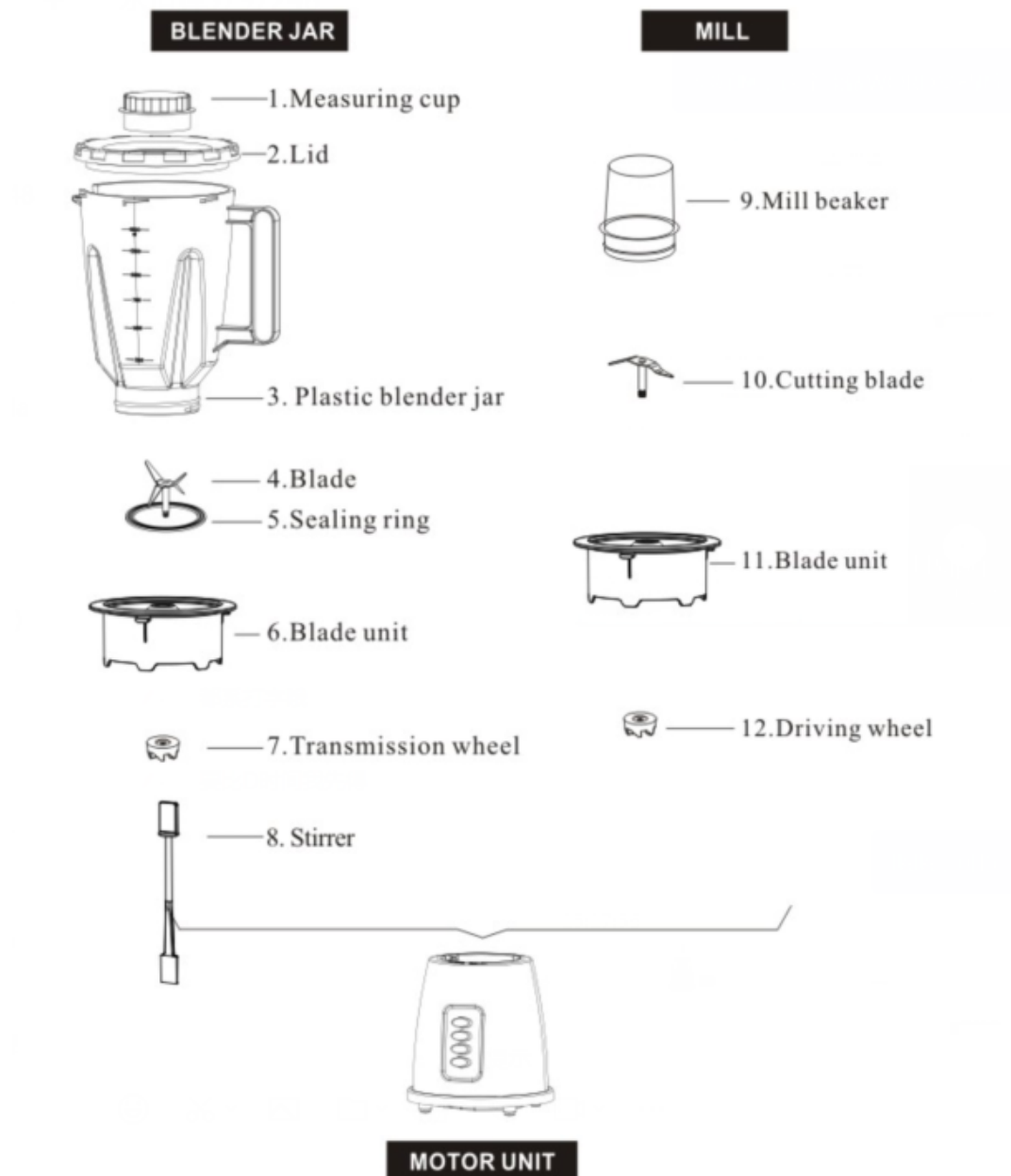
BLENDER JAR

- 1.Measuring cup
- 2.Lid
- 3.Plastic blender jar
- 4.Blade
- 5.Sealing ring
- 6.Blade unit
- 7.Transmission wheel
- 8.Stirrer

MILL

- 9.Mill beaker
- 10.Cutting blade
- 11.Blade unit
- 12.Driving wheel

MOTOR UNIT



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed and save it for future reference.

GENERA

1. Check if the voltage indicated on the bottom plate corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. The appliance is only to be used for the purposes described in these instructions.
3. Do not use the blender if the plug, the mains cord or other parts shows any signs of damage, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. To protect against risk of electrical shock, never immerse the motor unit in water or any other

- liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 6. Never leave blender unattended while it is operating.
 7. 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.
 8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 9. Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
 10. Always operate blender on a clean, dry surface to prevent air from carrying foreign material or water into the motor.
 - 11 . Always unplug the appliance when not in use , before you assemble , disassemble or make adjustments to any of the parts and before cleaning.
 - 12 . Never use any accessories or parts from other manufacturers.
 - 13 . Do not exceed the maximum indication on the blender jar and the mill beaker.
 - 14 . Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in the relevant table.
 - 15 . The appliance can only be switched on if the blender jar or the mill beaker assembled on the motor unit correctly.
 - 16 . Do not use outdoors.
 - 17 . Do not let cord hang over edge of table or counter , or touch hot surfaces.
 - 18 . This appliance is designed for household use only.

BLENDER

- 1.Never reach the blender jar with your fingers or an object while the appliance.
- 2 . Do not touch the cutting edges of the blender blade unit when you handle or clean it . They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- 3.If the blade unit gets stuck , unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- 4.Never fill the blender jar with ingredients hotter than 60°C .
- 5.To prevent spillage , do not put more than 1.5L of liquid in the blender jar,especially when you process at a high speed . Do not put more than 1 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam . When blending meat , fish , garlic or beans , do not fill the blender jar over 1 / 3 full.
- 6 . When blending hot liquids , remove the measuring cup . Always begin processing at the lowest speed setting . Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to prevent possible burns.
- 7 . Switch to a higher speed if the motor seems to labor when processing to prevent overloading of the motor.
- 8 . If food sticks to the wall of the blender jar , switch off the appliance and unplug it. Then use a rubber spatula to remove the food from the wall.
- 9 . Always make sure the lid is properly closed / assembled on the jar and the measuring cup is

inserted properly in the lid before you switch on the appliance. Rest hand on the lid when the appliance starting and running.

MILL

- 1 . Make sure the blade unit is securely fastened to the mill beaker before you assemble the mill beaker onto the motor unit.
- 2 . Do not touch the cutting edges of the mill blade unit when you handle or clean it. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.
- 3 . Never use the mill to grind very hard ingredients such as nutmeg and ice cubes.
- 4 . Never use the mill for more than 1 minute without interruption . Let the mill cool down to room temperature between processing cycles.
- 5 . Always process cloves , star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately , these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- 6 . The mill beaker may become discoloured when you use the mill to process ingredients such as cloves , anise and cinnamon.
- 7 . The mill is not suitable for chopping raw meat . Use the blender or chopper instead.
- 8 . Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.

MOTOR CIRCUIT PROTECTOR

The appliance is equipped with a motor circuit protector that switches off the motor if the motor jams (which might occur during heavy processing jobs or if the appliance is not used according to the instructions in the user manual) . If this happens , first switch off and unplug the appliance and let it cool down to room temperature . Then check if the quantity of ingredients you are processing does not exceed the quantity mentioned in the user manual or if something is blocking the blade.

CAUTION

- 1.DON'T expect your blender to replace all of your kitchen appliances . It will not:mash potatoes , whip egg whites or substitutes for dairy toppings , grind raw meat, knead or mix stiff dough or extract juices from fruits and vegetables.
- 2 . DON'T process mixtures too long . Remember , the blender performs its tasks in seconds , not minutes . It is better to stop and check the consistency after a few seconds than to over blend and have a mushy or too finely ground product.
- 3 . DON'T overload the motor with extra-heavy or extra-large loads . If the motor stalls, turn off immediately , unplug cord from outlet and remove a portion of the load before beginning again.
- 4 . DON'T attempt to remove blender jar from motor unit or replace it until the motor has closed to a complete stop . Blender parts can be damaged.
- 5 . DON'T remove the lid of blender jar while processing , as food spillage can occur Use the opening in lid to add ingredients.
- 6 . DON'T use any blender jar not recommended by manufacturer for processing foods. Other blender jar may break or loosen during processing and cause severe injury.
- 7 . DON'T use " MLLL " for processing whole spices (except peppercorns) or hard cheeses , as they can break the mill beaker and cause injury . Use only glass blender jar to process whole

spices and hard cheese.

USING THE APPLIANCE

Before first use: Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'CLEANING').

BLENDER

The blender is intended for:

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

FOOD

MAX.Q'TY

juice, soup etc.

1.5L

Preparing the blender for use

- 1 . Put the sealing ring into the blade unit , and mount the jar onto the blade unit by turning the jar clockwise until it is locked.
- 2 . Mount the blender jar with the blade unit attached to it onto the motor unit and turn it clockwise until it locks into position.
- 3 . Put the ingredients in the blender jar .
- 4 . Fasten the lid on the jar by pressing it down and turning it clockwise.
- 5 . Insert the measuring cup into the lid.

Note : To disassemble the blender . follow the instructions above in reverse order and direction.

Using the blender

Never reach into the jar with your fingers or an object (e.g. a spatula) . while the blender is running .

Do not exceed the maximum level indicated on the blender jar

- 1 . Put the mains plug in the wall socket .
- 2 . Switch on the appliance.

-To process ingredients at a particular speed , press different speed button to choose the required speed setting . There are two speed setting of speed 1 and 2.

Do not let the appliance run for more than 1 minute at a time . Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

-To process ingredients very briefly , press the pulse setting button several times .

Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time .

- 3 . When you have finished processing , press the button " 0 and unplug the appliance. Always switch off the appliance before you open the lid.

-To prevent spillage , do not put more than 1 . 5L of liquid in the blender jar , especially when you process at a high speed . Do not put more than 1.0 litre in the blender jar when you process hot liquids or ingredients that tend to foam.

-You can use the opening in the lid to add ingredients while the appliance is running.

-Put liquid portions of recipes into blender container first unless the instructions in recipes

specify.

-Cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar . Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time Process these ingredients in a series of small batches instead.

E.g. : Cut all firm fruits and vegetables , cooked meats , fish and seafood into pieces no larger than 3 / 4 (1.8 cm) to 1 (2.5 cm) Cut all kinds of cheeses into pieces no larger than 3 / 4 " (1.8 cm).

-Allow cooked vegetables and broth to cool before pouring into blender jar for processing.

-If you are not satisfied with the results when you blend solid ingredients . use the pulse setting a few times to let the blender run briefly . If you want to use a spatula, switch off the appliance , open the lid and then stir the ingredients . You can also remove some of the contents of the jar and process smaller amounts.

Mill

You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns , sesame seeds ,rice , wheat , coconut flesh , nuts (shelled) , coffee beans , dried soy beans , dried peas cheese . breadcrumbs . etc.

Always process cloves , star anise and aniseed together with other ingredients . If processed separately . these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.

The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.Do not exceed the maximum level of the mill beaker.

	FOODS	MAX. Q'TY	TIME
DRY MILL	Pepper	20g	1-1.5 min.
	Dry chili	20g	1-1.5 min.
	Coffee beans	50g	15-30 sec.

Preparing the mill for use

- 1 . Put the ingredients in the mill beaker.
- 2.Screw the mill blade unit clockwise onto the mill beaker.
- 3.Turn the assembled mill upside down and screw it clockwise onto the motor unit.

Using the mill

- 1 . Switch on the appliance.

We advise you to use the pulse setting or speed setting 4.

Never let the mill run for more than 1 minute without interruption.

- 2.When you have finished processing , press the button and unplug the appliance.

- 3 . To remove the mill from the motor unit . turn the mill anticlockwise.

CLEANING

Never use scouring pads , abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone

to clean the appliance.

- 1 . Switch off and unplug the appliance.
- 2 . Disassemble all removable parts before you clean them.
- 3 . Clean the different parts of the appliance.
- 4 . Clean the motor unit with a moist cloth . Do not rinse the motor unit under the tap. Tips :
Cleaning the appliance and its parts is easiest immediately after use.

Quick-cleaning the blender jar

- 1.Fill the blender halfway with warm water and add a few drops of washing-up liquid.
- 2.Turn the control knob to the pulse setting a few times.
- 3 . Detach the blender jar , empty it and rinse it under the tap.

STORAGE

- 1.To store the mains cord , push it into the cord storage compartment in the base.
- 2 . Store the appliance in a safe and dry place.

BLENDER BLENDING TIPS

HOW TO USE A RUBBER SPATULA WITH YOUR BLENDER

When blending ingredients of a heavy consistency , such as cheese dips and sandwich spreads , it is necessary to use a rubber spatula to help the mixture get down to the blades . To use spatula , turn motor off , remove the cover , move the spatula up and down rapidly along sides of the container , and push the ingredients from the sides of the container to the centre.

MAYONNAISE

If mayonnaise curdles or liquefies , empty contents from blender jar , blend another egg and one-fourth cup (50 ml) of liquefied or curdled mayonnaise until mixed . Remove feeder cap and pour remaining mayonnaise instead of oil into center of jar Use rubber spatula to thoroughly blend oil into mixture.

GRAVY OR WHITE SAUCE

To smooth gravy or white sauce which may be lumpy , allow to cool slightly and pour into measuring cup and then put about 1 / 2 cup (125 ml) into blender jar Cover and start processing . Remove feeder cap , and with motor running , gradually add remaining gravy or sauce . Continue to process until smooth.

CHOPPING GIBLETS

To chop giblets for gravy , cook the giblets in water or broth , then cool to room temperature . Cut giblets into 1 (2 . 5cm) pieces , put in blender jar and lid with cooled cooking liquid . Cover container , process two 30-second cycles at HIGH . (If giblets are not chopped finely enough , process for one or two additional cycles.)

MAKING BUTTER

Heavy cream sweet or sour , can be used to make butter-pour into blender jar . Cover and

process at HIGH until butter forms . Pour into strainer to drain off liquid , then put butter into small bowl and press with spatula to remove as much liquid as possible . Add salt while kneading butter . Try adding 1 tablespoon (15 ml) dried herbs (parsley ,tarragon , savory or agarics clove) per cup (250 ml) of cream for delightful herb butter.

ORANGE AND LEMON PEEL

Freeze thin strips of orange and lemon peel , then process 1 / 2 cup (125m) at a time in " MILL " beaker at second speed . Store in freezer in " MILL "beaker and use as needed for pies , cookies , breads , etc . Prepare bread crumbs from old bread and store in glass Jars or "MILL" beaker in refrigerator .

GRINDING POPPY SEEDS

To grind poppy seeds for fillings , place 1 / 2 cup (125 ml) poppy seeds in " MILL beaker and process at second speed until seeds are crushed and moist . Stop blender once or twice to shake down seeds from top of container.

GRATING COCONUT

To grate fresh coconut , turn motor to HIGH , remove feeder cap , and drop coconut pieces into revolving blades . After grating 1 1 / 2 cups (375m) coconut , empty " MILL " beaker and repeat process until all coconut is grated.

HARD AND DRY CHEESE

Cheddar or processed which has become hard and dry after long storage the refrigerator may be cut into pieces and grated in the blender . Process at HIGH until finely grated . Then use for casserole toppings , in sauces , etc.

DO NOT use " MILL beaker when processing hard cheese.

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.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal,recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the collection systems or contact the retailer where the product was purchased.They return and can take this product for environmental safe recycling.

There are separate collection systems for used electrical and electronic products. Please help us keep the environment clean.



This product is designed and corresponds to all European directives and

requirements.