STOLLAR

the Hand Blender SHB720

LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

EE KASUTUSJUHEND

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

STOLLAR PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

Mēs Stollar vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un izgatavojam preces, par augstāko kritēriju uzskatot jūsu – mūsu vērtīgā klienta – drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

- Pirms ierīces darbināšanas rūpīgi izlasiet norādījumus lietošanas pamācībā un saglabājiet to turpmākām uzziņām.
- Pirms pirmās izmantošanas pārliecinieties, vai jūsu elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz datu plāksnītes ierīces apakšā. Ja jums ir šaubas, lūdzu, sazinieties ar vietējo elektrokompāniju.
- Pirms rokas blendera izmantošanas pirmo reizi noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes.
- Ekspluatācijas laikā nenovietojiet rokas blenderi tuvu letes vai galda malai. Pārbaudiet, vai virsma ir līdzena, tīra, sausa un uz tās nav miltu vai citu vielu.
- Nenovietojiet rokas blenderi uz karsta gāzes vai elektriskā degļa, tā tuvumā vai vietā, kur ierīce varētu pieskarties karstai plītij.
- Neapstrādājiet ar rokas blenderi karstus produktus kastrolī, kas tiek sildīts, noņemiet kastroli no karstuma avota un pārliecinieties, ka arī elektrības vads un ierīces korpuss nesaskaras ne ar vienu karstuma avotu.
- Uzmanieties, rīkojoties ar rokas blenderi, tā piederumiem un asajiem griezējasmeņiem, iztukšojot trauku un tīrīšanas laikā. Atcerieties, ka asmeņi un uzgaļi ir ļoti asi un tie ir jāsargā no bērniem.
- Pirms lietošanas vienmēr pārliecinieties, ka rokas blenderis ir pareizi un pilnīgi samontēts.

- Ja grasāties uzlikt kādu no piederumiem, pirms tam pārliecinieties, ka rokas blenderis ir izslēgts un kontaktdakša ir izvilkta no kontaktligzdas.
- Neizmantojiet rokas blenderi ar citiem piederumiem, izņemot tos, kas ietilpst šajā komplektācijā.
- Neizmantojiet slotiņu citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- Nemēģiniet izmantot rokas mikseri citādi, izņemot, kā aprakstīts šajā instrukcijā.
- Nelejiet karstus vai verdošus šķidrumus maisāmajā traukā - ļaujiet šķidrumiem atdzist, pirms ielejiet tos traukā.
- Neizmantojiet ierīci nepārtraukti ilgāk kā 1 minūti. Starp lietošanas reizēm ļaujiet motoram 1 minūti "atpūsties".
- Nekad nemaisiet sausus, biezus vai smagus maisījumus ilgāk kā 10 sekundes vienā reizē. Apturiet blenderi un samaisiet sastāvdaļas, pēc tam turpiniet darbu. Starp lietošanas reizēm ļaujiet motoram 1 minūti "atpūsties".
- Ja ierīce strādā ar lielu slodzi, to nedrīkst darbināt nepārtraukti ilgāk kā 10 sekundes.
- Pirms pārvietojat rokas blenderi, ja tas netiek izmantots, netiek uzraudzīts, kā arī pirms tā izjaukšanas, tīrīšanas vai uzglabāšanas vienmēr pārliecinieties, ka blenderis ir izslēgts un kontaktdakša ir izvilkta no kontaktligzdas.
- Ja produkti iesprūst asmenī vai asmens sargā, atlaidiet ātruma vai "TURBO" pogu un atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Iztīriet iestrēgušos produktus ar lāpstiņu. Netīriet ar pirkstiem, jo asmeņi ir asi.
- Neizņemiet rokas blenderi no produktiem to maisīšanas laikā. Pirms to izņemat, pārliecinieties, ka ātruma vai "TURBO" poga ir atlaista un ierīce ir pārtraukusi rotāciju, lai novērstu saskaršanos ar rotējošiem asmeņiem vai slotiņu.

⚠ UZMANĪBU

- **Lai izvairītos no riska, kas var rasties, blenderim patvaļīgi izslēdzoties pārkaršanas aizsardzības nostrādes rezultātā, tā elektrības padevi nedrīkst nodrošināt ar ārējās ieslēgšanas/izslēgšanas ierīci (piemēram, taimeri) un to nedrīkst pievienot ķēdei, ko var regulāri ieslēgt vai izslēgt komunālie dienesti.**
- Lietošanas laikā neatstājiet rokas blenderi bez uzraudzības.
- Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķīdumā motora korpusu, vadu vai kontaktdakšu.
- Uzturiet ierīci tīru. Ievērojiet šajā pamācībā sniegtās tīrīšanas instrukcijas.
- Neaiztieciet rokas blenderi ar mitrām rokām.
- Nekad nestumiet produktus atverē, izmantojot pirkstus vai citus virtuves piederumus. Vienmēr izmantojiet pievienoto produktu stūmēju.
- Sargiet pirkstus, rokas, nažus un citus virtuves piederumus no rotējošajiem asmeņiem.
- Nelieciet rokas vai pirkstus blendera maisāmajā traukā, kamēr motors un asmens nav pilnībā apstājies. Pirms noņemat vāku no maisāmā trauka, pārliecinieties, ka ātruma vai "TURBO" poga ir atlaista un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla.

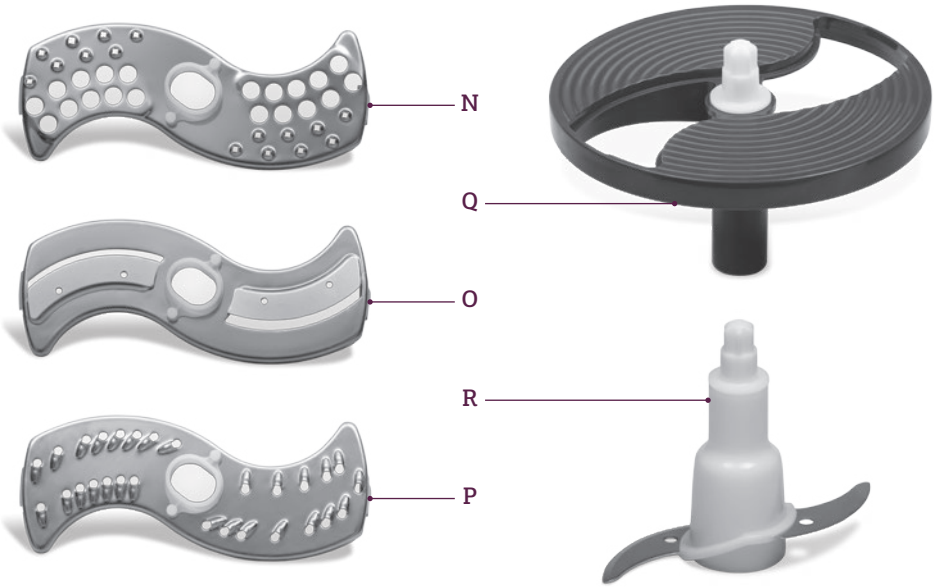
SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā atritiniet elektrības vadu.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokarātos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Ierīci un tās elektrības vadu uzglabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Mazi bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka tie nerotaļājas ar ierīci.
- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai ir nepieciešama cita apkope, izņemot tīrīšanu, lūdzu, sazinieties ar "Stollar" Klientu servisu
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Lai nodrošinātu papildu drošību elektroierīču izmantošanas laikā, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības ierīci (drošības slēdzi). Elektrotīkla ķēdē, kurai pieslēgta ierīce, iesakām uzstādīt drošības slēdzi, kura nominālā jauda nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.
- Šo ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Ierīci un tās elektrības vadu uzglabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

IEPAZĪSTIET
savu Stollar Hand Blender SHB720

A. Ātruma regulētājs
B. Ieslēgšanas poga
C. "TURBO" režīma poga
D. Motora korpuss
E. Blendera kāts
F. Noņemams slotiņas reduktors
G. Slotiņa
H. 800 ml kauss
I. Kausa paliktnis/vāks
J. 1250 ml maisāmais trauks
K. Maisītāja vāks
L. Padeves caurule
M. Stūmējs



N. Rīve
O. Šķēlēšanas asmens
P. Smalcināšanas asmens
Q. Naža turētājs
R. S veida asmens

DARBINĀŠANA

Stollar Hand Blender SHB720

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Pirms rokas blendera pirmās lietošanas noņemiet iepakojuma materiālu un reklāmas uzlīmes. Izdariet to, kamēr ierīce nav ieslēgta un nav pieslēgta elektrotīklam.
- Esiet piesardzīgi, aizskarot blendera kātu un asmeņus, jo tie ir ļoti asi.
- Blendera kātu, maisāmo trauku, vāku un visus piederumus mazgājiet ar siltu ziepjūdeni, izmantojot mīkstu lupatiņu. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

ROKAS BLENDERIS

Rokas blenderis ir ideāli piemērots dip mērču, mērču, zupu, majonēzes un bērnu pārtikas pagatavošanai, kā arī dzērienu un piena kokteiļu sajaukšanai. Izmantojot lielāku ātrumu, labāk sakulsiet produktus.

1. Uzstādiet blendera vārpstu uz motora korpusa un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas vietā.
2. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
3. Ielieciet produktus kausā vai līdzīgā traukā, pēc tam, stingri turot kausu, izvēlieties vēlamo ātrumu un nospiediet ieslēgšanas pogu.
4. Ātrumu var ērti regulēt darbības laikā, pagriežot ātruma regulētāju ar īkšķi vai rādītājpirkstu. Maksimālo apstrādes ātrumu var iegūt, nospiežot pogu "TURBO".
5. Izvēlieties mazu ātrumu, lai maisītu lēni un izvairītos no šļakstīšanās, un lielu ātrumu vai "TURBO" ātrākai kulšanai.
6. Pēc darba beigšanas atlaidiet ātruma vai "TURBO" pogu. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet motora korpusu, griežot blendera vārpstu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz to var noņemt.

PIEZĪME

- ***Esiet uzmanīgi, blendējot karstus produktus, jo tie var šļakstīties. Pirms produktu apstrādāšanas noņemiet kastroli vai katlu no karstuma avota, blendēšanas laikā neizņemiet asmeņus no maisījuma, lai izvairītos no šļakstīšanās.***

⚠ BRĪDINĀJUMS

Pārliecinieties, ka elektrības vads un visas miksera detaļas nepieskaras vai neatrodas virs karstuma avota.

Neaiztieciet asmeni, pirms ātruma poga ir atlaista un elektrības vads ir atvienots no elektrotīkla.

Neizmantojiet rokas blenderi nepārtraukti ilgāk kā 1 minūti.

Neapstrādājiet produktus, ja tiem nav pievienots ūdens vai cits šķidrums.

Rokas blenderis nav paredzēts ledus smalcināšanai.

SLOTIŅA

Izmantojiet slotiņu tikai putukrējuma vai olbaltumu saputošanai, biskvīta mīklas un šķīstošo desertu pagatavošanai.

1. Ielieciet slotiņu slotiņas reduktorā.
2. Uzstādiet slotiņas reduktoru uz motora korpusa un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas vietā.
3. Iemērciet slotiņu šķidrajās sastāvdaļās, pēc tam, stingri pieturot kausu vai līdzīgu trauku, izvēlieties nepieciešamo ātrumu un nospiediet ieslēgšanas pogu.
4. Ātrumu var ērti regulēt darbības laikā, pagriežot ātruma regulētāju ar īkšķi vai rādītājpirkstu. Maksimālo apstrādes ātrumu var iegūt, nospiežot pogu "TURBO".
5. Izvēlieties mazu ātrumu, lai putotu lēni un izvairītos no šļakstīšanās, un lielu ātrumu vai "TURBO" ātrākai sakulšanai.
6. Pēc darba beigšanas atlaidiet ātruma vai "TURBO" pogu. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet motora korpusu, griežot slotiņas vārpstu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz to var noņemt. Pēc tam izņemiet slotiņu no reduktora.

PIEZĪME

- *Nepieskarieties trauka malām un apakšai putošanas laikā, jo tas var bojāt slotiņas smalkās stieplītes.*
- *Lai putošanas laikā produktos ievadītu gaisu, izvēlieties pietiekami dziļu un platu trauku, lai produkti varētu viegli pārvietoties augšup un lejup.*
- *Svaigs putukrējums saputosies labāk, ja iepriekš tiks atdzesēts.*
- *Olām jābūt istabas temperatūrā, lai putojot iegūtu lielāku apjomu.*
- *Pirms olbaltumu putošanas pārliecinieties, ka putojamais trauks un slotiņa ir pilnībā tīra, sausa un bez tauku paliekām. Ēdiena paliekas ietekmēs putošanas rezultātu.*
- *Putojot olbaltumus vai putukrējumu, izvēlieties pogu "TURBO".*

⚠ BRĪDINĀJUMS

Neizmantojiet rokas blenderi nepārtraukti ilgāk kā 2 minūtes.

Neputojiet ar slotiņu smagus maisījumus, piemēram, margarīnu un cukuru, jo tas var sabojāt slotiņu.

VIRTUVES KOMBAINS

Virtuves kombains ir ideāli piemērots produktu kapāšanai, šķēlēšanai, smalcināšanai un rīvēšanai.

S veida asmens izmantošana

S veida asmens ir ideāli piemērots cietu produktu, piemēram, gaļas, siera, sīpolu, zaļumu, ķiploku, burkānu, valriekstu un līdzīgu produktu smalcināšanai.

1. Uzmanīgi noņemiet no asmens plastmasas apvalku.
2. Uzlieciet asmeni uz uzmavas trauka centrā.

⚠ UZMANĪBU!

Asmeņi ir ļoti asi - uzlieciet, turot aiz plastmasas daļas un sargiet pirkstus no asmeņiem.

3. Piepildiet trauku ar produktiem.

PIEZĪME

- *Pirms apstrādes sagrieziet produktus gabalos. Vienmēr attīriet gaļu no kauliem, cīpslām un skrimšļiem.*

4. Nospiediet bloķētāju uz trauka roktura un uzlieliet vāku uz trauka. Grieziet vāku pulksteņa rādītāju virzienā, līdz atzīmes SAVIETOT | BLOĶĒT uz vāka un roktura sakrīt. Lai nobloķētu vāku, atlaidiet bloķētāju.
5. Uzstādiet motora korpusu uz uzmavas un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas vietā.
6. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam un pārliecinieties, ka stūmējs atrodas vietā.
7. Ātrumu var ērti regulēt darbības laikā, pagriežot ātruma regulētāju ar īkšķi vai rādītājpirkstu. Maksimālo apstrādes ātrumu var iegūt, nospiežot pogu "TURBO".
8. Apstrādes laikā ar vienu roku turiet motora korpusu, bet ar otru - maisāmo trauku.
9. Pēc darba beigšanas atlaidiet ātruma vai "TURBO" pogu. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet motora korpusu, griežot to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz to var noņemt. Nospiediet bloķētāju uz trauka roktura, pagrieziet trauku pretēji pulksteņa rādītāju virzienam, līdz tas atbrīvojas, un paceliet vāku.

PADOMI

- *Trauka apakšā ir pretslīdes gumijas gredzens, kas palīdz nodrošināt stabilitāti ierīces darbības laikā.*
- *Nepiepildiet trauku virs maksimālā līmeņa atzīmes, pretējā gadījumā var tikt sabojātas trauka, vāka vai reduktoru detaļas.*
- *Neapstrādājiet cietus produktus, piemēram, kafijas pupiņas, graudus vai lielus šokolādes gabalus. Šāda veida produkti var sabojāt garos asmeņus.*
- *Smalcinot cietas garšvielas un citus sausus produktus, trauks ar laiku var zaudēt caurspīdīgumu. Šāda veida produktus labāk ir samalt garšvielu dzirnaviņās ar metāla trauku.*

Rīves, šķēlēšanas un smalcināšanas asmens izmantošana

1. Izvēlieties asmeni.
2. Uzmanīgi ielieciet asmeni diskveida turētājā.
3. Uzlieciet diskveida turētāju uz uzmavas trauka centrā.

⚠ UZMANĪBU!

Asmeņi ir ļoti asi!

Ar visiem asmeņiem ir jāizmanto diskveida turētājs!

4. Nospiediet bloķētāju uz trauka roktura un uzlieliet vāku uz trauka. Pagrieziet vāku pulksteņa rādītāju virzienā, līdz atzīmes SAVIETOT | BLOĶĒT uz vāka un roktura sakrīt. Lai nobloķētu vāku, atlaidiet bloķētāju.
5. Uzstādiet motora korpusu uz uzmavas un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas vietā.
6. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam un pārliecinieties, ka stūmējs atrodas vietā.
7. Ātrumu var ērti regulēt darbības laikā, pagriežot ātruma regulētāju ar īkšķi vai rādītājpirkstu. Nekad nelieciet pirkstus padeves caurulē, ja ierīce ir ieslēgta. Ievietojot produktus, vienmēr izmantojiet stūmēju.
8. Apstrādes laikā ar vienu roku turiet motora korpusu, bet ar otru - maisāmo trauku.
9. Pēc darba beigšanas atlaidiet ātruma pogu. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet motora korpusu, griežot to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz to var noņemt. Nospiediet bloķētāju uz trauka roktura, pagrieziet trauku pretēji pulksteņa rādītāju virzienam, līdz tas atbrīvojas, un noņemiet vāku.

PIEZĪME

- *Apstrādes laikā nekad nespiediet produktus padeves caurulē ar spēku, jo tas var sabojāt asmeņus.*

PADOMI

- *Maziem augļiem un dārzeņiem pirms apstrādes ir jāapgriež viens sāns, lai tie negrieztos pa padeves cauruli.*
- *Lieli augļi un dārzeņi jāpārgriež uz pusēm, lai tie ietilptu padeves caurulē.*
- *Apstrādājot sieru virtuves kombainā, ir jāievēro piesardzība. Ja vēlaties apstrādāt mīkstu sieru, piemēram, mozarella, pirms apstrādes to daļēji sasaldējiet. Tas palīdzēt asmenim neiestrēgt.*

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Stollar Hand Blender SHB720

Drošības apsvērumu dēļ tūlīt pēc izmantošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

MOTORA KORPUSS

Lai notīrītu motora korpusu, noslaukiet to ar mīkstu, mitru lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet. Noslaukiet no elektrības vada liekās produktu daļiņas. Neiegremdējiet šķidrumos.

MAISĀMAIS TRAUKS UN VĀKS

Lai trauks un vāks būtu vienmēr tīri, kā arī, lai izvairītos no ēdiena palieku piekalšanas, veiciet minētās darbības pēc iespējas drīz pēc lietošanas:

- Uzmanīgi noņemiet S veida asmeņus, rīvi vai regulējamo šķēlētāju. Nepieskarieties asmeņiem.
- Noskalojiet lielākās paliekas no trauka un vāka.
- Mazgājiet siltā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu sūkli.

BLENDERA KĀTS

Lai ātri noskalotu asmeņus pirms nākamās produktu porcijas apstrādes, iemērciet tos krūzē ar tīru ūdeni un nospiediet slēdzi uz 5 sekundēm. Asmeņi tiks attīrīti no produktu paliekām, ļaujot izvairīties no garšu sajaukšanās, apstrādājot dažādus produktus. Šāda noskalošana ir ieteicama arī pirms mazgāšanas.

Pirms mazgāšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un noņemiet blendera kātu no motora korpusa, griežot to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz to var noņemt.

Mazgājiet siltā ziepjūdenī ar rokām, izmantojot maigu šķidro mazgājamo līdzekli un neabrazīvu sūkli.

SLOTIŅA UN REDUKTORS

Pirms mazgāšanas noņemiet slotiņu no reduktora. Neiemērciet reduktoru ūdenī un nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā, jo ūdens sabojās iekšējos mehānismus.

Lai tos notīrītu, noslaukiet ar mīkstu, mitru lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet.

TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻI

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus ne metāla, ne plastmasas daļām, jo tie var saskrāpēt virsmu. Izmantojiet tikai siltu ziepjūdeni un mīkstu lupatiņu.

TRAUKU MAZGĀJAMĀ MAŠĪNA

Blendera kātu, maisāmo trauku un vāku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, bet tikai augšējā plauktā. Nelieciet šīs daļas apakšējā plauktā.

S veida asmeni, rīvi, šķēlētāju, smalcinātāju un stiepļu slotiņu drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, bet tikai augšējā plauktā.

Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā ne reduktoru, ne motora korpusu.

PIEKALTUŠI ĒDIENA TRAIPI UN SMAKAS

Produkti ar spēcīgu smaržu, piemēram, ķiploki, zivis, kā arī atsevišķi dārzeņi, piemēram, burkāni, var atstāt smaku vai traipus uz blendera kāta vai trauka.

Lai no tiem atbrīvotos, iemērciet trauku vai kātu siltā ziepjūdenī un atstājiet uz 5 minūtēm. Pēc tam mazgājiet ar maigu līdzekli un siltu ūdeni, labi noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Uzglabājiet trauku ar noņemtu vāku.

STOLLAR REKOMENDUOJA: VISŲ PIRMA – SAUGA

Stollar labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Mes taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

- Prieš pradėdami naudotis prietaisu, perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.
- Prieš prietaisą naudodami pirmą kartą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje techninių duomenų plokštelėje. Jeigu kuo nors abejojate, kreipkitės į vietinę elektros tiekimo kompaniją.
- Prieš pirmąjį rankinio maišytuvo naudojimą, nuimkite visas pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus.
- Rankinio maišytuvo nestatykite šalia baro ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius būtų lygus, švarus, sausas, nemiltuotas ir t. t.
- Rankinio maišytuvo nestatykite ant įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitviečių arba šalia jų ir ten, kur jis galėtų paliesti įkaitusią orkaitę.
- Jeigu norite rankiniu maišytuvu apdoroti prikaistuvyje esančius karštus maisto produktus, tai prikaistuvį nukelkite nuo karščio šaltinio ir įsitikinkite, kad prietaiso laidas ir korpusas taip pat nepalies karščio šaltinio.
- Tvarkydami rankinį maišytuvą, priedus ir aštrius peilius, ištuštindami dubenį ir valydami prietaisą, būkite atsargūs. Atsiminkite, kad peilis ir priedai yra labai aštrūs ir juos reikia saugoti nuo vaikų.
- Prieš naudodami rankinį maišytuvą, jį surinkite iki pat galo ir teisingai.
- Prieš prijungdami bet kokius priedus, įsitikinkite, kad rankinis maišytuvas išjungtas ir jo laidas atjungtas nuo elektros tinklo lizdo.

- Naudokite tik su rankiniu maišytuvu pateiktus priedus.
- Plakimo priedą naudokite tik pagal paskirtį ir jokiu kitu tikslu.
- Strypinį maišytuvą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje knygelėje.
- Virtuvinio kombaino dubenyje neapdorokite karštų ar verdančių skysčių – prieš skysčius pildami į virtuvinio kombaino dubenį, palaukite, kol jie atvės.
- Prietaisu be pertraukos nedirbkite ilgiau nei 1 minutę. Tarp kiekvieno naudojimo darykite 1 minutės pertraukas, kad atvėstų variklis.
- Sausų, tirštų ar sunkių mišinių nemaišykite ilgiau kaip 10 sekundžių. Prieš tęsdami, sustabdykite prietaisą ir pamaišykite ingredientus. Tarp kiekvieno naudojimo darykite 1 minutės pertraukas, kad atvėstų variklis.
- Esant didelei apkrovai, prietaisas gali veikti ne ilgiau kaip 10 sekundžių.
- Prieš perkeldami rankinį maišytuvą, kai juo nesinaudojate, paliekate be priežiūros ar ruošiatės ardyti, valyti ar padėti į saugojimo vietą, jį išjunkite ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.
- Jeigu maisto produktai apkimba apdorojimo peilį ar užstringa peilio apsauginiame elemente, atleiskite greičio ar turborežimo mygtuką ir iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką. Mentele atpalaiduokite užstrigusius maisto produktus. Nedarykite to pirštais, nes peiliai yra aštrūs.
- Iš apdorojamų ingredientų netraukite veikiančio rankinio maišytuvo. Kad nepaliestumėte judančio peilio ar plaktuvo, prieš juos ištraukdami, atleiskite greičio arba turborežimo mygtukus ir palaukite, kol prietaisas sustos.

⚠ ATSARGIAI!

- **Kad būtų išvengta pavojaus dėl netikėto šiluminės apsaugos išsijungimo, šio prietaiso negalima maitinti per išorinį junginėjimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį, arba prijungti prie grandinės, kuri periodiškai įjungiama ir išjungiama.**

- Įjungto rankinio maišytuvo nepalikite be priežiūros.
- Kad nenutrenktų elektra, variklio korpuso, maitinimo laido ar kištuko nemerkite į vandenį ir jokį kitą skystį.
- Prietaisas turi būti švarus. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų valymo nurodymų.
- Rankinio maišytuvo nenaudokite būdami šlapiomis rankomis.
- Maisto produktų į maisto kanalą nestumkite pirštais ar virtuvės reikmenimis. Naudokite tam skirtą maisto produktų stūmiklį.
- Pirštus, rankas, peilius ir kitus virtuvės įrankius laikykite atokiau nuo judančių peilių.
- Kol visiškai nesustojo variklis ir apdorojimo peilis, tol rankų ar pirštų nekiškite į virtuvinio kombaino apdorojimo dubenį. Prieš nuimdami apdorojimo dubens dangtį, įsitikinkite, kad greičio arba turborežimo mygtukas atleistas ir maitinimo laidas atjungtas nuo elektros tinklo lizdo.

VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS TAIKOMI SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

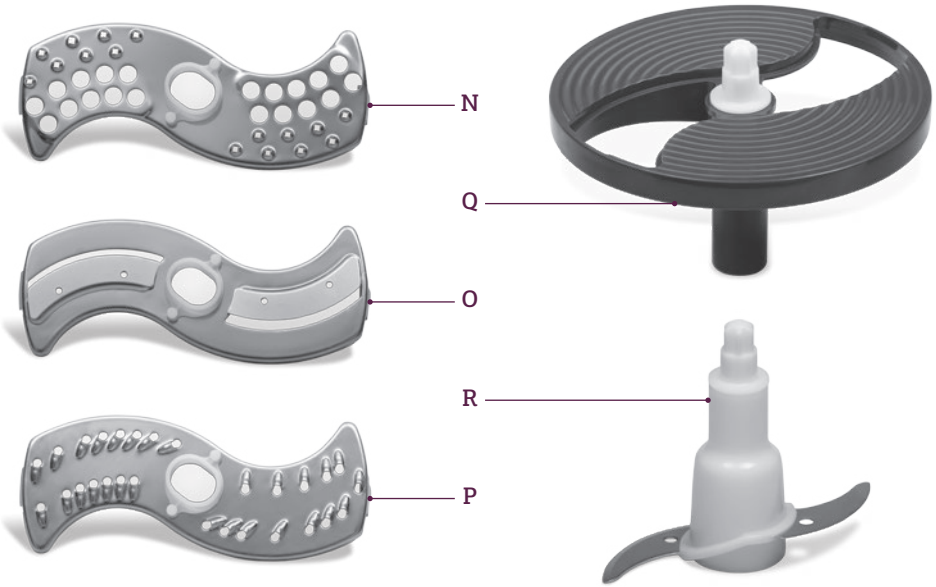
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą laidą.
- Saugokite, kad laidas nebūtų nusviręs per stalo ar baro kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo vaikų.
- Prižiūrėkite mažus vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo ar prireikė atlikti kitokį priežiūros darbą nei valymas, kreipkitės į Stollar klientų aptarnavimo padalinį.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Siekiant užtikrinti didesnę naudojimosi elektros prietaisais saugą, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
- Asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo, ir jeigu jie supranta galimus pavojus.
- Šiuo prietaisu negali naudotis vaikai. Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo vaikų.
- Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.

PAŽINKITE
savo Stollar Hand Blender SHB720

A. Greičio reguliavimo rankenėlė
B. Įjungimo mygtuką
C. Turbo režimo mygtuką
D. Variklio korpusas
E. Maišymo kojelė
F. Atjungiamas plaktuvo reduktorius
G. Plaktuvas
H. 800 ml matavimo stiklinė
I. Matavimo stiklinės padėkliukas ir dangtelis
J. 1250 ml apdorojimo dubuo
K. Apdorojimo dangtis
L. Produktų tiekimo kanalas
M. Stūmiklis



N. Tarkavimo peilis
O. Pjaustymo griežinėliais peilis
P. Trynimo peilis
Q. Peilio laikiklis
R. S peilis

NAUDOJIMAS

Stollar Hand Blender SHB720

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Prieš pirmą rankinio maišytuvo naudojimą, nuimkite pakuotės medžiagas ir reklaminius lipdukus. Tai padarykite, išjungę maitinimą ir atjungę laidą.
- Dirbdami su maišymo kojele ir peiliais, būkite atsargūs, nes jie labai aštrūs.
- Maišymo kojelę, apdorojimo dubenį, apdorojimo dangtį ir visus priedus minkštu skudurėliu nuplaukite šiltame muiluotame vandenyje. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite.

RANKINIS MAIŠYTUVAS

Rankinis maišytuvas puikiai tinka mirkalams, padažams, sriuboms, majonezui ir kūdikių maistui ruošti bei gėrimams ir pieno kokteiliams maišyti. Norėdami pasiekti geriausius maišymo rezultatus, naudokite didžiausią greitį.

1. Maišytuvo veleną uždėkite ant variklio korpuso ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad užsifiksuotų.
2. Prijunkite prie elektros tinklo lizdo.
3. Maisto produktus sudėkite į matavimo stiklinę ar panašų indą ir tada, tvirtai laikydami matavimo stiklinę, pasirinkite reikiamą greitį ir paspauskite įjungimo mygtuką.
4. Darbo metu greitį patogiai pakeisti galite, nykščiu ar rodomuoju pirštu pasukdami greičio reguliatorių. Didžiausias apdorojimo greitis įjungiamas, paspaudžiant turborežimo mygtuką.
5. Norėdami maišyti lėčiau ir iki minimumo sumažinti taškymąsi, pasirinkite mažą greitį, o, norėdami sumaišyti greičiau – didesnį greitį arba turborežimą.
6. Baigę darbą, atleiskite greičio arba turborežimo mygtuką. Ištraukite kištuką iš elektros tinko lizdo ir, maišytuvo veleną pasukdami prieš laikrodžio rodyklę, jį atjunkite nuo variklio korpuso.

PASTABA

- ***Maišydami karštus maisto produktus, būkite ypač atsargūs, nes jie gali ištikšti. Prieš apdorodami maisto produktus, prikaistuvį ar puodą nuimkite nuo karščio šaltinio ir peilius visiškai panardinkite į produktus, nes, panardinus dalinai, produktai gali ištikšti.***

⚠ DĖMESIO!

Įsitikinkite, kad laidas ir maišytuvo dalys nepalies karščio šaltinio ir nekybos virš jo.

Peilio nelieskite tol, kol neatleisite greičio mygtuko ir nuo elektros tinklo lizdo neatjungsite laido.

Rankinio maišytuvo nenaudokite ilgiau nei 1 minutę.

Maisto produktų neapdorokite be vandens ar kito skysčio.

Rankinis maišytuvas netinka ledui smulkinti.

PLAKTUVAS

Plaktuvą naudokite grietinėlei plakti, kiaušinių baltymams plakti, biskvitinei tešlai maišyti ir desertams ruošti.

1. Įstatykite plaktuvą į plaktuvo reduktorių.
2. Plaktuvo reduktorių uždėkite ant variklio korpuso ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad užsifiksuotų.
3. Plakimo priedą panardinkite į skystus ingredientus ir tada, tvirtai laikydami matavimo stiklinę ar panašų indą, pasirinkite reikiamą greitį ir paspauskite įjungimo mygtuką.
4. Darbo metu greitį patogiai pakeisti galite, nykščiu ar rodomuoju pirštu pasukdami greičio reguliatorių. Didžiausias apdorojimo greitis įjungiamas, paspaudžiant turborežimo mygtuką.
5. Norėdami plakti lėčiau ir iki minimumo sumažinti taškymąsi, pasirinkite mažą greitį, o, norėdami išlakti greičiau – didesnį greitį arba turborežimą.
6. Baigę darbą, atleiskite greičio arba turborežimo mygtuką. Ištraukite kištuką iš elektros tinko lizdo ir, plaktuvo veleną pasukdami prieš laikrodžio rodyklę, jį atjunkite nuo variklio korpuso. Tada iš reduktoriaus ištraukite plaktuvą.

PASTABA

- *Plakdami nelieskite maišymo dubens dugno ar šonų, nes tai gali sugadinti plonas plaktuvo vielytes.*
- *Kad, plakant ingredientus, į juos būtų įtrauktas oras, naudokite pakankamai gilų ir platų indą, kuriame per ingredientus galėtumėte švelniai braukyti aukštyn ir žemyn.*
- *Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, šviežią grietinėlę atšaldykite.*
- *Kad išplakti kiaušiniai užimtų didesnį tūrį, jie turi būti kambario temperatūros.*
- *Plakant kiaušinių baltymus, maišymo dubuo ir plaktuvas turi būti visiškai švarūs, sausi ir neriebaluoti. Teršalai pablogins plakimo rezultatus.*
- *Kiaušiniams ar grietinėlei plakti naudokite turborežimo mygtuką.*

⚠ DĖMESIO!

Rankinio maišytuvo nenaudokite ilgiau nei 2 minutes.

Neplakite tokių sunkių mišinių kaip margarinas ir cukrus, nes sugadinsite plaktuvą.

VIRTUVINIS KOMBAINAS

Virtuvinis kombainas puikiai tinka smulkinti, pjaustyti griežinėliais, malti.

„S“ peilio naudojimas

„S“ peilis puikiai tinka smulkinti tokius kietus maisto produktus kaip mėsa, sūris, svogūnai, žolelės, česnakas, morkos, riešutai ir pan.

1. Nuo peilio atsargiai nuimkite plastikinį dangtelį.
2. Peilį uždėkite ant apdorojimo dubens centre esančios movos.

⚠ ATSARGIAI!

Peiliai yra labai aštrūs – juos uždėkite, laikydami už plastikinės dalies ir pirštais neliesdami ašmenų.

3. Dubenį užpildykite maisto produktais.

PASTABA

- *Prieš apdorodami maisto produktus, juos supjaustykite gabalais. Iš mėsos išimkite kaulus, sausgysles ir kremzles.*

4. Paspauskite ant dubens rankenos esantį fiksatorių ir tada ant dubens uždėkite dangtį. Dangtį taip pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad sutaptų ant dangčio ir rankenos esantys SUTAPDINIMO ir UŽFIKSAVIMO grafiniai ženklai. Atleisdami fiksatorių, užfiksuokite dangtį.
5. Ant movos uždėkite variklio korpusą ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad užsifiksuotų.
6. Prietaisą prijunkite prie elektros tinklo ir įsitikinkite, kad stumtuvas yra jam skirtoje vietoje.
7. Darbo metu greitį patogiai pakeisti galite, nykščiu ar rodomuoju pirštu pasukdami greičio reguliatorių. Didžiausias apdorojimo greitis įjungiamas, paspaudžiant turborežimo mygtuką.
8. Darbo metu viena ranka laikykite variklio korpusą, o kita – apdorojimo dubenį.
9. Baigę darbą, atleiskite greičio arba turborežimo mygtuką. Ištraukite kištuką iš elektros tinko lizdo ir, variklio korpusą pasukdami prieš laikrodžio rodyklę, atjunkite jį. Paspauskite ant dubens rankenos esantį fiksatorių, dubenį pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite atsipalaidavusį dangtį.

PATARIMAI

- *Apdorojimo dubens apačioje yra slysti neleidžianti guminė briauna, kuri apdorojimo metu padeda išlaikyti stabilumą.*
- *Dubens nepripildykite daugiau nei iki maksimumo žymės, esančios ant jo, nes dėl to gali būti pažeistos dubens, dangčio ar reduktorių dalys.*
- *Nebandykite apdoroti tokių kietų maisto produktų kaip kavos pupelės, grūdai ar šokolado gabalai. Šie maisto produktai gali sugadinti ilgus peilius.*
- *Bėgat laikui, dėl kietų prieskonių ar kitų sausų maisto produktų apdorojimo, dubuo tampa matinis. Šių tipų maisto produktus geriau apdoroti prieskonių malūnėlyje su metaliniu dubeniu.*

Pjaustymo griežinėliais, malimo ir trynimo peiliai

1. Pasirinkite peilį.
2. Peilį atsargiai įstatykite į laikantįjį diską.
3. Laikantįjį diską uždėkite ant apdorojimo dubens centre esančios movos.

⚠ ATSARGIAI!

Peiliai labai aštrūs!

Su visais peiliais reikia naudoti laikantįjį diską!

4. Paspauskite ant dubens rankenos esantį fiksatorių ir tada ant dubens uždėkite dangtį. Dangtį taip pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad sutaptų ant dangčio ir rankenos esantys SUTAPDINIMO ir UŽFIKSAVIMO grafiniai ženklai. Atleisdami fiksatorių, užfiksuokite dangtį.
5. Ant movos uždėkite variklio korpusą ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad užsifiksuotų.
6. Prietaisą prijunkite prie elektros tinklo ir įsitikinkite, kad stumtuvas yra jam skirtoje vietoje.
7. Darbo metu greitį patogiai pakeisti galite, nykščiu ar rodomuoju pirštu pasukdami greičio reguliatorių. Kai prietaisas įjungtas, nekiškite pirštų į tiekiamąjį kaną. Maisto produktus stumkite stūmikliu.
8. Darbo metu viena ranka laikykite variklio korpusą, o kita – apdorojimo dubenį.
9. Baigę darbą, atleiskite greičio mygtuką. Ištraukite kištuką iš elektros tinko lizdo ir, variklio korpusą pasukdami prieš laikrodžio rodyklę, atjunkite jį. Paspauskite ant dubens rankenos esantį fiksatorių, dubenį pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite atsipalaidavusį dangtį.

PASTABA

- *Apdorodami maisto produktus, jų niekuomet jėga nespauskite į tiekimo kanalą, nes galite sugadinti peilius.*

PATARIMAI

- *Kad maži vaisiai ir daržovės nesivartytų tiekiamojo kanalo viduje, juos reikia iš vieno galo nupjauti.*
- *Kad dideli vaisiai ir daržovės tilptų į kanalą, juos gali tekti perpjauti per pusę.*
- *Sūrį virtuviniame kombaine reikia apdoroti atsargiai. Tokį minkštą sūrį kaip mocarela, kad jis sukietėtų, dalinai užšaldykite. Tai padės išvengti peilio strigimo.*

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Stollar Hand Blender SHB720

Saugos sumetimais tuojau pat po darbo nuo elektros tinklo lizdo atjunkite laidą.

VARIKLIO KORPUSAS

Variklio korpusą valykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai nusausinkite. Nuo maitinimo laido nuvalykite visus maisto likučius. Nemerkite į skystį.

APDOROJIMO DUBUO IR DANGTIS

Kad dubuo ir dangtis būtų švarūs ir prie jų nepridžiūtų maisto produktai, po kiekvieno naudojimo nedelsdami atlikite toliau nurodytus darbus.

- Atsargiai nuimkite „S“ peilius, tarką ar reguliuojamą griežinėlių pjaustytuvą. Nelieskite peilių ašmenų.
- Iš dubens ir nuo dangčio nuskalaukite didžiąją dalį ingredientų.
- Naudodami švelnią skystą plovimo priemonę ir nešveičiamąją kempinę, rankomis išplaukite šiltame muiluotame vandenyje.

MAIŠYMO KOJELĖ

Kad greitai nuskalautumėte tarp kiekvieno apdorojimo, peilius panardinkite į ąsotį su švariu vandeniu ir įjukite 5 sekundėm. Tai nuo peilių pašalins maisto produktus ir padės išvengti aromatų perdavimo kitiems produktams. Toks nuskalavimas taip pat praverčia prieš plovimą.

Norėdami išplauti, nuo elektros tinklo lizdo atjunkite laidą ir tada, pasukę prieš laikrodžio rodyklę ir taip atpalaidavę, nuo variklio korpuso atjunkite maišymo kojelę.

Naudodami švelnią skystą plovimo priemonę ir nešveičiamąją kempinę, rankomis išplaukite šiltame muiluotame vandenyje.

PLAKTUVAS IR REDUKTORIUS

Prieš plaudami vielinį plaktuvą, jį atjunkite nuo reduktoriaus. Reduktoriaus nenardinkite į vandenį ir nedėkite į indaplovę, nes vanduo sugadins viduje esančius krumpliaračius.

Norėdami nuvalyti, nušluostykite minkštu, drėgnu skudurėliu ir gerai nusausinkite.

VALYMO PRIEMONĖS

Metalinių ar plastikinių dalių nevalykite šveitimo kempinėmis ar valikliais, nes galite subraižyti jų paviršių. Naudokite tik šiltą muiluotą vandenį ir minkštą skudurėlį.

INDAPLOVĖ

Maišymo kojelę, apdorojimo dubenį ir dangtį galima plauti tik viršutinėje indaplovės lentynoje. Šių dalių nedėkite į apatinę lentyną.

„S“ peilį, smulkintuvą, griežinėlių pjaustytuvą, tarką ir plaktuvą galima plauti tik viršutinėje indaplovės lentynoje.

Indaplovėje neplaukite reduktoriaus ar variklio korpuso.

SUNKIAI NUSIVALANČIOS MAISTO PRODUKTŲ DĖMĖS IR KVAPAI

Stiprų kvapą turintys maisto produktai, pavyzdžiui, česnakas, žuvis ir tam tikros daržovės ant maišymo kojelės ar apdorojimo dubens gali palikti kvapus ar dėmes.

Norėdami juos pašalinti, 5 minutėms pamerkite į šiltą muiluotą vandenį. Tada išplaukite švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu, gerai išskalaukite ir kaip reikiant išdžiovinkite. Dubenį laikykite, nuėmę dangtį.

STOLLAR PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Stollari töötajad hoolivad ohutusest väga. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

- Lugege enne seadme kasutuselevõttu läbi kõik juhised ning hoidke need edaspidiseks kasutamiseks alles
- Enne seadme esimest kasutuskorda kontrollige, et teie kodumajapidamise vooluvõrge pinge vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele. Küsimuste korral võtke ühendust oma kohaliku elektriettevõttega.
- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid.
- Ärge asetage töötavat seadet laua serva lähedale. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuuma ahjuga.
- Kui soovite seadet kasutada kuumusallikal asuvas keedunõus oleva kuuma toidu töötlemiseks, võtke keedunõu kuumusallikalt ära ning jälgige, et seadme toitejuhe ega seade ise ei puutuks kuumusallikaga kokku.
- Olge anuma tühjendamisel ja puhastamisel ettevaatlik, et te end seadme enda, tarvikute ja teravate lõiketeradega ei vigastaks. Lõiketera ja tarvikud on väga teravad ning need tuleb hoida lastele kättesaamatult.
- Enne seadme kasutamist veenduge, et see on täielikult ja nõuetekohaselt kokku pandud.

- Enne mis tahes tarvikute kinnitamist veenduge, et seade oleks välja lülitatud ja et selle pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Kasutage ainult seadmega kaasasolevaid tarvikuid.
- Kasutage visplit ainult selleks, milleks see mõeldud on.
- Ärge kasutage visplit viisil, mida selles kasutusjuhendis kirjeldatud ei ole.
- Ärge töödelge köögikombaini anumas kuuma ega keevat vedelikku - laske vedelikul enne anumasse panekut jahtuda.
- Ärge kasutage seadet järjest kauem kui üks minut. Laske mootoril kasutuskordade vahepeal vähemalt üks minut puhata.
- Ärge töödelge kuivi, pakse ega tihkeid segusid järjest kauem kui 10 sekundit. Enne jätkamist tehke töös paus ja segage koostisaineid. Laske mootoril kasutuskordade vahepeal vähemalt üks minut puhata.
- Suurtel koormustel tohib seadet järjest kasutada ainult 10 sekundit.
- Kontrollige alati, et seade oleks välja lülitatud ja selle pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud järgmistel juhtudel: enne seadme kohalt liigutamist, kui seadet ei kasutata, kui seade jääb järelevalveta, enne seadme koost lahti võtmist, puhastamist või hoiulepanekut.
- Kui toiduained jäävad lõiketera või selle kaitsme ümber kinni, laske kiirusenupp või turbonupp lahti ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja. Kasutage anuma servadele kogunenud toidu kaapimiseks mõla. Ärge puhastage seda sõrmedega, sest lõiketerad on teravad.

- Ärge võtke töötavat seadet koostisainete seest välja. Enne seadme eemaldamist toiduainetest kontrollige, et kiiruse- või turbonupp oleks lahti lastud ja et seade oleks seisma jäänud. Nii väldite kokkupuudet liikuva lõiketera või vispliga.

⚠ ETTEVAATUST!

- **Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seadet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.**

- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.
- Hoidke seade puhas. Järgige selles kasutusjuhendis toodud puhastusjuhiseid.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega.
- Ärge lükake toiduaineid täitetorusse sõrmede ega söögriistadega. Kasutage selleks alati tõukurit.
- Hoidke sõrmed, käed, noad ja muud söögiriistad liikuvatest lõiketeradest ja ketastest eemal.
- Ärge pange käsi ega sõrmi köögikombaini töötlemisanumasse. Seda tohib teha ainult juhul, kui seadme mootor, lõiketera või ketas on täielikult seiskunud. Enne töötlemisanuma kaane pealtvõtmist veenduge, et kiiruse- või turbonupp on lahti lastud ja pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

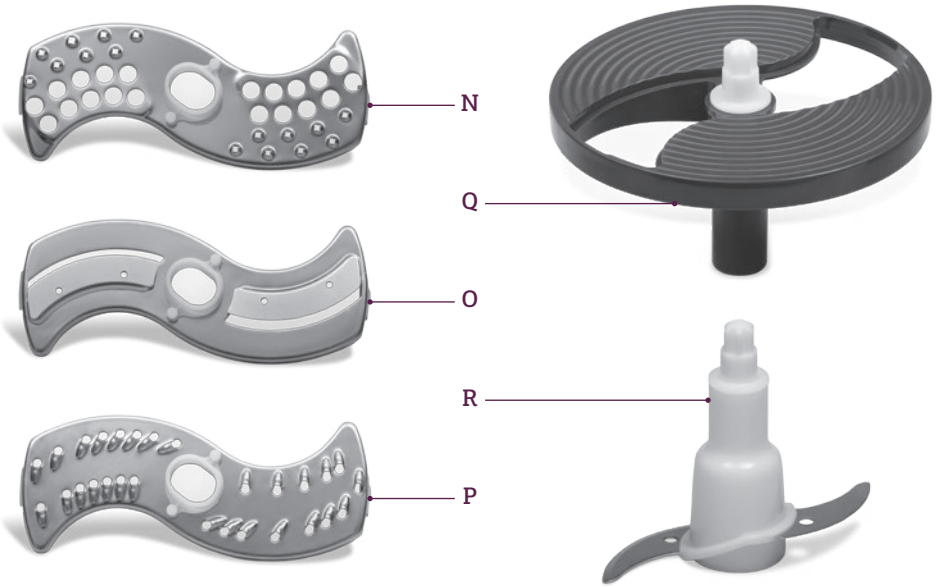
OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult.
- Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Stollari klienditeenindusega.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Valesti kasutamine võib põhjustada vigastusi.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüliti), mida läbiv vool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
- Isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohtusid.
- Lapsed ei tohi seda seadet kasutada. Hoidke seade ja selle toitejuhe lastele kättesaamatult.
- See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata tavalise olmeprügi hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

TUTVUSTUS

Stollar Hand Blender SHB720

A. Kiiruse reguleerimisnupp
B. Sisselülitamisnupp
C. Turbonupp
D. Mootoriosa
E. Purustamis- ja segamisvars
F. Eemaldatav vispli käigumehhanism
G. Vispel
H. 800 ml mõõteanum
I. Mõõteanuma matt / kaas
J. 1250 ml töötlemisanum
K. Töötlemisanuma kaas
L. Täitetoru
M. Tõukur



N. Riivimistera
O. Viilutustera
P. Ribastustera
Q. Noatugi
R. S-kujuline lõiketera

KASUTAMINE

Stollar Hand Blender SHB720

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid. Selle tegemise ajal peab seade olema välja lülitatud ja seadme pistik ei tohi olla ühendatud seinapistikupessa.
- Olge purustamis- ja segamisvarre ja lõiketeradega ettevaatlik, sest need on äärmiselt teravad.
- Peske purustamis- ja segamisvart, töötlemisanumat, selle kaant ja kõiki tarvikuid sooja vee ja pehme lapiga. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

SAUMIKSER

Saumikserit saab kasutada kastmete, suppide, majoneesi ja imikutoidu valmistamiseks ning jookide ja kokteilide segamiseks. Parimate tulemuste saamiseks kasutage suurimat kiirust.

1. Paigaldage saumiskeri vars mootoriosale ja keerake seda päripäeva, kuni vars lukustub.
2. Ühendage seadme pistik seinapistikupessa.
3. Pange koostisained mõõteanumasse või sarnasesse anumasse. Hoidke anumat püstiasendis, valige soovitud kiirus ja vajutage sisselülitamisnuppu.
4. Kiirust saab kasutamise ajal mugavalt reguleerida, keerates kiiruse reguleerimisnuppu pöidla või nimetissõrmega. Maksimaalse kiiruse saavutamiseks vajutage turbonupp alla.
5. Aeglasemaks purustamiseks ja segamiseks ja pritsimise vältimiseks valige väike kiirus ning kiiremaks purustamiseks ja segamiseks suur kiirus.
6. Pärast kasutamist laske kiiruse- või turbonupp lahti. Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja vabastage mootoriosa, keerates saumikseri vart vastupäeva, kuni see mootoriosa küljest lahti tuleb.

MÄRKUS

- ***Olge kuumade toiduainete töötlemisel ettevaatlik, sest need võivad anumast välja pritsida. Võtke keedunõu enne selles olevate toiduainete töötlemist kuumusallikalt ära ja hoidke lõiketeri toiduainete sees, sest vastasel juhul võib segu anumast välja pritsida.***

⚠ HOIATUS!

Kontrollige, et toitejuhe ega ükski seadme osa ei puutuks vastu kuumusallikat.

Ärge puudutage lõiketera enne, kui kiirusenupp on lahti lastud ja pistik on seinapistikupesast välja tõmmatud.

Ärge kasutage seadet järjest kauem kui üks minut.

Ärge töödelge koostisaineid ilma vee või muu vedelikuta.

Seade ei sobi jää purustamiseks.

VISPEL

Kasutage visplit ainult vahukoore ja munavalgete vahustamiseks ning keeksitainaste ja magustoitude segamiseks.

1. Sisestage vispel vispli käigumehhanismi.
2. Paigaldage vispli käigumehhanism mootoriosale ja keerake seda päripäeva, kuni mehhanism lukustub.
3. Pange vispel vedelate koostisainete sisse. Hoidke mõõteanumat või muud sarnast anumat püstiasendis, valige soovitud kiirus ja vajutage sisselülitamisnuppu.
4. Kiirust saab kasutamise ajal mugavalt reguleerida, keerates kiiruse reguleerimisnuppu pöidla või nimetissõrmega. Maksimaalse kiiruse saavutamiseks vajutage turbonupp alla.
5. Aeglasemaks vispeldamiseks ja pritsimise vältimiseks valige väike kiirus ning kiiremaks vispeldamiseks suur kiirus.
6. Pärast kasutamist laske kiiruse- või turbonupp lahti. Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja vabastage mootoriosa, keerates vispli vart vastupäeva, kuni see mootoriosa küljest lahti tuleb. Seejärel tõmmake vispel käigumehhanismist välja.

MÄRKUS

- *Vispeldamise ajal hoidke tarvik eemal segamisanuma põhjast või külgedest, sest vastasel juhul võite vispli peeni traate kahjustada.*
- *Koostisainete õhutustamiseks vispeldamise ajal valige piisavalt sügav ja lai anum, nii et saaksite seadet koostisainetes õrnade liigutustega üles-alla liigutada.*
- *Jahutage rõõska koort enne vispeldamist. Nii saate paremad tulemused.*
- *Munad peavad olema toatemperatuuril - nii lähevad need paremini vahule.*
- *Munavalgete vahustamisel peavad segamisanum ja vispel olema täielikult puhtad ja kuivad. Kui need on määrdunud või rasvased, ei lähe munavalged nii hästi vahule.*
- *Munade või koore vahustamisel kasutage turbonuppu.*

⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage seadet järjest kauem kui kaks minutit.

Ärge vispeldage tihkeid segusid nagu margariin ja suhkur, sest need võivad visplit kahjustada.

KÖÖGIKOMBAIN

Köögikombain sobib koostisainete hakkimiseks, viilutamiseks, ribastamiseks ja riivimiseks.

S-kujulise lõiketera kasutamine

S-kujuline lõiketera sobib kõvade toiduainete hakkimiseks (liha, juust, sibul, maitsetaimed, küüslauk, porgandid, Kreeka pähklid jne).

1. Eemaldage ettevaatlikult lõiketera plastkate.
2. Pange lõiketera üle töötlemisanuma keskosas asuva ühenduskoha.

⚠ ETTEVAATUST!

Lõiketerad on väga teravad - hoidke neid paigaldamisel plastosast. Sõrmed peavad olema lõiketeradest eemal.

3. Täitke anum toiduainetega.

MÄRKUS

- *Lõigake koostisained enne töötlemist tükkideks. Eemaldage lihalt alati kondid, kõõlused ja kõhred.*

4. Vajutage anuma käepidemel asuvat blokeerimisseadist ja pange anumale kaas peale. Keerake kaant päripäeva, kuni kaanel ja anuma käepidemel asuvad graafilised märgid ALIGN | LOCK on kohakuti. Kaane lukustamiseks vabastage blokeerimisseadis.
5. Paigaldage mootoriosa ühenduskohale ja keerake seda päripäeva, kuni vars lukustub.
6. Ühendage seadme pistik seinapistikupessa ja kontrollige, et tõukur oleks oma kohal.
7. Kiirust saab kasutamise ajal mugavalt reguleerida, keerates kiiruse reguleerimisnuppu põidla või nimetissõrmega. Maksimaalse kiiruse saavutamiseks vajutage turbonupp alla.
8. Hakkimise ajal hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega töötlemisanumat.
9. Pärast kasutamist laske kiiruse- või turbonupp lahti. Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja vabastage mootoriosa, keerates seda vastupäeva, kuni mootoriosa lahti lukustub. Vajutage anuma käepidemel asuvat blokeerimisseadist, liigutage anumat vastupäeva, kuni see lahti tuleb, ja tõmmake kaant ülespoole.

NÕUANDED

- *Töötlemisanuma põhjal on libisemiskindel kummimatt, mis tagab töötlemise ajal stabiilsuse.*
- *Ärge täitke anumat üle näidatud maksimumtaseme, sest nii võite kahjustada anuma, kaane või käigumehhanismide osi.*
- *Ärge töödelge kõvasid toiduaineid nagu kohv, teravili või šokolaaditükid. Need toiduained võivad pikki lõiketeri kahjustada.*
- *Kõvade vürtside ja muude kuivade toiduainete töötlemine muudab anuma aja jooksul hägusaks. Neid toiduaineid on soovitatav töödelda metallanumaga vürtsiveskis.*

Viilutus-, riivimis- ja ribastustera kasutamine

1. Valige lõiketera.
2. Paigaldage lõiketera ettevaatlikult hoidikukettasse.
3. Pange hoidikuketas üle töötlemisanuma keskosas asuva ühenduskoha.

⚠ ETTEVAATUST!

Lõiketerad on äärmiselt teravad!

Koos lõiketeradega tuleb alati kasutada hoidikuketast!

4. Vajutage anuma käepidemel asuvat blokeerimisseadist ja pange anumale kaas peale. Keerake kaant päripäeva, kuni kaanel ja anuma käepidemel asuvad graafilised märgid ALIGN | LOCK on kohakuti. Kaane lukustamiseks vabastage blokeerimisseadis.
5. Paigaldage mootoriosa ühenduskohale ja keerake seda päripäeva, kuni vars lukustub.
6. Ühendage seadme pistik seinapistikupessa ja kontrollige, et tõukur oleks oma kohal.
7. Kiirust saab kasutamise ajal mugavalt reguleerida, keerates kiiruse reguleerimisnuppu pöidla või nimetissõrmega. Sisselülitatud seadme täitetorusse tohib sisestada ainult tõukuri. Kasutage toiduainete torust allapoole lükkamiseks ainult tõukurit.
8. Hakkimise ajal hoidke ühe käega mootoriosa ja teise käega töötlemisanumat.
9. Pärast kasutamist laske kiirusenupp lahti. Tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja vabastage mootoriosa, keerates seda vastupäeva, kuni mootoriosa lahti lukustub. Vajutage anuma käepidemel asuvat blokeerimisseadist, liigutage anumat vastupäeva, kuni see lahti tuleb, ja tõmmake kaant ülespoole.

MÄRKUS

- *Ärge suruge töödeldavaid koostisaineid jõuga täitetorust alla, sest nii võite lõiketeri kahjustada.*

NÕUANDED

- *Väiksed puu- ja köögiviljad tuleb ühest otsast kärpida, nii et need oleksid täitetorus lapikult.*
- *Suured puu- ja köögiviljad tuleb enne täitetorusse panekut pooleks lõigata.*
- *Juustu töötlemisel köögikombainis tuleb olla ettevaatlik. Pehme juust nagu mozzarella on soovitatav osaliselt külmutada, et see oleks kõva. Nii ei ummista see lõiketeri.*

HOOLDUSTÖÖD JA PUHASTAMINE

Ohutuse tagamiseks tõmmake seadme pistik alati kohe pärats kasutamist seinapistikupesast välja.

MOOTORIOSA

Pühkige mootoriosa korpust pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt. Pühkige toitejuhtmelt toiduosakesed. Ärge pange seadet vette.

TÖÖTLEMISANUM JA SELLE KAAS

Anumate ja kaante puhtana hoidmiseks ja toidujääkide kuivamise vältimiseks nende külge järgige võimalikult ruttu pärast kasutamist järgmiseid samme:

- Eemaldage ettevaatlikult S-kujulised lõiketerad, ribastustera või viilutustera. Ärge puudutage lõiketeri.
- Loputage anum ja selle kaas enamikust koostisainetest puhtaks.
- Peske anumaid ja kaasi käsitsi sooja veega, millele on lisatud veidi õrnatoimelist nõudepesuvahendit, ja mitteabrasiivse käsnaga.

PURUSTAMIS- JA SEGAMISVARS

Kiireks loputamiseks erinevate toiduainete töötlemise vahel pange lõiketerad puhta veega täidetud kannu ja vajutage töölüliti viieks sekundiks alla. See puhastab lõiketeri ja erinevad koostisained ei anna üksteisele maitset. Nii võite teha ka enne lõiketerade pesemist.

Pesemiseks tõmmake seadme pistik seinapistikupesast välja ja võtke purustamis- ja segamisvars mootoriosa küljest ära, keerate seda vastupäeva, kuni vars lahti tuleb.

Peske vart käsitsi sooja veega, millele on lisatud veidi õrnatoimelist nõudepesuvahendit, ja mitteabrasiivse käsnaga.

VISPEL JA KÄIGUMEHHANISM

Võtke traadist vispel enne pesemist käigumehhanismist välja. Ärge pange käigumehhanismi vette ega peske seda nõudepesumasinas, sest vesi kahjustab mehhanismi sisemisi osi.

Pühkige käigumehhanismi pehme niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt.

PUHASTUSVAHENDID

Ärge kasutage metall- või plastosade puhastamiseks abrasiivseid küürimisnuustikuid ega puhastusvahendeid, sest need võivad pinda kriimustada. Puhastage ainult sooja vee ja pehme lapiga.

NÕUDEPESUMASIN

Purustamis- ja segamisvart, töötlemisanumat ja kaant tohib pesta nõudepesumasina ülemisel riiulil. Ärge pange neid nõudepesumasina alumisele riiulile.

S-kujulist lõiketera, ribastustera, viilutustera, riivimistera ja traatvisplit tohib pesta ainult nõudepesumasina ülemisel riiulil.

Käigumehhanismi ega mootoriosa ei tohi pesta nõudepesumasinas.

RASKESTIEEMALDATAVAD TOIDUPLEKID JA EBAMEELDIV LÕHN

Tugeva lõhnaga toiduained nagu küüslauk, kala ja mõned köögiviljad nagu porgandid võivad jätta purustamis- ja segamisvarrele või töötlemisanumale ebameeldiva lõhna või plekke.

Plekkide eemaldamiseks pange need osad viieks minutiks sooja vette ligunema. Seejärel peske õrnatoimelise pesuvahendi ja sooja veega, loputage põhjalikult ja kuivatage hoolikalt. Hoidke kannu ilma kaant peale panemata.

РЕКОМЕНДАЦИЯ STOLLAR – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Компания Stollar очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

- Прочитайте все инструкции до начала использования прибора и на всякий случай сохраните их.
- Перед первым использованием убедитесь, что параметры электроснабжения соответствуют указанным на табличке на дне прибора. Если у вас возникнут сомнения, обратитесь к своему поставщику электроэнергии.
- Перед первым использованием ручного блендера удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
- Не ставьте работающий ручной блендер на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная и чистая без воды, муки и т. д.
- Не ставьте ручной блендер на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где он может соприкасаться с нагретой духовкой.
- Не используйте ручной блендер для обработки продуктов в кастрюле, стоящей на источнике нагревания. Снимите кастрюлю с источника тепла и убедитесь, что шнур и корпус прибора также не находятся вблизи источника тепла.
- Будьте осторожны при обращении с ручным блендером, насадками и острыми ножами при опорожнении чаши и при очистке. Помните, что ножи и насадки чрезвычайно острые и должны быть недоступны для детей.
- Перед каждым использованием убеждайтесь, что ручной блендер полностью и правильно собран.

- Перед установкой каких-либо принадлежностей убедитесь, что ручной блендер выключен, а шнур отсоединен от розетки.
- Не используйте никакие другие принадлежности, кроме поставляемых вместе с ручным блендером.
- Не используйте насадку в виде венчика в каких-либо иных целях, кроме его назначения.
- Не пытайтесь использовать ручной миксер каким-либо методом, не описанным в этом буклете.
- Не перерабатывайте горячие или кипящие жидкости в чаше миксера. Перед помещением в чашу жидкости должны остыть.
- Не используйте прибор непрерывно более 1 минуты подряд. Перед каждым использованием дайте мотору постоять 1 минуту.
- Никогда не перемешивайте сухие, густые или тяжелые смеси более чем 10 секунд подряд. Прервите действие и перемешайте ингредиенты, прежде чем продолжить. Перед каждым использованием дайте мотору постоять 1 минуту.
- При больших нагрузках прибор не должен использоваться более 10 секунд подряд.
- Если вы оставляете прибор без присмотра, перед перемещением ручного блендера, а также перед разборкой, очисткой или помещением на хранение убедитесь, что питание отключено и шнур питания отсоединен от розетки.
- Если продукты застрянут на ноже или в щитке ножа, отпустите кнопку скорости или ТУРБО и отсоедините шнур от розетки. Освободите продукты при помощи лопатки. Не используйте пальцы, поскольку ножи крайне острые.
- Не извлекайте ручной блендер из ингредиентов во время работы. Перед извлечением убедитесь, что кнопки скорости и ТУРБО не нажаты и вращение прекратилось, чтобы не допустить контакта с движущимися ножами или венчиком.

⚠ ОСТОРОЖНО!

- **Чтобы избежать риска случайного сброса термовыключателя, питание прибора не должно обеспечиваться через внешний выключатель, например таймер, и прибор не должен подключаться к сети, которая регулярно выключается и включается коммунальными службами.**
- Не оставляйте ручной блендер без присмотра во время работы.
- Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте корпус мотора, шнур или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Держите прибор в чистоте. Следуйте инструкциям по чистке, изложенным в этом руководстве.
- Не берите ручной блендер мокрыми руками.
- Не проталкивайте продукты в канал для продуктов пальцами или столовыми приборами. Всегда используйте входящий в комплект толкатель.
- Не касайтесь движущихся ножей пальцами, руками и поварскими ножами или столовыми приборами.
- Не опускайте руки или пальцы в чашу блендера, если мотор и ножи не полностью остановились. Прежде чем снять крышку с чаши, убедитесь, что кнопка скорости или ТУРБО не нажата и провод отсоединен от розетки.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

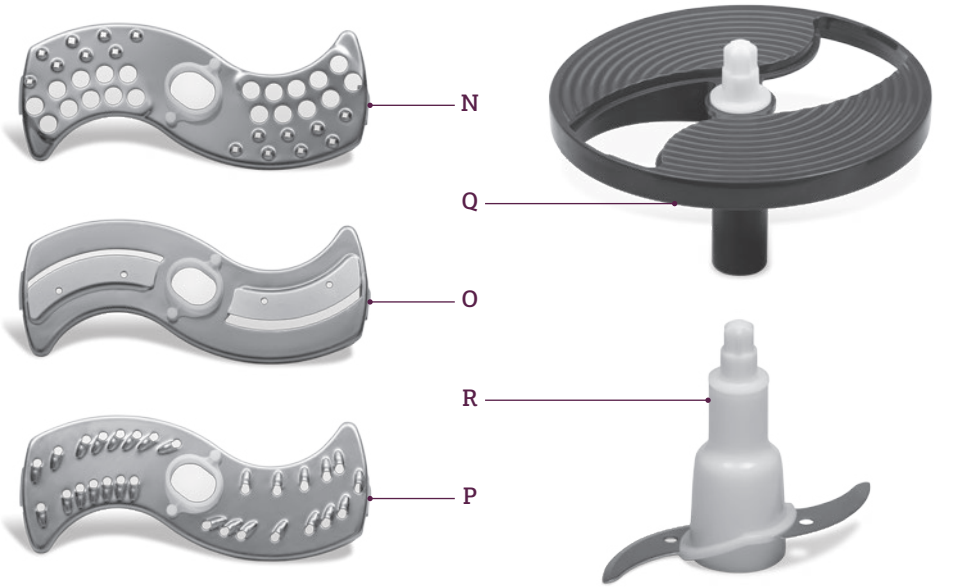
- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей.

- Дети должны быть под наблюдением, чтобы не допустить игр с устройством.
- Не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. В случае какого-либо повреждения или если прибору необходимо какое-либо обслуживание, кроме очистки, обратитесь в службу поддержки Stollar.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.
- Этот прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Этот прибор не должен использоваться детьми. Держите прибор и его шнур недоступными для детей.
- Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу. За более подробной информацией обращайтесь в местный муниципалитет.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

ЗНАКОМСТВО
с Stollar Hand Blender SHB720

A. Ручка управления скоростью
B. Кнопка включения
C. Кнопка режима ТУРБО
D. Корпус мотора
E. Ручной блендер
F. Съемный редуктор для венчика
G. Венчик
H. Стакан 800 мл
I. Подставка/крышка стакана
J. Чаша 1250 мл
K. Крышка
L. Канал для подачи продуктов
M. Толкатель



N. Терка
O. Нож для шинковки
P. Нож для измельчения
Q. Держатель ножа
R. Нож

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
Stollar Hand Blender SHB720

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием ручного блендера удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки. Делайте это при выключенном питании и отсоединенном шнуре.
- Будьте осторожны при обращении с насадкой и ножами, так как они чрезвычайно острые.
- Вымойте насадку, чашу, крышку и все принадлежности мягкой тканью и теплой мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите.

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР

Ручной блендер идеально подходит для приготовления дипов, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и взбивания молочных коктейлей. Для лучшего взбивания используйте максимальную скорость.

1. Установите вал блендера на корпус мотора и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
2. Подсоедините к розетке.
3. Поместите продукты в стакан или аналогичный контейнер и, крепко удерживая стакан, выберите нужную скорость и нажмите кнопку включения.
4. Во время работы можно легко регулировать скорость, поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем. Кнопка ТУРБО включает максимальную скорость обработки.
5. Выбирайте низкую скорость для более медленного перемешивания и предотвращения брызг, а высокую или турбо – для быстрого взбивания.
6. После использования отпустите кнопку скорости или ТУРБО. Отсоедините от розетки и снимите вал с корпуса мотора, повернув его против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ***Будьте осторожны при взбивании горячих продуктов, так как возможны брызги. Перед обработкой снимите кастрюлю с источника тепла и держите ножи погруженными в ингредиенты, поскольку при частичном погружении могут возникнуть брызги.***

⚠ ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что шнур и любые детали миксера не касаются и не находятся вблизи источника тепла.

Не касайтесь ножей, пока кнопка скорости не отпущено и шнур не отсоединен.

Не используйте ручной блендер более 1 минуты подряд.

Не перерабатывайте продукты без воды или другой жидкости.

Ручной блендер не подходит для измельчения льда.

ВЕНЧИК

Используйте венчик только для взбивания сливок и яичных белков, а также смешивания бисквитного теста и десертов быстрого приготовления.

1. Вставьте венчик к редуктору для венчика.
2. Установите редуктор на корпус мотора и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
3. Погрузите венчик в жидкие ингредиенты, а затем, удерживая стакан или аналогичный контейнер, выберите нужную скорость и нажмите кнопку включения.
4. Во время работы можно легко регулировать скорость, поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем. Кнопка ТУРБО включает максимальную скорость обработки.

5. Выбирайте низкую скорость для более медленного перемешивания и предотвращения брызг, а высокую или турбо – для быстрого взбивания.
6. После использования отпустите кнопку скорости или ТУРБО. Отсоедините от розетки и снимите вал с корпуса мотора, повернув его против часовой стрелки. Затем извлеките венчик из редуктора.

ПРИМЕЧАНИЕ

- *Не касайтесь дна и стенок емкости во время взбивания, поскольку это может повредить тонкую проволоку венчика.*
- *Чтобы при взбивании в ингредиенты попадал воздух, используйте достаточно глубокую и широкую емкость, чтобы ингредиенты могли перемещаться вверх и вниз.*
- *Свежие сливки следует охладить перед взбиванием. Так они лучше взбиваются.*
- *Яйца должны быть комнатной температуры, чтобы при взбивании получился больший объем.*
- *Для взбивания яичных белков емкость и венчик должны быть абсолютно чистыми, сухими и без жира. Наличие примесей повлияет на результат.*
- *Для взбивания яиц и сливок используйте кнопку ТУРБО.*

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не используйте ручной блендер более 2 минут подряд.

Не перемешивайте венчиком более тяжелые смеси, например маргарин с сахаром, поскольку это может повредить венчик.

КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Кухонный комбайн идеально подходит для рубки, нарезки и натирания ингредиентов.

Использование ножа S blade

Нож S blade идеально подходит для измельчения твердых продуктов, таких как мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, грецкие орехи и т. д.

1. Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа.
2. Установите нож на муфту в центре чаши.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Ножи чрезвычайно острые, поэтому держите их за пластиковую часть и не касайтесь их пальцами.

3. Заполните чашу ингредиентами.

ПРИМЕЧАНИЕ

- *Перед переработкой нарежьте продукты. Обязательно удалите кости, жилы и хрящи из мяса.*

4. Нажмите на замок на ручке чаши и установите крышку на чашу. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы значки СОВМЕСТИТЬ | ЗАМОК на крышке и ручке совпали. Чтобы зафиксировать крышку, отпустите замок.
5. Установите корпус мотора на муфту поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
6. Подсоедините прибор к розетке и убедитесь, что толкатель установлен на место.
7. Во время работы можно легко регулировать скорость, поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем. Кнопка ТУРБО включает максимальную скорость обработки.
8. Во время переработки держите корпус мотора одной рукой, а второй удерживайте чашу.
9. После использования отпустите кнопку скорости или ТУРБО. Отсоедините от розетки и снимите корпус мотора, повернув его против часовой стрелки. Нажмите на замок на ручке чаши, поверните чашу против часовой стрелки, чтобы освободить, и снимите крышку.

СОВЕТЫ

- *Нижняя часть чаши оснащена противоскользящим ободом для большей устойчивости во время работы.*
- *Не превышайте максимальный уровень, обозначенный на чаше, поскольку превышение уровня может привести к повреждению чаши, крышки или редукторов.*
- *Не перерабатывайте твердые продукты, такие как кофейные зерна, крупы или крупные куски шоколада. Эти продукты могут повредить длинные ножи.*
- *Измельчение твердых специй и других сухих продуктов со временем может привести к помутнению чаши. Такие продукты больше подходят для измельчителя специй с металлической чашей.*

Использование терки и ножей для шинковки и измельчения

1. Выберите нож.
2. Осторожно вставьте нож в диск-держатель.
3. Расположите диск над муфтой в центре чаши.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Ножи чрезвычайно острые!

Диск-держатель должен использоваться со всеми ножами!

4. Нажмите на замок на ручке чаши и установите крышку на чашу. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы значки СОВМЕСТИТЬ | ЗАМОК на крышке и ручке совпали. Чтобы зафиксировать крышку, отпустите замок.
5. Установите корпус мотора на муфту поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
6. Подсоедините прибор к розетке и убедитесь, что толкатель установлен на место.
7. Во время работы можно легко регулировать скорость, поворачивая регулятор скорости большим или указательным пальцем. Никогда не опускайте пальцы в канал для подачи продуктов, когда прибор включен. Всегда используйте толкатель для подачи продуктов.
8. Во время переработки держите корпус мотора одной рукой, а второй удерживайте чашу.
9. После использования отпустите кнопку скорости. Отсоедините от розетки и снимите корпус мотора, повернув его против часовой стрелки. Нажмите на замок на ручке чаши, поверните чашу против часовой стрелки, чтобы освободить, и снимите крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ

- *При переработке никогда не продавливайте продукты вниз по каналу силой, так как это может привести к повреждению ножей.*

СОВЕТЫ

- *Маленькие фрукты и овощи следует обрезать с одной стороны, чтобы они не крутились в канале.*
- *Крупные фрукты и овощи необходимо разрезать пополам, чтобы они поместились в канал.*
- *При переработке сыра в комбайне следует соблюдать осторожность. Слегка замораживайте мягкие сыры, такие как моцарелла, чтобы они стали тверже. Это предотвратит застревание ножа.*

УХОД И ОЧИСТКА

Stollar Hand Blender SHB720

В целях безопасности отсоединяйте шнур от розетки сразу после использования.

КОРПУС МОТОРА

Чтобы очистить, протрите корпус мотора мягкой влажной тканью и тщательно высушите. Удалите частицы продуктов со шнура питания. Не погружайте в жидкости.

ЧАША И КРЫШКА ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

Чтобы держать чашу и крышку в чистоте и не допускать засыхания продуктов на них, выполняйте следующие действия как можно скорее после использования:

- Аккуратно снимите нож S-blade, терку или регулируемый диск. Не касайтесь ножей.
- Смойте большинство ингредиентов с чаши и крышки.
- Вручную вымойте в теплой мыльной воде, используя щадящее моющее средство и неабразивную губку.

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР

Чтобы быстро сполоснуть между обработкой, погрузите ножи в чашку с чистой водой и нажмите выключатель на 5 секунд. Это смоет продукты с ножей и предотвратит смешивание вкусов при обработке разных продуктов. Также рекомендуется споласкивать ножи перед мытьем.

Чтобы вымыть, отсоедините шнур от розетки и снимите стандартную насадку с корпуса мотора, повернув ее против часовой стрелки.

Вручную вымойте в теплой мыльной воде, используя щадящее моющее средство и неабразивную губку.

ВЕНЧИК И РЕДУКТОР

Снимите венчик с редуктора перед мытьем. Не погружайте редуктор в жидкость и не мойте в посудомоечной машине, поскольку вода повредит внутренние части.

Чтобы очистить, протрите мягкой влажной тканью и тщательно высушите.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Не используйте абразивные моющие средства и мочалки для очистки металлических или пластиковых частей, так как они могут поцарапать поверхность. Используйте только теплую мыльную воду и мягкую ткань.

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

Ручной блендер, чашу и крышку можно мыть только на верхней полке посудомоечной машины. Не помещайте эти части на нижнюю полку.

S-blade, ножи для шинковки и нарезки, терку и проволочный венчик можно мыть только на верхней полке посудомоечной машины.

Не мойте редуктор и корпус мотора в посудомоечной машине.

СТОЙКИЕ ПЯТНА И ЗАПАХИ ПИЩИ

Продукты с сильным запахом, такие как чеснок, рыба и некоторые овощи (например, морковь), могут оставить запах или пятна на насадке или чаше.

Чтобы удалить их, погрузите деталь в теплую мыльную воду и оставьте на 5 минут. Затем вымойте щадящим моющим средством и теплой водой, хорошо прополощите и тщательно высушите. Храните чашу с открытой крышкой.

STOLLAR

That's the idea™

STOLLAR is a registered trademark of B.T.U. Company, Ltd.

Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

www.stollar.eu

Issue 1/2024 SHB720