

HAND BLENDER • МИНИ-КОМБАЙН С РУЧНЫМ БЛЕНДЕРОМ

Модель VES 990  
Модель VES 990

**IVES**

INSTRUCTION MANUAL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**IVES ELECTRIC SPAIN**  
Ctra. de Barcelona, 39-41  
Tel. 34 95 450000



**IVES ELECTRIC SPAIN**

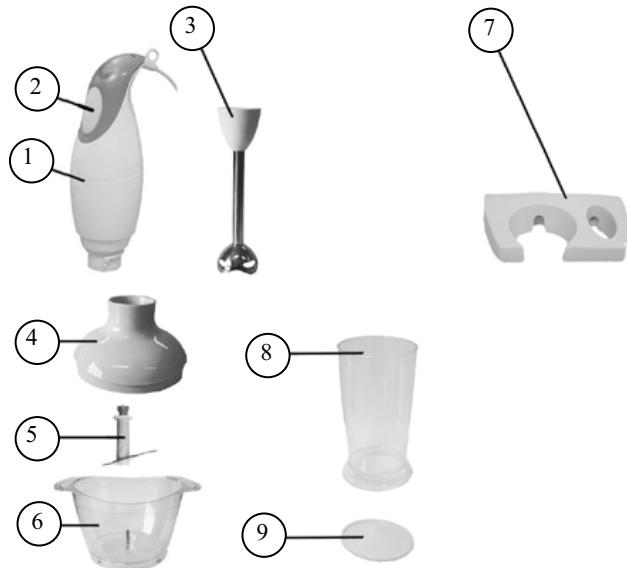
## РУССКИЙ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ БЛЕНДЕР

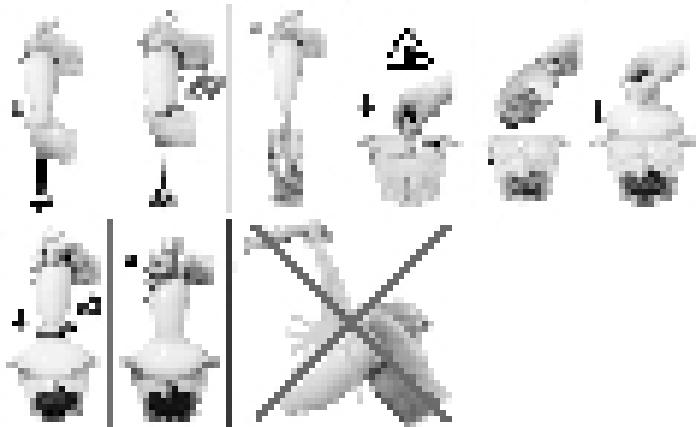
МОДЕЛЬ: VES 950

### ВНЕШНИЙ ВИД И АКСЕССУАРЫ:

- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. двигатель                        | 7. крепление для насадок |
| 2. переключатель ВКЛ/ВЫКЛН.         | 8. стакан                |
| 3. насадка-блендер                  | 9. подставка-крышка      |
| 4. редуктор                         |                          |
| 5. S-образное лезвие (измельчитель) |                          |
| 6. чаша                             |                          |



## РУССКИЙ



### ВНИМАНИЕ:

Перед первым применением блендера внимательно прочитайте инструкцию и сохраняйте ее.

1. Лезвия очень острые! Обращайтесь с ними с осторожностью!
2. Перед чисткой и сменой насадок всегда отключайте блендер из розетки.
3. Перед включением в розетку убедитесь, что величина и тип в ней соответствуют указанным на блендере.
4. Не позволяйте детям играть с блендером.
5. Не подвергайте блендер, сетевой шнур и вилку шнура воздействию влаги.
6. Не используйте поврежденный блендер - обратитесь в этом случае в специализированный Сервисный Центр для ремонта блендера.
7. Не позволяйте сетевому шнуру свешиваться с края стола и касаться горячих поверхностей.
8. Перед выниманием приготовленных продуктов из чаши удалите лезвие.
9. Не подключайте блендер к розетке до его полной сборки с насадками и всегда отключайте блендер от розетки перед сменой насадок.
10. Блендер предназначен только для домашнего использования.

## РУССКИЙ

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Блендер превосходно подходит для приготовления супов-пюре, соусов, смесей, майонезов, детского питания, а также для приготовления коктейлей.

1. Наденьте насадку-блендер на двигатель и зафиксируйте ее.
2. Вставьте блендер в стакан и нажмите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ.
3. После использования снимите насадку-блендер.

Вы можете использовать насадку-блендер в любой другой подходящей емкости. При использовании блендера непосредственно при варке блюда, следите за тем, чтобы он не подвергался воздействию тепла и не перегревался.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ S-ОБРАЗНОГО ЛЕЗВИЯ (ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ)

1. Измельчитель превосходно подходит для твердых продуктов - мясо, сыр, лук, зелень, чеснок, морковь, лесные орехи, миндаль и т.п.
2. Не используйте для измельчения особо твердых продуктов - мускатный орех, кофейные зерна, зерновые культуры и т.п.

### ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

1. Осторожно снимите защитный пластиковый чехол с лезвия - Осторожно! Лезвие очень ост्रое! Всегда используйте защитный пластиковый чехол во время хранения лезвия!
2. Поместите лезвие в центр чаши. Чашу устанавливайте на нескользящую поверхность
3. Поместите продукты в чашу.
4. Наденьте на чашу редуктор
5. Вставьте в редуктор двигатель и зафиксируйте его.
6. Нажмите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ. Во время процесса крепко удерживайте двигатель одной рукой, а чашу - другой.
7. После использования снимите двигатель с редуктора.
8. Снимите редуктор с чаши.
9. Осторожно выньте лезвие из чаши.
10. Удалите из чаши приготовленные продукты.

## РУССКИЙ

### ЧИСТКА

1. Чистку поверхности двигателя осуществляйте только влажной тряпочкой. Редуктор можно промывать водой, однако не погружайте его в воду.
2. Все остальные принадлежности можно мыть водой. После обработки особо соленых продуктов тщательно промывайте лезвия водой.
3. При обработке цветных продуктов пластиковые части блендера могут изменить цвет. Протрите их растительным маслом, а затем вымойте водой.

### Руководство по обработке(для чаши в 500 мл):

продукт	макс. кол-во, гр	время обработки, сек.
мясо	150	15
зелень	50	10
орехи	150	15
сыр	100	10
хлеб	75	20
лук	150	10
бисквит	150	20
мягкие фрукты	200	10