



## **Design-Standmixer MX2plus**


Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	11
Mode d'emploi	22
Gebruiksaanwijzing	34
Brugsanvisning	46
Instruktionsbok	57
Руководство по эксплуатации	68



## Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования в помещении, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не прикасайтесь к электрической вилке влажными руками.
- Подключите шнур питания к правильно установленной и легко доступной розетке.
- Для отсоединения шнура питания, необходимо тянуть за вилку, а не за сам кабель.
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
-  Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний, могут использовать прибор только под присмотром или при условии получения указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Детям нельзя играть с прибором и упаковочными материалами. Детям старше 8 лет можно заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.
- Не допускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Используйте прибор только в указанных в данном руководстве целях.

- Запрещается братья руками за стеклянный кувшин, а также класть в него ложки или другие предметы, во время работы блендера или когда он включен в сеть
- Нельзя использовать прибор, если пластмассовые части и прокладка имеют трещины, если есть течь, если нож вращается с затруднением.

## **Применение:**

Нельзя включать прибор в сеть, если загрузка его не закончена.

Запрещается устанавливать нож-насадку, если стеклянный кувшин не установлен в блендер. Можно получить травму!

Протереть основание электродвигателя влажной тканью, вымыть чашу и просушить все узлы.

Полностью собранный стеклянный кувшин легко устанавливается на основание электродвигателя путем его заворачивания.

Следить, чтобы насадка всегда была плотно установлена в стеклянном кувшине; в противном случае возможна утечка продукта.

В случае возникновения утечки блендер необходимо немедленно отключить и протереть насухо.

При попадании жидкости внутрь прибора необходимо, чтобы прибор осмотрел уполномоченный специалист – ремонтник.

При первом включении в процессе работы может появиться слабый запах. Это нормально, и после некоторого времени работы запах исчезнет.

**Перед работой убедиться, что блендер собран правильно!**

**Нельзя включать блендер, если в кувшине нет жидкостей или других продуктов.**

**Снимать стеклянный кувшин или крышку можно только после полной остановки прибора.**

**Нельзя заливать в кувшин жидкости температурой выше 60°C, так как стекло может треснуть.**

**Нельзя заливать в кувшин слишком много жидкости, это может вызвать ее разбрызгивание.**

**Нельзя снимать держатель с кувшина.**

## **Рабочее место**

Блендер и кувшин необходимо установить на ровной, сухой и достаточно большой поверхности. Нельзя устанавливать на краю поверхности.

Нельзя оставлять работающий прибор без присмотра.

Если необходимо вымыть или переместить прибор, а также если он не будет использоваться длительное время, необходимо отсоединить шнур питания от сети.

## Остановка

По соображениям безопасности прибор отключается через 2 минуты непрерывной работы. В таком случае нужно подождать одну минуту и включить прибор снова. Остановка может быть вызвана слишком большим количеством или слишком крупными ингредиентами, заложенными в блендер.

## Приготовление пищи

Прибор не предназначен для выжимания сока или для приготовления рубленого мяса!

Скорость от Min. до 3 4-5000 об/мин.	Для коктейлей, жидких смесей – майонеза, маринадов	
Скорость от 4 до Max.	Супы-пюре Мягкое сбивание жидких смесей	Сначала смешать основные части, затем добавить дальнейшие ингредиенты через отверстие для заполнения
Смуфи	Смешивание напитков с жидкостями или фруктами	Вначале добавить жидкие ингредиенты
Дробление льда	Дробление кубиков льда. Не загружать слишком много (макс. 250 г.)	Прибор работает в импульсном режиме.
Импульсный режим	Для продуктов, которые нельзя обрабатывать долго на большой скорости.	Программа запускается нажатием кнопки
Мельница	Для небольшого количества травы, песто, орехов или кофейных зерен	Нажать кнопку «Импульсный режим»

Сначала наливать в кувшин жидкие компоненты; не обрабатывать продукты дольше, чем необходимо.

При обработке больших объемов не позволять блендеру работать более 2 минут подряд.

Не переполнять кувшин – добавлять продукты постепенно небольшими порциями.

Плотно закрывать крышку, чтобы избежать брызг.

Если смесь прилипает к стенкам кувшина, отключить блендер и снять ее со стенок лопаткой.

Из фруктов необходимо извлечь семена.

### **Блендер не предназначен :**

Для выжимания сока из фруктов и овощей

Для взбивания яичных белков

Для замеса крутого теста

Для приготовления картофельного пюре

Если блендер будет заблокирован или будет работать необычно медленно, необходимо его выключить, отсоединить от сети и аккуратно освободить от заблокировавших его продуктов длинной ложкой из пластика.

## Измельчитель/Блендер

A grinder is available for this appliance. It can be used for grinding herbs, nuts, etc.

### Использование:

Чашу заполнить продуктами, затем плотно завернуть.

Заполненную чашу поставить на основной блок прибора с небольшим поворотом таким образом, чтобы чаша плотно прилежала к блоку.

Чаша может быть удалена с основания только тогда, когда прибор полностью закончил свою работу и остановлен. Никогда не пытайтесь использовать прибор без чаши. Есть риск травмы!

### Пример использования:

Измельчитель подходит для работы с небольшим количеством продуктов.

### Пример:

Арахис, миндаль, кофе в зернах. Заполнить чашу, затем плотно закрыть крышку и поставить чашу на основной блок.

Кратковременно нажимать кнопку импульсного режима (P) до тех пор, пока не получится нужный вам размер смеси. При необходимости удалить прибор с основания и встряхнуть, чтобы выпала застрявшая в механизме смесь.

### Песто:

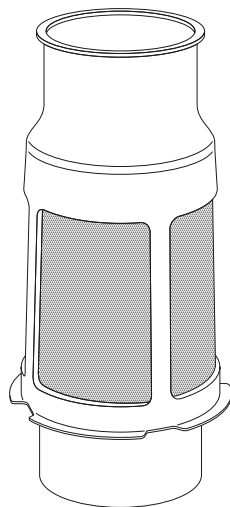
Базилик, пармезан, оливковое масло и кедровые орешки положить в чашу, плотно закрыть крышку таким образом, чтобы масло не могло вытечь. Все смешать.

## Микрофильтр

Артикул аксессуара 99-24-00

Для того, чтобы в ваших напитках не было зерен, содержащихся, например, в смородине, выполните следующие шаги:

- Прибор должен быть выключен
- Установите микрофильтр в большое отверстие над лезвиями в сосуде.
- Налейте жидкость в сосуд.
- Закройте крышку и включите блендер. Добавьте ягоды через отверстие для пополнения в крышке.
- Выключите прибор, снимите сосуд и готово.
- Если сосуд пустой, откройте крышку и вытащите фильтр для его очистки.
- Фильтр нужно чистить после каждого использования.
- Не используйте абразивные чистящие средства и сушите фильтр после каждой очистки.



## Предварительная мойка

Налить в кувшин теплой воды (макс. 1,2 л), добавить моющего средства и дать поработать, нажав кнопку импульсного режима.

## Мойка

Отсоединить блендер от сети

Не допускать засыхания в кувшине остатков продуктов

Не погружать блендер в воду

Нельзя мыть в посудомоечной машине насадки блендера, имеющие абразивное покрытие или острые режущие кромки. После мойки части прибора высушить.

При мойке не проявлять осторожность, чтобы не повредить ножи и вал привода.

Внимание: ножи остро заточены!

## Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и

человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

## Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

## Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

## Персиковый коктейль

Спелые персики  
Гранатовый сироп  
Холодное игристое вино

Персики помыть, просушить, удалить семечки и кожу. Смешать фрукты и сироп на режиме 5, затем добавить вино.

## Пина колада

Белый ром  
Ананасовый сок  
Кокосовый крем  
Сливки  
Кусочки ананаса  
Кубики льда

Раздробить лед и положить в стаканы. Смешать все ингредиенты и залить ими лед.

## Красный коктейль (безалкогольный)

Спелая клубника  
Банановый сок  
Персиковый сок  
Сливки  
Кубики льда

Все ингредиенты смешивать около 1 минуты. Разлить по стаканам.

## Ананасово- клубничный коктейль

Спелая клубника  
Ананасовый сок  
Сахарная пудра  
Холодное игристое вино

Клубнику помыть и смешать с апельсиновым соком и сахарной пудрой. Разлить по бокалам для шампанского и залить вином.

## Голубой коктейль

Водка  
Ананасовый сок  
Кокосовый крем  
Сливки  
Ликер Blue curacao  
Кубики льда

Раздробить лед и положить в стаканы для коктейлей. Хорошо смешать все ингредиенты и разлить полученную смесь по стаканам.



## Смузи «Гавайи»

Половина дыни (очищенной от семечек  
и нарезанной на кусочки)  
Апельсиновая мякоть  
Мед  
Имбирь (порошок)  
Крем-фреш  
5 кубиков льда

Все ингредиенты хорошо смешать.  
Разлить по стаканам.

## Смузи «Португалия»

Половина банки персиков  
30 гр мороженой клубники  
3-4 столовые ложки портвейна  
Мед  
5 кубиков льда

Все ингредиенты хорошо перемешать.

## Смузи «Щелкунчик»

Половина груши и половина яблока  
6 ядер грецкого ореха  
Сок лимона  
5 столовых ложек йогурта без вкусовых  
добавок и наполнителей  
Молоко  
Мед  
5 кубиков льда

Все ингредиенты хорошо перемешать.

## Овощной суп

2 вареных картофелины  
2 помидора  
2 моркови  
Лук-порей  
1 перец  
Сельдерей  
Огурец  
Бульонный кубик  
Сливки+яичный желток

Положить все ингредиенты в чашу и до верху залить горячей водой. Все хорошо смешать на режиме 5.

## Томатный суп

1 большая банка очищенных томатов  
1 одна головка чеснока, мелко нарезанная  
3 луковицы, мелко нарезанные  
½ л овощного бульона  
Листья базилика  
Соль, перец, сахар  
2 стол.ложки оливкового масла  
Крем фреш (сметана)

Смешать все ингредиенты и приправить по вкусу. Нагреть в кастрюле, при подаче добавить сметану.

## Суп из сельдерей

Сельдерей (очищенный, нарезанный, отваренный)  
1 луковица  
Головка чеснока  
Крем-фреш  
Овощной бульон  
Соль, перец, тимьян

Сельдерей, лук, чеснок и овощной бульон. Приправить крем-фреш и специями.

## Суп сливочный из красных перцев

6 красных перцев, без семян  
2 головки лука-шалот  
1 головка чеснока  
1 стол.ложка сладкой паприки  
Молотый острый красный перец, соль, сахар  
2 стол.ложки оливкового масла  
½ л овощного бульона  
1 банка сметаны

Мелко порезать луковицы и чеснок, пассировать в оливковом масле. Добавить красные перцы и продолжать пассировать еще 15 минут. Дегласировать овощным бульоном. Смешать в блендере. Вылить в кастрюлю и заправить солью, чили, паприкой и сахаром; нагреть. Влить сливки. Внимание: суп не кипятить!

## Соус из авокадо

2 головки чеснока  
1 спелый авокадо  
Сок лимона  
Йогурт  
Майонез  
Растительное масло  
Перец чили  
Соль

Смешать все ингредиенты, приправить специями по вкусу.

## Йогуртовая заправка

3 стебля петрушки  
2 головки чеснока  
Сок лимона  
100 гр овечьего сыра  
150 гр йогурта  
2 столовые ложки оливкового масла  
Соль  
Перец

Смешать все ингредиенты, приправить специями по вкусу.

## Овощной гарнир (холодный)

3 зеленых перца, без семян  
2 горсти смешанных пряностей  
(напр.петрушка, базилик,  
шнитт-лук, кервель, любисток)  
1 очищенная головка чеснока  
5 стол.ложек оливкового масла  
1 ст.ложка лимонного сока  
Соль, перец  
2 яйца, сваренные вкрутую и  
нарезанные

Смешать все ингредиенты (кроме яиц) в крушине. Затем добавить яйца.