

***Laretti***

**LR 7302**

**BLENDER  
БЛЕНДЕР  
БЛЕНДЕР**

GB

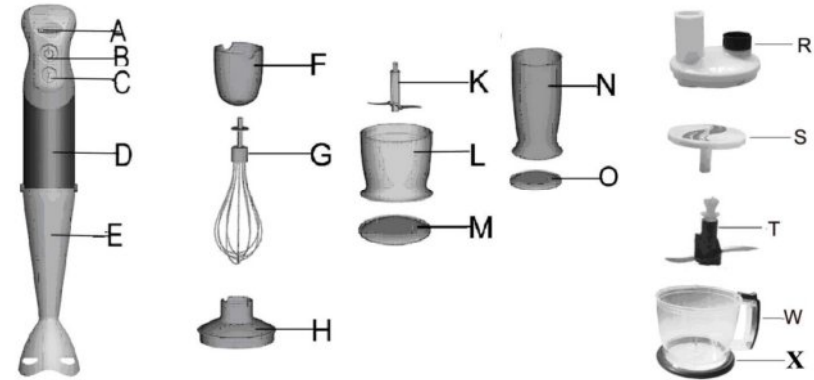
**Blender!**

**Dear Buyer!**

**We congratulate you on having bought the device under trade name «Laretti».**

**We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.**

**Description**



- A. Inching switch
- B. Switch I
- C. Switch II
- D. Motor unit
- E. Blender stick
- F. Whisk holder
- G.. Whisk
- H. Chopping bowl lid
- K. "S" blade
- L. 500ml chopping bowl
- M. Cover a
- N. 800 ml vessel
- O. Cover b
- R. Bowl cover
- S. Gratin/silic Knife
- T. "S" blade d
- W. Gratin/silic bowl
- X. Rubber pillow

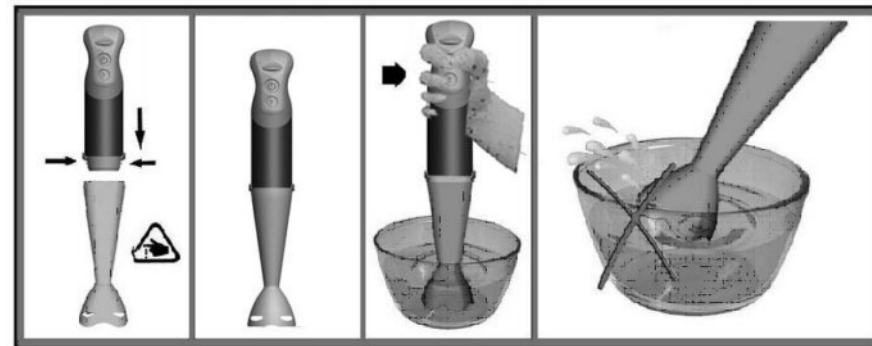
## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against electrical shock, do not submerge the mixer or allow AC cord to come in contact with water or other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any matter. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
5. Do not use outdoors.
6. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
7. Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning.
8. Blades are sharp. Handle carefully.
9. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
10. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
11. Don't allow children to use the blender without supervision.
12. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
13. Don't place the appliance in the hot ingredients.
14. The appliance is constructed to process normal household quantities.
15. Short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 10 seconds.
16. If you press switch I, you can run the inching switch to meet your request. But the switch II is immutable.
17. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
18. It shall warn of potential injury from misuse
19. They shall state that care shall be take when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
20. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
21. This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them form using it safely.
22. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
23. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other).To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet .reverse the plug. If it still does not fit. Contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

24. Keep hands and utensils out of the container while blending / away from the cutting blade while chopping food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.

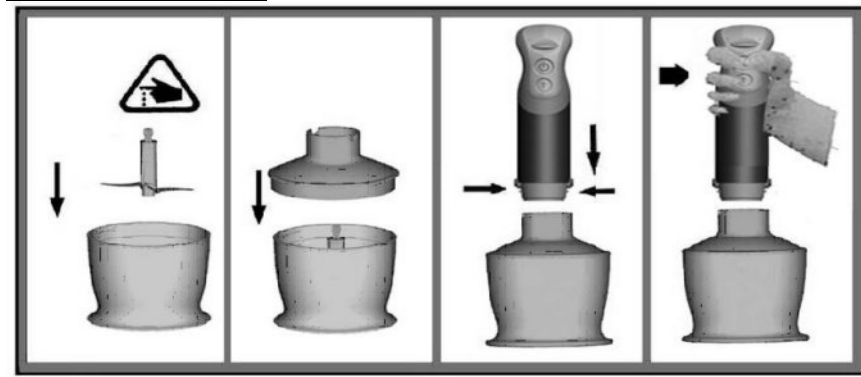
### How to use the handblender



The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

1. Turn the blender stick on the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel. Then choose speed “-”-“+” and press the switch or switch to operate it.
3. Turn the blender stick off the motor unit after use.
4. You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.
5. Use the handblender for no longer than 1 minute
6. Caution: the blade is very sharp!
7. Caution: Don't operate food without water!

### How to use the chopper

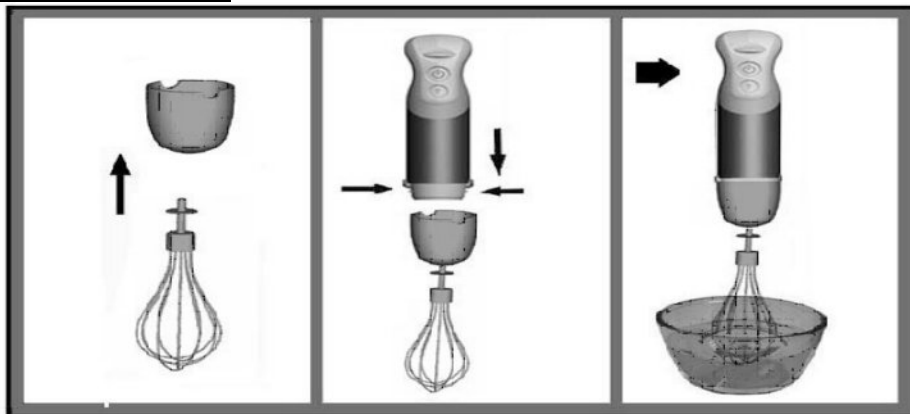


1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

**Before chopping...**

1. Carefully remove the plastic cover from the blade.
- Caution: the blade is very sharp!** Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
  3. Place the food in the chopper bowl.
  4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
  5. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
  6. Choose speed “-”-“+” and press switch or switch to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with on hand and the chopper bowl the other.
  7. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
  8. Then remove the chopping bowl lid. Carefully take out the blade.
  9. Carefully take out the blade.
  10. Remove the processed food from the chopper bowl.
  11. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.

**How to use the whisk**



Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then. Choose speed “-”-“+” and press the switch to operate it.
3. Use the whisk for no longer than 2 minute.
4. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.

**How to use the slicing/Grating**



For preparing a maximum of 500g of foodstuffs at once (no meat)

Blade Slicing :potatoes for gratins dauphinois, carrots, cucumbers, etc

Blade Grating: grated carrots, gruer cheese, celery.

1. Slide the blade “S” into the blade –holder disc. place the spindle drive onto the spindle in the middle of the bowl, then the blade –holder disc onto the spindle drive , and then the blender lid adaptor on the lid .
2. Position and lock the lid.
3. Put the motor unit in place on the adaptor then start the appliance.
4. Put the foodstuffs into the feeder tube and guide them using the pusher ,never your fingers, or a utensil .

**How to use the “S”blade**



1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

#### **Before chopping...**

1. Carefully place the blade onto the central spindle in the bowl, holding it by the plastic part.

#### **Caution: the blade is very sharp!**

Always hold it by the upper plastic part.

2. Put the foodstuffs into the bowl .never fill the bowl above the maximum limit indicated.
3. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base. Operation of the direction , please see the figure as show .
4. Place the food in the chopper bowl.
5. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
6. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
7. Choose switch to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with on hand and the chopper bowl the other.
8. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
9. Then remove the chopping bowl lid. carefully take out the blade.
10. Don't operate hard food for no longer than 10 seconds.

#### **Cleaning**

Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth only.

**Do not immerse the motor unit in water!**



1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rise the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.
3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

#### **Processing Guide**

<b>Food</b>	<b>Maximum</b>	<b>Operation time</b>
500ml chopper bowl		
meat	250g	8sec
herbs	50g	8sec
nut	100g	8sec
cheese	100g	5sec
bread	80g	5sec
onions	150g	8sec
biscuits	150g	6sec
soft fruit	200g	6sec
Flour Water Barm Sugar Salt	/	/
	/	/
	/	/
	/	/
	/	/
	/	/

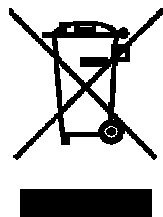
<b>Food</b>	<b>Maximum</b>	<b>Operation time</b>	<b>Preparation</b>
Gratin/silic bowl			
meat	200g	15sec	1~2cm
herbs	50g	8sec	
nuts, almonds	150g	15sec	
cheese	100g	10sec	1~5cm
bread	75g	8sec	2cm
onion	150g	8sec	half
biscuits	150g	8sec	1cm
soft fruit	200g	10sec	1~2cm
Egg frost	4 eggs	15sec	

**Technical Data:**

Working voltage: 230 V  
 Working frequency: 50 Hz  
 Power: 800W

**Set**

Blender 1  
 Instruction Manual 1  
 Warranty Book 1  
 Package 1



Environment friendly disposal  
 You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods

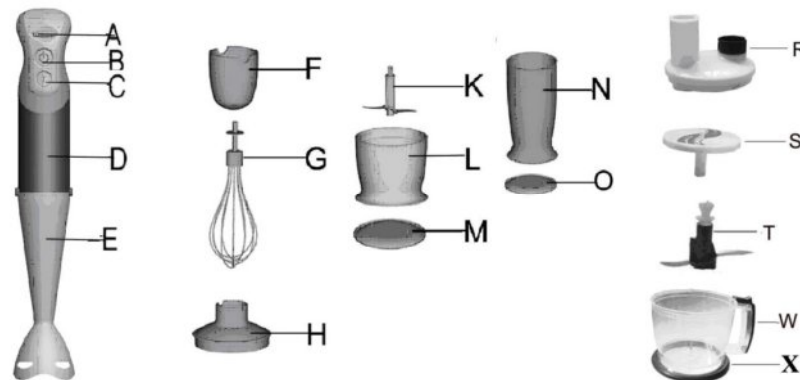
**RU**

**Блендер!**

**Уважаемый покупатель!**

**Поздравляем Вас с приобретением изделия с торговой маркой «Laretti».**

**Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.**

**Описание:**

- A. Переключатель вкл/выкл
- B. Включатель скорости I
- C. Включатель скорости II
- D. Корпус
- E. Стержень
- F. Насадка для венчика
- G. Венчик
- H. Крышка чаши для измельчения
- K. Нож для измельчения (s – образный )
- L. Чаша для измельчения 500 мл.
- M. Крышка
- N. Резервуар 800мл.
- R. Крышка чаши
- S. Терка для нарезания
- T. Нож для измельчения (s – образный )
- W. Емкость
- X. Резиновая подставка

### Меры предосторожности :

Соблюдайте следующие при использовании электрических устройств, особенно в присутствии детей:

1. Перед использованием внимательно прочтите инструкцию.
2. Не погружайте устройство в воду. Избегайте попадания влаги на мотор, шнур или вилку устройства.
3. Отключайте устройство от сети в случае не использования, или смены насадок.
4. Не используйте устройство если :
  - поврежден шнур
  - вилка
  - после падения

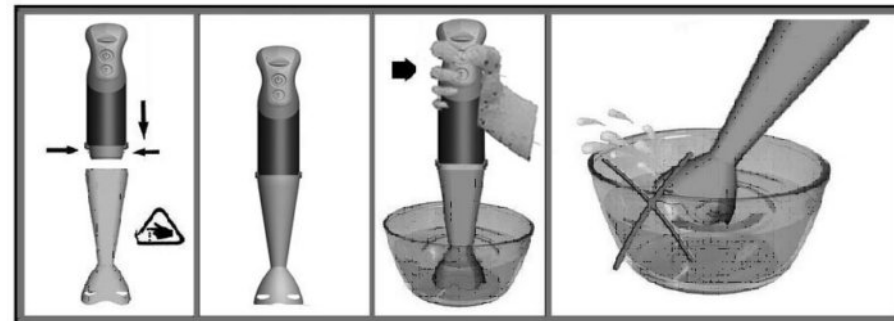
В случае неисправности, обратитесь за консультацией в авторизованный сервисный центр.

5. Не используйте устройство вне помещения.
6. Шнур питания не должен свисать с края стола, и соприкасаться с горячими предметами.
7. Всегда отключайте устройство от сети перед тем как собрать , разобрать или очистить его.
8. Осторожно! Лезвия ножей очень острые!
9. Перед началом использования проверьте, совпадают ли параметры вашей сети с данными, указанными на заводской табличке прибора.
10. Не подключайте устройство к сети, если оно полностью не собрано, или перед тем как разобрать его.
11. Не позволяйте детям использовать устройство без присмотра взрослых.
12. Избегайте попадания влаги на мотор, шнур или вилку устройства.
13. Не используйте блендер для обработки горячих продуктов.
14. Блендер предназначен для использования в домашних условиях.
15. Устройство предназначено для кратковременного использования. Не используйте блендер более 1 минуты для нормальных продуктов, и 10 секунд для твердых.
16. Если Вы нажмете включатель скорости I, затем переключатель вкл/выкл, то включатель скорости II будет не подвижимым.
17. Отключайте блендер от сети в случае не использования, если собираетесь разобрать, собрать, или очистить его. Это предотвратит травмы от неправильного использования устройства.
18. Будьте предельно осторожны извлекая острые ножи для измельчения, перед очисткой.
19. Отключайте устройство от сети, перед тем как сменить аксессуары, ножи и т.д.
20. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными умственными или физическими способностями, без присмотра ответственного за безопасность лица или без надлежащего инструктажа.
21. Следите за тем, чтобы дети не играли с электроприбором.

22. Устройство имеет полярную вилку, и должно быть подключено к полярной розетке. Если вилка не подходит, обратитесь за помощью к квалифицированному электрику. Не пытайтесь самостоятельно модифицировать вилку.

23. Во время работы блендера не касайтесь ножей, насадок, не засовывайте руки или кухонные предметы в чашу для измельчения .

### Использование блендера:

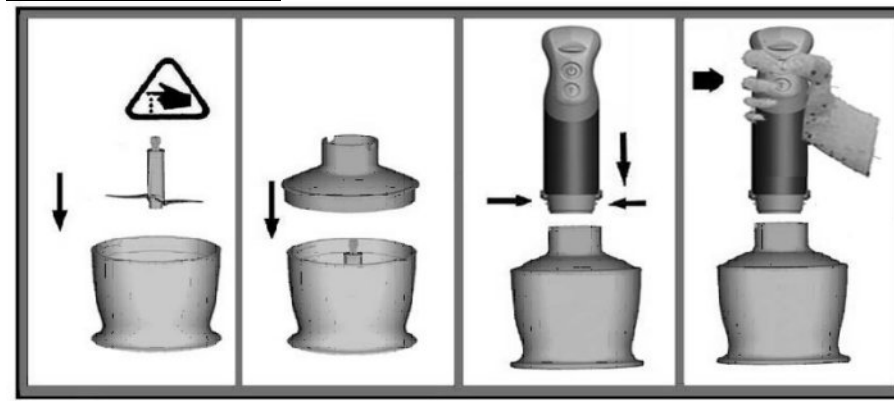


Блендер идеально подходит для приготовления крем - соусов, подлив, супов, майонезов, детского питания, и смешивания молочных коктейлей.

Установите стержень в корпус, зафиксируйте.

1. Опустите стержень блендера в емкость, включите (включатель скорости I или II), и нажмите переключатель вкл/ выкл.
2. Блендер не должен работать больше 1 минуты.
3. После использования отсоедините корпус блендера от насадки. Также можно измельчать продукты в мерном стакане, или в другой емкости.
4. **Осторожно!** Лезвие ножа очень острое!
5. **Предостережение!** Не измельчайте продукты без добавления жидкости!

### Использование чопера:



1. Чопер прекрасно подходит для измельчения: мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, миндаля, грецких орехов, чернослива, и т.д.

2. Не измельчайте твердые продукты: зерна кофе, кубика льда, злаки.

Перед измельчением:

1. Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа. Осторожно! Нож очень острый! Всегда держите нож за пластиковую часть.

2. Установите на штифт режущий нож в центре чаши. Прижмите нож и закройте крышку. Размещайте чашу на ровной и устойчивой поверхности.

3. Наполните чашу продуктами.

4. Закройте чашу крышкой.

5. Вставьте блендер в чашу, поверните до фиксации.

6. Выберите нужную скорость работы (+ или -), затем одну из кнопок включения скорости. Во время работы придерживайте блендер одной рукой, а чашу другой.

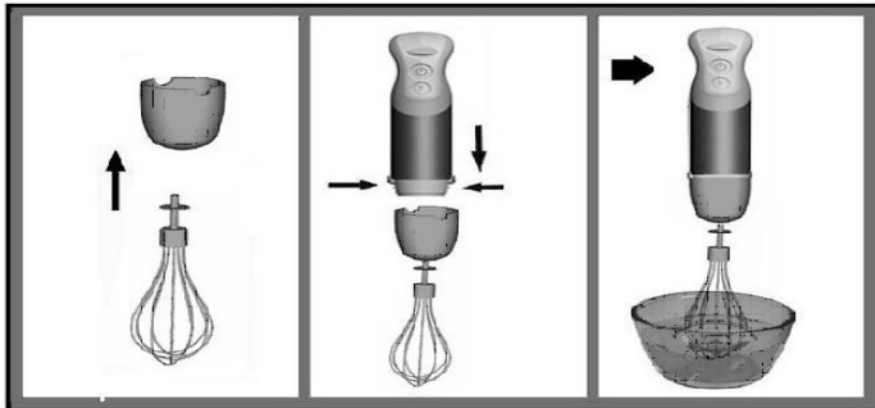
7. После завершения работы, снимите блендер с чаши.

8. Снимите крышку чаши, и осторожно извлеките нож.

9. Извлеките измельченные продукты с чаши.

10. Максимальное время работы блендера для твердых продуктов 10 секунд.

#### Использование венчика для взбивания



Венчик используется для взбивания сливок, яичных белков, десертов.

1. Соедините венчик с насадкой, затем установите венчик на корпус, поверните до фиксации.

2. Перед тем как начать работу, опустите венчик в резервуар, затем только включите. Выберите скорость + или -, затем нажмите одну из кнопок включения скорости.

3. Не используйте блендер с насадкой венчиком для взбивания, больше чем 2 минуты.

4. Выключите и отключите устройство от сети. Отсоедините венчик от корпуса блендера.

#### Использование терки для нарезания



Максимальный вес 500гр (кроме мяса) за один рабочий процесс.

Нож для нарезания ломтиками: нарезания картофеля, моркови, огурца ломтиками.

Нож для терки: для натирания моркови, сыра, сельдерея.

1. Вставьте s – образный нож в держатель ножей, затем установите на штифт посередине чаши.

2. Зафиксируйте терку, и закройте крышкой.

3. Зафиксируйте корпус на чаше, включите.

4. Для подачи продуктов в горловину используйте толкатель или кухонную утварь, не используйте пальцы рук.

#### Использование s – образного ножа для измельчения



1. Чопер прекрасно подходит для измельчения: мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, миндаля, грецких орехов, чернослива, и т.д.

2. Не измельчайте твердые продукты: зерна кофе, кубика льда, злаки.

#### Перед измельчением :

Осторожно снимите пластиковую крышку с ножа. **Осторожно! Нож очень острый!** Всегда держите нож за пластиковую часть. Не переполняйте чашу продуктами, следите за отметкой «тах».

1. Установите на штифт режущий нож в центре чаши. Прижмите нож и



закройте крышку. Разместите чашу на ровной и устойчивой поверхности.

2. Наполните чашу продуктами.
3. Закройте чашу крышкой.
4. Вставьте блендер в чашу, поверните до фиксации.
5. Выберите нужную скорость работы. Во время работы придерживайте блендер одной рукой, а чашу другой.
6. После завершения работы, выключите устройство, снимите блендер с чаши.

#### **Очистка**

Для очищения корпуса блендера и чаши для измельчения, используйте влажную ткань. Не погружайте корпус блендера в воду.



1. Все другие компоненты блендера, можно мыть в посудомоечной машине. После измельчения продуктов с высоким содержанием соли, сразу снимайте нож.
2. Не используйте моющее средство или декальцинирующее вещество больше нормы.
3. Некоторые продукты могут обесцвечивать пластиковые части. Это нормальное явление и не имеет побочных эффектов. Пигментные пятна от овощей можно легко вывести при помощи растительного масла.
4. Будьте осторожны, так как лезвия острые.
5. Отключайте устройство от сети перед очисткой.

#### **Технические характеристики:**

Рабочее напряжение: 230 В  
Рабочая частота: 50 Гц  
Мощность: 800 Вт

#### **Комплектность**

Блендер	1
Инструкция по эксплуатации	1
Гарантийный талон	1
Упаковка	1

#### **Безопасное для окружающей среды удаление**



Вы можете помочь в охране окружающей среды!  
Будьте любезны, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр удаления отходов.

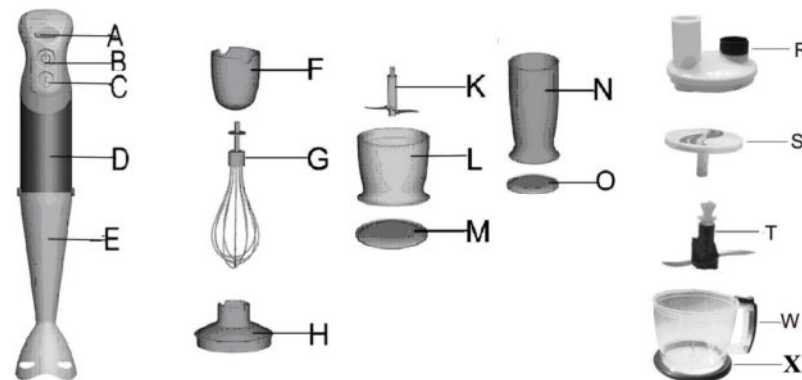
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

UA

#### **Блендер!**

**Шановний покупець! Вітаємо Вас з придбанням виробу торгової марки «Laretti». Впевнені, що наші вироби будуть вірними та надійними помічниками в Вашому домашньому господарстві.**

**Компоненти :**



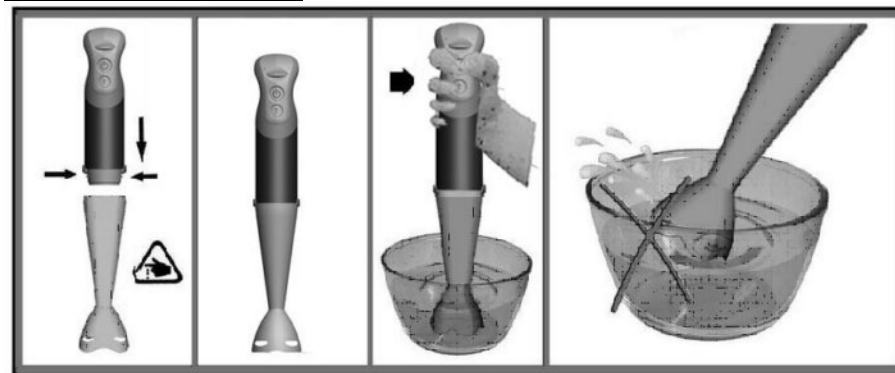
- A. Перемикач ввім / вимк
- B. Вмикач швидкості I
- C. Вмикач швидкості II
- D. Корпус
- E. Стержень
- F. Насадка для вінчика
- G. Вінчик
- H. Кришка чаші для подрібнення
- K. Ніж для подрібнення (s - подібний)
- L. Чаша для подрібнення 500 мл.
- M. Кришка
- N. Резервуар 800мл.
- R. Кришка чаші
- S. Тертка для нарізування
- T. Ніж для подрібнення (s - подібний)
- W. Ємність
- X. Гумова підставка

### **Заходи безпеки:**

Дотримуйтесь наступних заходів безпеки при використанні електроприладів, особливо в присутності дітей :

1. Перед використанням уважно прочитайте інструкцію.
  2. Не занурюйте пристрій у воду. Уникайте потрапляння вологи на мотор, шнур або вилку пристрою.
  3. Вимикайте пристрій від мережі в разі не використання, або зміни насадок.
  4. Не використовуйте пристрій якщо: • пошкоджений шнур; • вилка; • після падіння.
- У випадку несправності, зверніться за консультацією в авторизований сервісний центр.
5. Не використовуйте пристрій поза приміщенням.
  6. Шнур не повинен звисати з краю столу, або торкатися гарячих предметів.
  7. Завжди відключайте пристрій від мережі перед тим як зібрати, розібрати або очистити його.
  8. Обережно! Леза ножів дуже гострі!
  9. Перед початком використання перевірте, чи збігаються параметри вашої мережі з даними, зазначеними на заводській табличці приладу.
  10. Не підключайте пристрій до мережі, якщо він повністю не зібраний, або перед тим як розібрати його.
  11. Не дозволяйте дітям користуватися пристроєм без нагляду дорослих.
  12. Уникайте потрапляння вологи на мотор, шнур або вилку пристрою.
  13. Не використовуйте блендер для обробки гарячих продуктів.
  14. Блендер призначений для використання в домашніх умовах.
  15. Пристрій призначений для короткочасного використання. Не використовуйте блендер більше 1 хвилини для нормальних продуктів, і 10 секунд для твердих.
  16. Якщо Ви натиснете вмикач швидкості I, потім перемикач ввімк / вимк, то вмикач швидкості II буде не рухомим.
  17. Вимикайте блендер від мережі у разі не використання, якщо збираєтеся розібрати, зібрати, або очистити його. Це допоможе уникнути травми від неправильного використання пристрою.
  18. Будьте вкрай обережні витягуючи гострі ножі для подрібнення, перед очищенням.
  19. Вимикайте пристрій від мережі, перед тим як змінити аксесуари, ножі і т.д.
  20. Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими розумовими чи фізичними здібностями, без нагляду відповідальної за безпеку особи або без належного інструктажу.
  21. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з електроприладом.
  22. Пристрій має полярну вилку, і має бути підключений до полярної розетки. Якщо вона не підходить, зверніться за допомогою до кваліфікованого електрика. Не намагайтеся самостійно модифікувати вилку.
  23. Під час роботи блендера не торкайтеся ножів, насадок, не засовуйте руки або кухонні предмети в чашу для подрібнення.

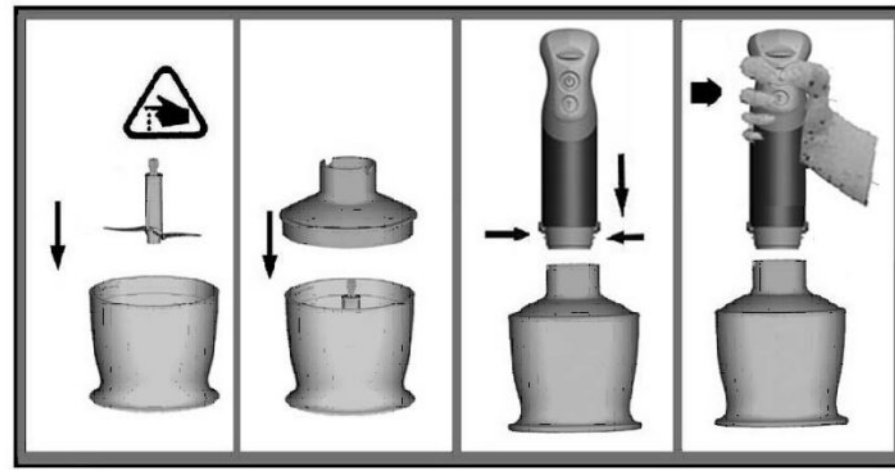
### **Використання блендера:**



Блендер ідеально підходить для приготування крем - соусів, підлив, супів, майонезів, дитячого харчування, та змішування молочних коктейлів. Встановіть стержень в корпус, зафіксуйте.

1. Опустіть стержень блендера в ємність, увімкніть (вмикач швидкості I або II), і натисніть перемикач ввімк / вимк.
2. Блендер не повинен працювати більше 1 хвилини.
3. Після використання від'єднайте корпус блендера від насадки. Також можна подрібнювати продукти в мірній склянці, або в іншій ємності.
4. Обережно! Лезо ножа дуже гостре!
5. Застереження! Не подрібнюйте продукти без додавання рідини!

### **Використання чопера :**



1. Чопер чудово підходить для подрібнення: м'яса, сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, мигдалю, волоських горіхів, чорносливу, і т.д.

2. Не подрібнюйте тверді продукти: зерна кави, кубики льоду, злаки.

Перед подрібненням:

1. Обережно зніміть пластикову кришку з ножа. Обережно! Ніж дуже гострий! Завжди тримайте ніж за пластикову частину.

2. Встановіть на штифт ріжучий ніж в центрі чаші. Притисніть ніж і закрийте кришку. Розміщуйте чашу на рівній і стійкій поверхні.

3. Наповніть чашу продуктами.

4. Закрийте чашу.

5. Вставте блендер у чашу, поверніть до фіксації.

6. Виберіть потрібну швидкість роботи ( + чи - ). Під час роботи притримуйте блендер однією рукою, а чашу інший.

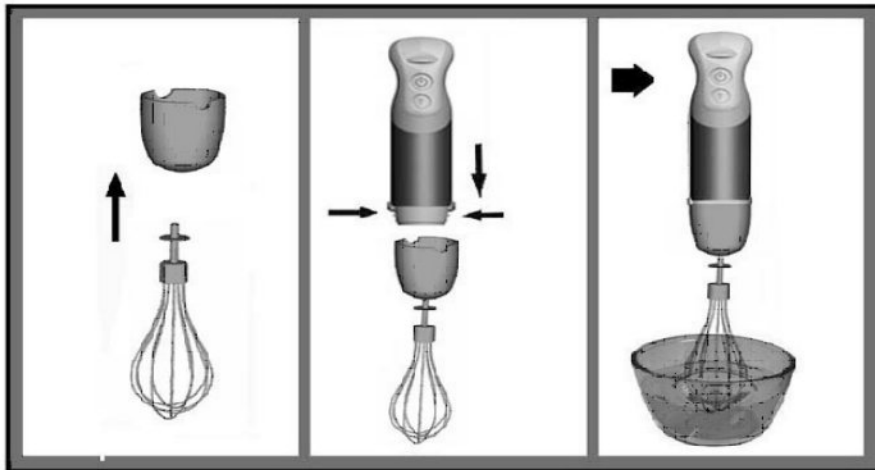
7. Після завершення роботи, зніміть блендер з чаші.

8. Зніміть кришку чаші, і обережно вийміть ніж.

9. Вийміть подрібнені продукти з чаші.

10. Максимальний час роботи блендера для твердих продуктів 10 секунд.

#### Використання насадки для збивання :



Вінчик використовується для збивання вершків, яєчних білків, десертів.

1. З'єднайте вінчик з насадкою, потім встановіть вінчик на корпус, поверніть до фіксації.

2. Перед тим як почати роботу, опустіть вінчик в резервуар, тільки після цього вмикайте. Виберіть швидкість + або -, потім натисніть один з вмикачів .

3. Не використовуйте блендер з насадкою вінчиком для збивання, більше ніж 2 хвилини.

4. Вимкніть та від'єднайте пристрій від мережі. Від'єднайте вінчик від корпусу блендера.

#### Використання тертки для нарізування :



Максимальна вага 500гр (крім м'яса) за один робочий процес.

Ніж для нарізування скибочками: нарізування картоплі, моркви, огірка скибочками.

Ніж для тертки: для натирання моркви, сиру, селери.

1. Вставте s - подібний ніж в тримач ножів, потім встановіть на штифт посередині чаші.

2. Зафіксуйте тертку, і закрийте кришкою.

3. Зафіксуйте корпус на чаші, ввімкніть.

4. Для подачі продуктів в горловину використовуйте штовхач або кухонне приладдя, не використовуйте пальці рук.

#### Використання s – подібного ножа для подрібнення :



1. Чопер чудово підходить для подрібнення: м'яса, сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, мигдалю, волоських горіхів, чорносливу, і т.д.

2. Не подрібнюйте тверді продукти: зерна кави, кубики льоду, злаки.

**Перед подрібненням:**

Обережно зніміть пластикову кришку з ножа. Обережно! Ніж дуже гострий! Завжди тримайте ніж за пластикову частину. Не переповнюйте чашу продуктами, стежте за позначкою «max».

1. Встановіть на штифт ріжучий ніж в центрі чаші. Притисніть ніж і закрийте кришку. Розмістіть чашу на рівній і стійкій поверхні.

2. Наповніть чашу продуктами.
3. Закрийте чашу.
4. Вставте блендер у чашу, поверніть до фіксації.
5. Оберіть потрібну швидкість роботи. Під час роботи притримуйте блендер однією рукою, а чашу іншою.
6. Після завершення роботи, вимкніть пристрій, зніміть блендер з чаші.

#### Очищення та догляд



Для очищення корпусу блендера і чаші для подрібнення, використовуйте вологу тканину. Не занурюйте корпус блендера у воду.

1. Всі інші компоненти блендера, можна мити в посудомийній машині. Після подрібнення продуктів з високим вмістом солі, відразу знімайте ніж.
2. Не використовуйте миючий засіб більше норми.
3. Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові частини. Це нормальне явище і не має побічних ефектів. Пігментні плями від овочів можна легко вивести за допомогою рослинної олії.
4. Будьте обережні, так як леза гострі.
5. Вимикайте пристрій від мережі перед очищенням.

#### Технічні характеристики:

Робоча напруга: 230 В

Робоча частота: 50 Гц

Потужність: 700 Вт

#### Комплектність

Блендер	1
Інструкція для експлуатації	1
Гарантійний талон	1
Упакування	1

#### Безпечно для навколишнього середовища видалення



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будьте люб'язні, дотримуйте місцевих правил:

передавайте непрацююче електричне встаткування у відповідний центр видалення відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.