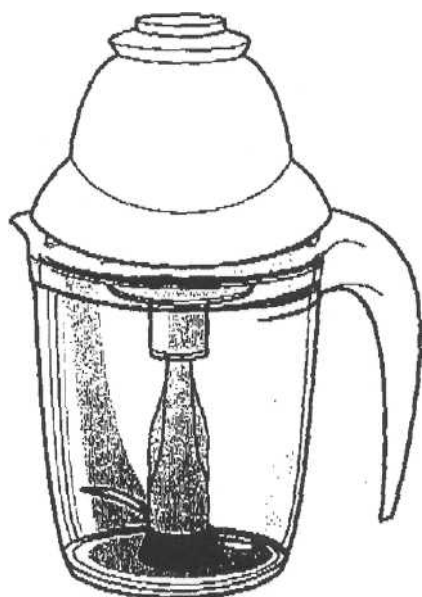


# RONDO 1500

## BLENDER - BLENDER PLUS

### BLENDER SET



#### ОПИСАНИЕ БЫТОВОГО ПРИБОРА

- A - Двигатель
- B - Чаша (Rondo 1500)
- C - Насадка-нож (Rondo 1500)
- D - Сосуд (Rondo 1500)
- E - Крышка сосуда (для хранения продуктов в холодильнике)
- F - Насадка белого цвета для дробления льда
- G - Чаша (для небольшого сосуда)
- H - Насадка-нож (для небольшого сосуда)
- I - Диск-мешалка
- J - Небольшой сосуд

- 1 - Установить насадку-нож в сосуд.
- 2 - Поместить ингредиенты с обеих сторон насадки.
- 3 - Установить чашу (B или C в зависимости от размера сосуда).
- 4 - Установить двигатель и нажать на него сверху для пуска в действие.

**Запрещается запускать бытовой прибор вхолостую.**

Не превышать отметку максимального уровня заполнения жидкостью (Рис.9). Не превышать отметку максимального уровня заполнения растительным маслом (Рис.10) при приготовлении майонеза с помощью диска-мешалки (J).

**Стеклянные сосуды можно:**

- ставить прямо на стол;
- использовать для приготовления пищи в микроволновой печи (Рис.7) после удаления насадки и чаши;
- использовать для приготовления пищи в водяной бане (Рис.8) после удаления насадки и чаши;
- Если Ваша модель прибора снабжена крышкой, то Вы обладаете идеальной тарой для хранения заготовок в холодильнике (разумеется, в случае удаления насадки).

#### ОЧИСТКА БЫТОВОГО ПРИБОРА

**ДВИГАТЕЛЬ:** не погружать в воду и не мыть под струей воды, вполне достаточно протереть губкой.

**НАСАДКА;** при чистке осторожно потянуть за основание насадки (Рис.5).

Не применять силу и не пытаться снять основание насадки: оно не является съёмным.

Будьте осторожны при обращении с насадкой - лезвия ножа очень острые!  
**СОСУДЫ, ЧАШИ И ДИСК-МЕШАЛКУ** можно мыть в посудомоечной машине.

Установка шнура питания: пропустите шнур питания в предусмотренные для этой цели пазы.

#### УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Данный бытовой прибор соответствует техническим условиям и действующим стандартам.

- Он рассчитан на питание переменным током. Перед первым использованием следует убедиться, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора.

- Запрещается ставить прибор на горячую плиту или вблизи открытого пламени (при приготовлении пищи на газовой горелке).

- Установить работающий прибор на устойчивую поверхность вдали от источников воды.

- Следует отключать прибор:

- при аномальном функционировании,
- перед любой процедурой очистки или теххода,
- после использования.

- Запрещается тянуть за шнур питания для отключения прибора.

- Перед использованием удлинителя убедитесь в его исправном состоянии.

Запрещается использовать прибор:

- если он упал;
- если шнур питания неисправен или имеет видимые повреждения;
- с повреждённой или некомплектной насадкой.

В этих случаях, а также для устранения любых повреждений НЕОБХОДИМО обратиться в ремонтную мастерскую.

Прибор предназначен для бытового применения и не может использоваться в профессиональных целях. В случае профессионального использования наша фирма не предоставляет никаких гарантий и не несёт никакой ответственности.

#### **МАКСИМАЛЬНЫЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО КАЧЕСТВА КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА**

##### **ФУНКЦИЯ: МИКСЕР (СОСУД D)**

Ингредиенты	Максимальное кол-во	Время
Суп-пюре	1,250 л	30 с
Тесто для блинов	1 л	30 с
Молочный коктейль	0,5 л	30 с
Коктейль	1,250 л	30 с
Колотый лед	250 г или 8 кубиков	15-20 о

##### **ФУНКЦИИ: МЯСОРУБКА (СОСУДЫ D или J)**

Ингредиенты	Максимальное кол-во	Время
Четверти луковицы	250 г	5-10 импульсов
Чеснок	200 г	5-10 импульсов
Лук-шалот	250 г	5-10 импульсов
Петрушка (без стеблей)	40 г	5-10 импульсов
Миндаль	100 г	20 с
Ветчина	200 г	15-20 с
Сухари	40 г	15 с
Мясо (кубики 2/2 см)	150-200 г	5-10 с

#### **Практические советы для получения оптимального качества фарша:**

Молоть продукты путем импульсных включений прибора. Если кусочки продуктов прилипают к стенкам сосуда (ветчина, лук и т. п.), снять их с помощью лопатки, вновь поместить в сосуд и смолоть, коротко нажав 2-3 раза.

