

SINGER®

Multi 650 Titanium

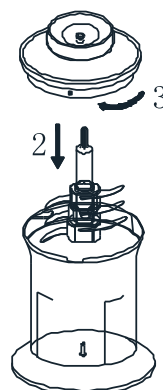
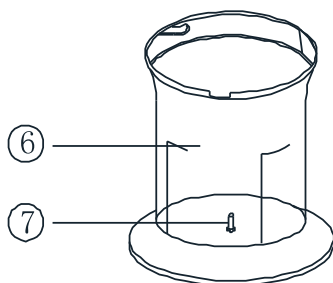
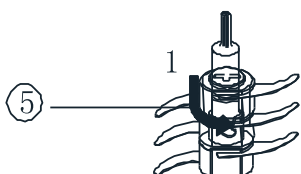
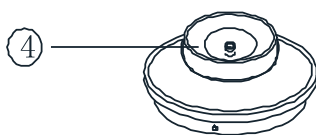
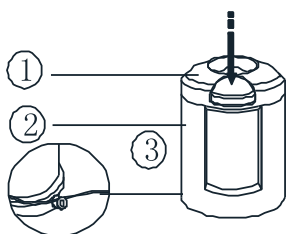


GB INSTRUCTION MANUAL
GR ΒΙΒΛΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ
BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ



GB	ENGLISH.....	3
GR	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	9
BG	БЪЛГАРСКИ.....	16





PARTS DESCRIPTION

- ① Speed selector
- ② Power unit
- ③ Cord grip
- ④ Cover
- ⑤ Knife blade
- ⑥ Bowl
- ⑦ Locating pin
- ⑧ Bowl base

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. Take care the blades are very sharp.

SAFETY

- The blades are very sharp, handle with care. Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
- Switch off and unplug:
 - Before fitting or removing parts
 - After use
 - Before cleaning
- Always wait for the blades to completely stop before removing the power unit from the bowl.
- Always remove the knife blades(s) before emptying or pouring contents from the bowl.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired by a qualified Singer Center Service.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your food chopper can result in injury.
- Never use an unauthorized attachment.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. We will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The partial or total non-respect of the safety instructions in the present manual will automatically release Singer of any type of responsibility in case of malfunction of the machine or injuries to persons or animals.
- In case of manipulation, repairing or any modification of the machine made by unqualified persons or in case of improper use, the guarantee will be automatically cancelled.

Before plugging in, make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.

Before the first usage, clean the appliance by following the steps described in the section “Care and cleaning”

TO USE YOUR FOOD CHOPPER

- The knife blade unit comes in 2 parts, a lower and an upper blade.
- For coarser chopping use the lower blade on its own.
- For finer chopping or pureeing use all blades together. This will also give a faster result. To use both sets of blades fit the upper blades onto the lower blade and turn anti-clockwise to locate in place. Take care as the blades are sharp.

Note: After processing food, the upper blades may disengage from the lower blade. This is normal as the blade assembly is designed to be loose fitting to ease separation after use.

1. Put the bowl base on the bottom of the bowl. (This stops the bowl sliding on the work top).
2. Place the unit on a clean, flat surface.
3. Fit the desired knife blade assembly into the bowl over the locating pin.
4. Cut the food into suitably sized pieces and place in the bowl. Larger pieces of food should be cut into approximately 1 to 2 cm pieces.
5. Fit the cover and turn clockwise to lock into place.
6. Place the power unit onto the cover.
7. Connect to the power supply and press down on the speed selector to select the desired speed. When operating the power unit, hold it firmly on the cover and bowl.
 - Press the speed selector lightly to obtain speed 1.
 - Press the speed selector firmly to obtain speed 2.
 - Alternatively the speed selector may be pressed down for short periods of time to produce a pulsing action. This can be used to avoid over processing food.
8. Operate the food chopper until the desired result is achieved.
9. Switch off and unplug after use.
10. Reverse the above procedure to dismantle the unit.

Important

- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly blended before feeding.
- Do not run the food chopper continuously for longer than 10 seconds. Leave to cool for 1 minute in between each 10 second operation.
- Do not operate the food chopper if the bowl is empty.
- Never operate the food chopper with the bowl filled with liquid.
- Always allow hot food to cool before processing.

HINTS

- If the chopper labors, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you may strain the motor.
- Remember that chopping hard foods such as coffee beans, spices, chocolate or ice will wear the knife blades faster.
- Beware of over processing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- Various spices such as cloves, dill and cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your food chopper.
- To ensure even processing, stop and scrape down any food from the side of the bowl with a plastic spatula.
- The best results are obtained by chopping small quantities at one time.
- Cut larger pieces of food into 1-2cm pieces. A large load or large pieces may cause uneven results.
- Before chopping nuts, herbs, breadcrumbs etc, ensure that the food and the blade, the bowl and the cover are thoroughly dry.

CARE AND CLEANING

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades with care. They are extremely sharp.
- Some foods may discolor the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavor of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discoloration.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, and then dry.
- Do not immerse the power unit in water.

Cover/bowl /bowl base/knife blade

Always separate the upper knife blade from the lower knife blade before cleaning. Take care the blades are very sharp.

- Wash by hand, and then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher.
- The parts are unsuitable for use in a steam Sterilizer. Instead use a sterilizing solution in accordance with the sterilizing solutions manufacturer's instructions.

PROCESSING GUIDE

Food	Maximum capacity	Preparation	Maximum time/speed
Meat	150g	Remove bones, fat and gristle. Cut into 1-2 cm cubes.	5-10 sec/high
Herbs e.g. parsley	30g	Remove stalks. Herbs are best. Chopped when clean and dry.	10sec/low or high
Nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, pecans	100g	Remove shells, process until Chopped.(Note: the consistency of fine ground	10 sec/high
Cheese e.g. Gruyere	100g	Cut into 1-2cm cubes	10sec/high
Bread	40g	Remove crusts and cut Into 1-2 cm cubes.	10sec/low
Biscuit	100g	Break into pieces.	In pulses Low or high
Hardboiled eggs	3	Halve or quarter depending Upon size.	5 sec/high
Onions or shallots	150g	Cut into approximate 2 cm piece.	In pulses/low
Garlic	150g	Break into cloves.	5-10 sec/low
Soft fruit e.g. raspberries	130g	Remove stalks.	5-10 sec/low
Dried fruit e.g. apricots, prunes	110g	Cut into 1-2cm piece.	5-10sec/high
Root ginger	75g	Peel and cut into small pieces Approximately 1cm in size.	5-10sec/high
Soup	0.4L	Never blend more than 0.4L soup. For best results drain the ingredients and place the solids into the bowl with a small quantity of liquid from the recipe. Process until the desired consistency has been reached and then add back to the remainder of the liquid.	

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems).

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

RECIPES

Fit both blades to the bowl (unless stated otherwise) when carrying out the following recipes.

Tomato Sauce

½ small onion

1 tomato, skinned and seeds removed

½ garlic clove, crushed few parsley sprigs

Salt and pepper

Cut the onion and the tomato into pieces approximately 1-2 cm in size. Place in the bowl with the garlic and parsley and add salt & pepper. Pulse on a high speed until it is finely chopped.

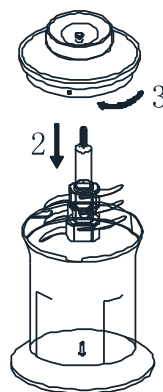
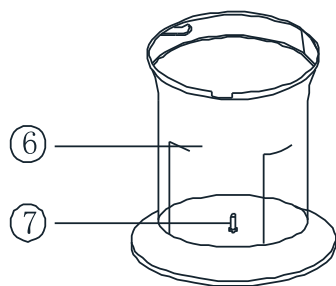
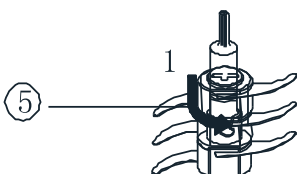
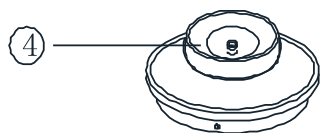
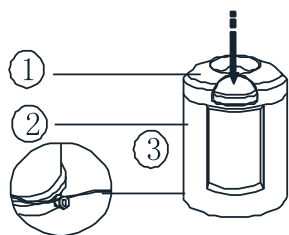
Strawberry smoothie

4-5 ice cubes

8 strawberries, hulls removed and cut in half

10ml caster sugar, approximate

Place the ice cubes and strawberries into the bowl and process on a high speed pulse until the ice is coarsely chopped. Add the sugar and continue pulsing until incorporated. Transfer to a glass and serve immediately.



ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- ① Διακόπτης επιλογής ταχύτητας
- ② Βασική μονάδα
- ③ Υποδοχή καλωδίου
- ④ Καπάκι
- ⑤ Λεπίδες
- ⑥ Μπωλ
- ⑦ Ακίδα στερέωσης
- ⑧ Βάση του μπωλ

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και όλες τις ετικέτες. Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές, να τις χειρίζεστε με προσοχή. Να τις κρατάτε πάντα από τη λαβή στην κορυφή, μακριά από την κοφτερή πλευρά, κατά τη χρήση, αλλά και κατά τον καθαρισμό.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος:
 - ο πριν προσαρμόσετε και αφαιρέσετε μέρη της συσκευής
 - ο μετά τη χρήση
 - ο προτού καθαρίσετε τη συσκευή
- Περιμένετε πάντα να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες, προτού αφαιρέσετε τη μονάδα του μοτέρ.
- Αφαιρείτε πάντα τη(τις) λεπίδα(ες) μαχαιριού πριν αδειάσετε το μπωλ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο Service Singer για τον έλεγχο και την επισκευή της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη βασική μονάδα, το καλώδιο και το φινι να βραχούν.
- Μην αφήνετε το καλώδιο που περισσεύει να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Η κακή χρήση της συσκευής τεμαχισμού τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ κάποιο μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλεια τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικού με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η εταιρεία δεν φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες.

- Η μη τήρηση αυτών των κανονισμών και υποδείξεων που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο απαλλάσσει τη Singer από κάθε ευθύνη σε περίπτωση κακής λειτουργίας ή πρόκλησης βλάβης σε άτομα, ζώα, κλπ.
- Η κακή χρήση ή παρέμβαση από το χρήστη που δεν επιτρέπονται, ακυρώνουν αυτομάτως την εγγύηση του προϊόντος.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στη βάση της συσκευής.

Πριν από την πρώτη χρήση πλύνετε τη συσκευή ακολουθώντας τις οδηγίες που θα βρείτε στην ενότητα “Φροντίδα και καθαρισμός”.

ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι λεπίδες του μαχαιριού αποτελούνται από 2 μέρη, την κάτω και τις επάνω λεπίδες.

- Για χοντρό τεμαχισμό, χρησιμοποιήστε μόνο την κάτω λεπίδα.
- Για τεμαχισμό σε μικρότερα κομμάτια ή για να πολτοποιήσετε τα υλικά χρησιμοποιήστε όλες τις λεπίδες μαζί. Επίσης με αυτόν τον τρόπο, κόβετε τα υλικά σας πιο γρήγορα. Για να χρησιμοποιήσετε και τις τρεις λεπίδες, προσαρμόστε τις επάνω λεπίδες στην κάτω και στρέψτε την αριστερόστροφα για να σταθεροποιηθεί στη θέση της. Προσέξτε γιατί οι λεπίδες είναι κοφτερές.

Σημείωση: Μετά την επεξεργασία τροφών, οι επάνω λεπίδες μπορεί να αποσυνδεθούν από την κάτω λεπίδα. Αυτό είναι φυσιολογικό επειδή το σύστημα των λεπίδων είναι σχεδιασμένο ώστε να ξεσφίγγεται για να διευκολύνεται ο διαχωρισμός των λεπίδων μετά τη χρήση.

1. Τοποθετήστε τη βάση του μπωλ στο κάτω μέρος του μπωλ. (Με αυτή τη βάση, το μπωλ δεν γλιστρά πάνω στην επιφάνεια εργασίας).
2. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε καθαρή, επίπεδη επιφάνεια.
3. Προσαρμόστε τη λεπίδα ή τις λεπίδες μαχαιριού που θέλετε μέσα στο μπωλ και πάνω από την ακίδα στερέωσης.
4. Κόψτε την τροφή σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μπωλ. Κόψτε τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφής σε μικρότερα, μεγέθους περίπου 1 έως 2 εκατοστών.
5. Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Τοποθετήστε τη βασική μονάδα πάνω στο καπάκι.
7. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και πατήστε το διακόπτη επιλογής ταχύτητας για να επιλέξετε την ταχύτητα που επιθυμείτε. Όταν η βασική μονάδα λειτουργεί, πρέπει να την κρατάτε σταθερή επάνω στο καπάκι και το μπωλ.
 - Πιέστε το διακόπτη επιλογής ταχύτητας ελαφρά για την ταχύτητα 1.
 - Πιέστε το διακόπτη επιλογής ταχύτητας περισσότερο για την ταχύτητα 2
 - Εναλλακτικά, μπορείτε να πατήσετε διακεκομμένα το διακόπτη επιλογής ταχύτητας για να έχετε παλμική λειτουργία. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να αποφύγετε την υπερβολική επεξεργασία τροφών.
8. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία όσο χρειάζεται για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

9. Απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
10. Για να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή ακολουθήστε την αντίστροφη διαδικασία.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Εάν προετοιμάζετε τροφή για μωρά ή μικρά παιδιά, ελέγχετε πάντα ότι τα υλικά έχουν αναμειχθεί πλήρως προτού τα τσίσετε.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή τεμαχισμού τροφίμων για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 1 λεπτό μετά από κάθε πάτημα διάρκειας 10 δευτερολέπτων.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή τεμαχισμού τροφίμων εάν το μπωλ είναι άδειο.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή τεμαχισμού τροφίμων εάν το μπωλ περιέχει υγρά.
- Αφήνετε πάντα τη ζεστή τροφή να κρυώσει πριν την επεξεργαστείτε.

Πρακτικές συμβουλές

- Εάν η συσκευή καταπονείται, αφαιρέστε λίγο μείγμα και συνεχίστε την επεξεργασία τμηματικά. Διαφορετικά μπορεί να καταστρέψετε το μοτέρ.
- Η επεξεργασία σκληρών τροφών όπως κόκκοι καφέ, μπαχαρικά, σοκολάτα ή πάγος φθείρουν πιο γρήγορα τις λεπίδες.
- Φροντίστε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά ορισμένα υλικά. Σταματάτε να ελέγχετε τακτικά την υφή του μείγματος.
- Ορισμένα μπαχαρικά όπως το γαρύφαλλο, ο άνηθος και οι σπόροι κύμινου μπορεί να επηρεάσουν το πλαστικό της συσκευής τεμαχισμού τροφίμων.
- Για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη επεξεργασία, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και ξεκολλήστε την τροφή από τα τοιχώματα του μπωλ με μία πλαστική σπάτουλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα πρέπει να επεξεργάζεστε μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Κόψτε τα μεγάλα κομμάτια των τροφών σε κομμάτια 1-2 εκατοστών. Εάν βάζετε μεγάλη ποσότητα ή μεγάλα κομμάτια μπορεί το αποτέλεσμα να μην είναι ομοιόμορφο.
- Πριν τεμαχίσετε ξηρούς καρπούς, μυρωδικά, φρυγανιές, κλπ. Βεβαιωθείτε ότι τόσο η τροφή όσο και η λεπίδα, το μπωλ και το καπάκι είναι εντελώς στεγνά.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Να θέτετε πάντα εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε από το ρεύμα τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Να πιάνετε τις λεπίδες με προσοχή – είναι πολύ κοφτερές.
- Κάποιες τροφές μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν έχει βλαβερές συνέπειες για το πλαστικό ούτε επηρεάζει τη γεύση του φαγητού. Τρίψτε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι για να αφαιρέσετε την αλλοίωση του χρώματος.

Βασική μονάδα

- Καθαρίστε με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια, σκουπίστε.
- Μην βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.

Καπάκι/μπωλ /βάση του μπολ/λεπίδα μαχαιριού

Να χωρίζετε πάντα τις επάνω λεπίδες από την κάτω λεπίδα πριν από τον καθαρισμό. Να προσέχετε καθώς οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.

- Πλύνετε στο χέρι και στη συνέχεια σκουπίστε.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε τα εξαρτήματα στην επάνω σχάρα του πλυντηρίου πιάτων.
- Τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε αποστειρωτή ατμού. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα αποστείρωσης σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Τροφή	Μέγιστη χωρητικότητα	Προετοιμασία	Μέγιστος/η χρόνος/ταχύτητα
Κρέας	150g	Αφαιρέστε τυχόν κόκκαλα, λίπος και χόνδρους. Κόψτε σε κύβους 1-2 cm.	5-10 δευτ/υψηλή
Μυρωδικά π.χ. μαϊντανός	30g	Αφαιρέστε τα κοτσάνια. Τα μυρωδικά τεμαχίζονται ευκολότερα όταν είναι πλυμένα και στεγνά.	10 δευτ/χαμηλή ή υψηλή
Ξηροί καρποί π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια πεκάν	100g	Αφαιρέστε τα κελύφη και επεξεργαστείτε μέχρι να τεμαχιστούν. (Σημείωση: δεν είναι δυνατό να ψιλοκόψετε ομοίμορφα τα αμύγδαλα)	10 δευτ/υψηλή
Τυρί π.χ. γραβιέρα	100g	Κόψτε σε κύβους 1-2cm.	10 δευτ/υψηλή
Ψωμί	40g	Αφαιρέστε την κόρα και κόψτε σε κύβους 1-2 cm.	10 δευτ/χαμηλή
Μπισκότο	100g	Σπάστε σε κομματάκια	Διακεκομμένα χαμηλή ή υψηλή
Σφιχτά βρασμένα αυγά	3	Κόψτε στη μέση ή σε τέταρτα ανάλογα με το μέγεθος.	5 δευτ/υψηλή
Ξερά κρεμμύδια ή κρεμμύδια εσαλότ	150g	Κόψτε σε κομμάτια των 2 cm περίπου.	Διακεκομμένα / χαμηλή
Σκόρδο	150g	Χωρίστε τις σκελίδες.	5-10 δευτ/χαμηλή
Μαλακά φρούτα π.χ. σμέουρα	130g	Αφαιρέστε τα κοτσάνια	5-10 δευτ/χαμηλή
Αποξηραμένα φρούτα π.χ. βερίκοκα, δαμάσκηνα	110g	Κόψτε σε κομμάτια των 1-2cm.	5-10 δευτ/υψηλή
Τζίντζερ	75g	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε μικρά κομμάτια 1cm περίπου.	5-10 δευτ/υψηλή
Σούπα	0.4L	Ποτέ να μην αναμειγνύετε περισσότερο από 0.4L σούπας. Για καλύτερα αποτελέσματα στραγγίξτε τα υλικά και βάλτε τα στερεά στο μπολ μαζί με μία μικρή ποσότητα υγρού από τη συνταγή. Επεξεργαστείτε μέχρι να επιτύχετε την υφή που επιθυμείτε και, στη συνέχεια, προσθέστε το μείγμα στο υπόλοιπο υγρό.	

Αποκομιδή Παλαιού Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (Ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση και άλλες Ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα επιλεκτικής συλλογής απορριμμάτων)

Το σύμβολο αυτό επάνω στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να πεταχτεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδοθεί σε ένα κατάλληλο σημείο συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού προς ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας τη σωστή αποκομιδή του προϊόντος βοηθάτε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία. Η ανακύκλωση των υλικών θα βοηθήσει στην εξοικονόμηση φυσικών πόρων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις υπηρεσίες καθαριότητας του δήμου σας ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Όταν εκτελείτε τις ακόλουθες συνταγές, προσαρμόζετε όλες τις λεπίδες μέσα στο μπολ (εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στη συνταγή).

Σάλτσα ντομάτας

½ μικρό κρεμμύδι

1 ντομάτα, ξεφλουδισμένη και χωρίς σπόρια

½ σκελίδα σκόρδο λιωμένη

Μερικά φύλλα μαϊντανού

Αλάτι και πιπέρι

Κόψτε το κρεμμύδι και τη ντομάτα σε μικρά κομμάτια των 1-2 cm περίπου και τοποθετήστε τα στο μπολ. Τοποθετήστε στο μπολ το σκόρδο, τον μαϊντανό, το αλάτι και το πιπέρι. Επεξεργαστείτε διακεκομμένα στην υψηλή ταχύτητα μέχρι να τεμαχιστούν σε πολύ μικρά κομμάτια.

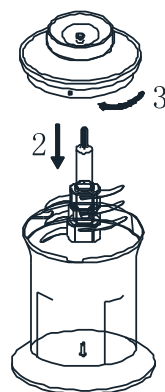
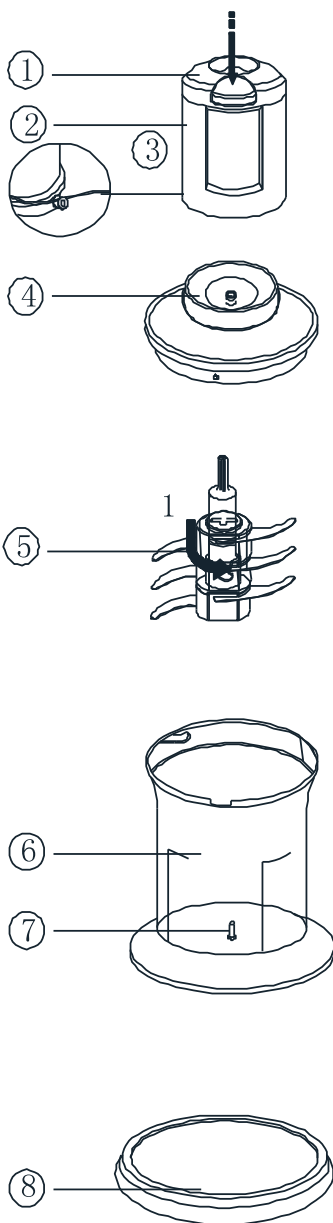
Γρανίτα φράουλα

4-5 παγάκια

8 φράουλες, χωρίς κοτσάνια κομμένες στη μέση

10ml ζάχαρη περίπου

Τοποθετήστε τα παγάκια και τις φράουλες στο μπολ και επεξεργαστείτε σε υψηλή ταχύτητα μέχρι ο πάγος να γίνει τρίμμα. Προσθέστε τη ζάχαρη και συνεχίστε μέχρι να αναμειχθεί καλά. Μεταφέρετε το μείγμα σε ένα ποτήρι και σερβίρετε αμέσως.



ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИ

- ① Превключвател на скорост
- ② Захранващ блок
- ③ Място за навиване на кабела
- ④ Капак
- ⑤ Нож
- ⑥ Купа
- ⑦ Ножодържател
- ⑧ Основа на купата

- Прочетете внимателно тези инструкции и ги запазете за бъдеща употреба!
- Премахнете всички опаковки и етикети. Бъдете внимателни с ножовете, тъй като са много остри!

Инструкции за безопасност

- Ножовете са много остри и трябва да се работи с тях внимателно! Винаги ги хващайте за дръжката на върха, далеч от режещата страна по време на употреба и по време на почистването им!
- Изключете електроуредта от пусковия ключ и от електрическата мрежа:
 - преди да поставите или свалите някоя от частите на уреда
 - след употреба
 - преди почистването на уреда
- Винаги изчаквайте ножовете да са спрели напълно преди да изпразните купата!
- Свалете ножовете преди изпразване на купата!
- Никога не използвайте уреда, ако има видима повреда! Свържете се с оторизиран сервиз на Singer за проверка или ремонт на уреда!
- Никога не оставяйте мотора, кабела или щепсела да се намокрят!
- Не оставяйте кабела да виси през ръба на масата или работния плот и да влиза в контакт с горещи повърхности!
- Никога не оставяйте уреда без надзор докато е в работен режим!
- Лошата и неправилна употреба на този електроуред може да доведе до сериозни наранявания!
- Никога не използвайте аксесоари не предназначени и не включени към окомплектовката на този електроуред!
- Този уред не е предназначен за използване от хора /включително деца/ с намалени и ограничени физически способности, умствени недъзи, хора без опит и познания, освен ако не са наблюдавани от човек, отговорен за тяхната безопасност и запознат с инструкциите за употреба на този електроуред!
- Децата трябва да бъдат под наблюдение за да не си играят с електроуредта!
- Използвайте този уред само по предназначение - само за домашна употреба! Фирма Сингер не носи отговорност, ако електроуредта се използва неправилно и не бъдат спазвани тези инструкции за употреба!
- Неспазването на тези инструкции, освобождава Singer от всякаква отговорност в случай на повреда или нанесени щети и наранявания върху хора, животни и др.!
- Неправилна употреба или намеса от страна на потребителя или трети лица автоматично анулира гаранцията на този уред!

Преди да включите електроуреда към електрическата мрежа, уверете се, че Вашето захранването съответства на това, описано върху табелата, в долната част на електроуреда!

Преди първата употреба измийте уреда така, като е описано в „Поддръжка и почистване“!

Работа с Multi 650 Titanium

Ножовете се състоят от две части - горни и долни ножове

- За едро нарязване използвайте само долните ножове
 - За нарязване на малки парчета или на каша използвайте всичките ножове заедно. По този начин нарязването става по-бързо. За да използвате всичките три ножа, поставете горните ножове върху долните и завъртете на ляво за да ги застопорите /стабилизирате/ на мястото им. Бъдете особено внимателни, защото ножовете са изключително остри!
 - Забележка: След обработката на храната, горните ножове могат да бъдат свалени. Това е напълно естествено защото системата от ножове е конструирана така че да улесни отделянето на ножовете след употреба.
1. Поставете основата на купата в долната част. /С тази основа купата не се хлъзга върху работния плот/.
 2. Поставете електроуреда върху чиста и равна повърхност
 3. Поставете ножа или ножовете, които са Ви необходими вътре, в купата и над основата за закрепване на оста.
 4. Нарезжете храната на малки парченца и я сложете в купата. Нарезжете по-големите парчета храна на по-малки /около 1 до 2 см./.
 5. Поставете капака и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да се застопори на мястото си.
 6. Поставете основното тяло /мотора/ над капака.
 7. Включете уреда към електрическата мрежа и натиснете пусковия ключ /избор на скорост/, и изберете желаната скорост. Когато моторът работи, трябва да държите електроуреда здраво за капака и купата.
 - Натиснете бутона на пусковия ключ /избор на скорост/ за скорост 1.
 - Натиснете бутона на пусковия ключ /избор на скорост/ за скорост 2.
 - Можете да натиснете прекъснато пусковия ключ /избор на скорост/ за да получите пулсираща функция. Тази функция можете да използвате за да избегнете прекалената обработка на храната.
 8. Оставете уреда да работи, толкова, колкото Ви е необходимо за да постигнете очакваните резултати
 9. Изключете уреда след употреба.
 10. За да разгледате инструкциите в обратния ред.

Важна информация

- Ако приготвяте храни за бебета или малки деца, преди да ги нахраните, винаги проверявайте дали храната се е миксирала добре.
- Не работете с Multi 650 Titanium повече от 10 секунди непрекъснато! Оставете го да изстине за около 1 минута при всеки 10 секунди работа.
- Не включвайте Multi 650 Titanium когато купата е празна!
- Не използвайте уреда, ако в купата има течности!
- Оставете топлата храна да се охлади добре, преди обработката и!

Практически съвети

- Ако уреда се затруднява при работа, отделете малко от сместа и продължете обработката. В противен случай може да повредите двигателя /мотора/!
- Обработка на твърди храни като: кафе на зърна, подправки, шоколад или лед износва по-бързо ножовете!
- Не преработвайте твърде много продуктите! Редовно проверявайте състоянието на сместа.
- Някои подправки и семена като: карамфил, копър и кимион може да повредят на пластмасовата купа за храна.
- За да се осигури еднаква преработка на храната, изключете уреда и почистете храната от стените на купата с пластмасова шпатула /лопатка/.
- За по-добри резултати е необходимо да се обработват малки количества храна.
- Нарезжете големите храни на парчета от 1-2 см. Ако сложите голямо количество или големи парчета може да доведе до не еднаквост на сместа.
- Преди обработка на ядки, подправки, сухари и др. уверете се, че храната, ножовете, купата и капака са напълно сухи.

Поддръжка и почистване

- Винаги изключвайте уреда от пусковия ключ /избор на скорост/ и от електрическата мрежа , преди да го почистите.
- Бъдете особено внимателни при работа с ножовете, тъй като са много остри!
- Обработката на някои храни може да доведе до промяна на цвета на купата. Това е нормално! Не причинява вредни ефекти върху пластмасата и не влияе върху вкуса на храната. Почистете с кърпа, напоена с растително масло за премахване на оцветяването.

Основно тяло /мотор/

- Почистете с влажна кърпа и след това подсушете.
- Не потапяйте мотора във вода или други течности.
- Навийте излишния кабел около мотора.

Капак /купа/ основа на купата /ножове

Отделете горните ножове от долните винаги преди почистване. Бъдете особено внимателни, тъй като ножовете са много остри!

- Измийте и след това подсушете.
- Можете да миете частите в горната кошница на съдомиялна машина.
- Частите не са подходящи за почистване в парен стерилизатор. Може да използвате стерилизиращ разтвор съгласно инструкциите на производителя.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕ

Храна	Максимална вместимост	Подготовка	Максимално време / скорост
Месо	150 грама	Премахнете всички кости, мазнини и хрущяли. Нарезете на парченца с размер около 1-2 см.	5-10 секунди на висока скорост
Подправки -магданоз и др.	30 грама	Почистете дръжките. Подправките се обработват по-лесно, ако са предварително измити и подсушени	10 секунди на ниска или висока скорост
Ядки - бадеми, фъстъци, орехи, лешници и др.	100 грама	Почистете от черупки и обработете. /Невъзможно е бадемите да бъдат нарязани еднакво/	10 секунди на висока скорост
Сирена и др.	100 грама	Нарежете на кубчета с размер около 1-2 см.	10 секунди на висока скорост
Хляб	40 грама	Почистете коричките и нарежете на кубчета с размер около 1-2 см.	10 секунди на ниска скорост
Бисквити	100 грама	Натрошете на парченца	Пулсираща функция на висока или ниска скорост
Твърдо сварени яйца	3 бр.	Нарежете на две или четири, в зависимост от големината на яйцата	5 секунди на висока скорост
Кромид /стар/ лук и зелен /пресен/ лук	150 грама	Нарежете на парченца с размер около 2 см.	Пулсираща функция на ниска скорост
Чесън	150 грама	Почистете и отделете скилидките	5-10 секунди на ниска скорост
Меки плодове -малини и др.	130 грама	Почистете дръжките	5-10 секунди на ниска скорост
Сушени плодове - кайсии, сливи и др.	110 грама	Нарежете на парченца с размер около 1-2 см.	5-10 секунди на висока скорост
Джинджирил	75 грама	Обелете и нарежете на малки парченца около 1 сантиметър	5-10 секунди на висока скорост
Супа	0.4 литра	Никога не поставяйте в купата количество по-голямо от нейната вместимост 0.400 мл. От супата извадете твърдите продукти и ги поставете в купата с много малко от течността. Миксирайте и така получената смес поставете в останалата течност и разбъркайте.	

Във връзка с изхвърлянето на стари електрически и електронни уреди (приложимо в Европейския съюз и други европейски страни с разделно събиране на отпадъци)



Този знак, намиращ се върху уреда или опаковката му, означава, че този продукт не трябва да бъде изхвърлен заедно с обикновените битови отпадъци, а трябва да бъде предаден в предназначения за тази цел пункт за рециклиране. Правилното рециклиране помага за опазването на околната среда. За повече информация във връзка с рециклирането на продукта се обърнете към съответните служби във Вашето Кметство или Община.

РЕЦЕПТИ

Поставете всички ножове в купата на Multi 650 Titanium когато правите нещо от следните рецепти /освен ако не е посочено друго в рецептата/.

Кетчуп

½ малка глава лук

1 домати, обелен и почистен от семките

½ скилидка счукан чесън

Няколко листчета магданоз

Сол и черен пипер

Нарежете лука и домати на малки парченца, около 1-2 см. и ги поставете в купата. Прибавете чесъна, магданоза, солта и черния пипер. Включете пулсиращата функция на висока скорост, докато се получи хомогенна смес.

Ягодова гранита

4-5 кубчета лед

8 ягоди, без дръжки и нарязани наполовина

Около 10 гр. захар

Поставете кубчета лед и ягоди в купата и включете на висока скорост, докато ледът се раздроби и стане на каша. Добавете захарта и продължете докато се разбърка добре. Изсипете сместа в чаша и може да се консумира веднага.

Dotted lines for writing notes.



SINGER®

NOTES

A series of 25 horizontal dotted lines for writing notes.



SINGER®

ΑΦΟΙ ΒΑΣ. ΒΕΛΛΑΝΗ Α.Ε.Β.Ε.
ΚΗΦΙΣΟΥ 6, 122 42 ΑΙΓΑΛΕΩ, ΑΘΗΝΑ
Τ: 210 5386400, 210 5138141

VELANIS APPLIANCES A.E.
ΣΕΡΒΙΣ & ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ
ΔΥΡΡΑΧΙΟΥ 62, 104 43 ΣΕΠΟΛΙΑ
Τ: 210 5135874, 210 5139517

ALDA NOVA LIMITED
11 BOUBOULINAS STR.
1060 NICOSIA
CYPRUS
VAT/EORI NO. CY10213628G

„СИНГЕР - БЪЛГАРИЯ” ООД
БУЛ. „ЧЕРНИ ВРЪХ” № 47, 1407 СОФИЯ, БЪЛГАРИЯ
Т: +359 2/9620444, Ф: +359 2/8683493
BG130323277

www.singer.gr
www.singer.bg