

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

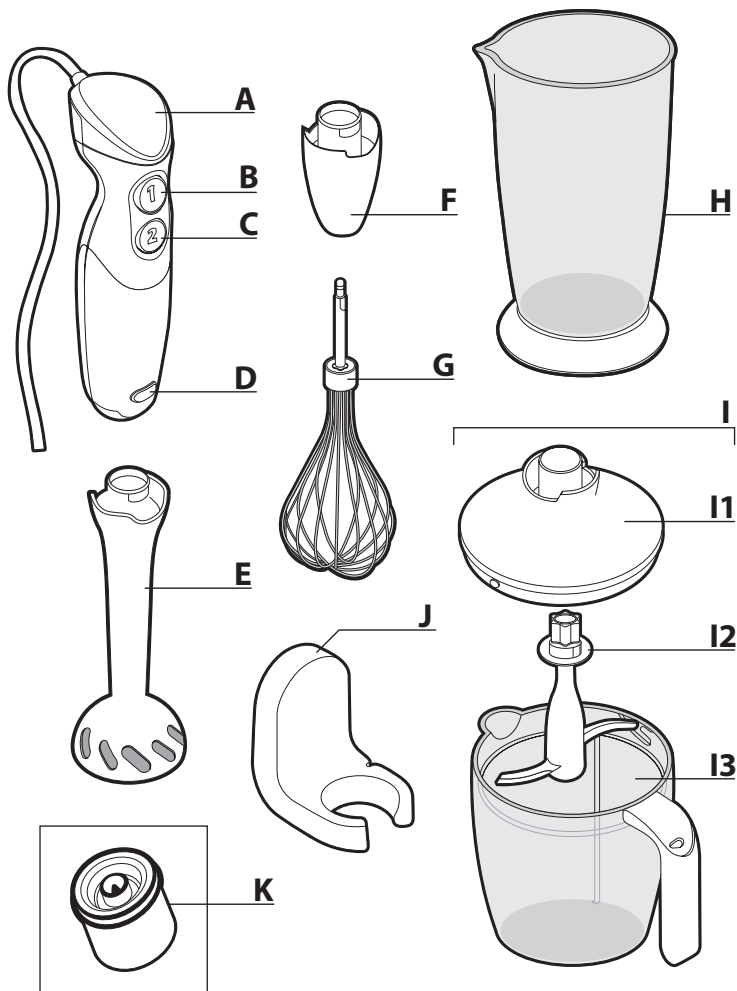
AR

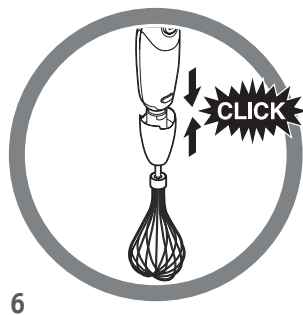
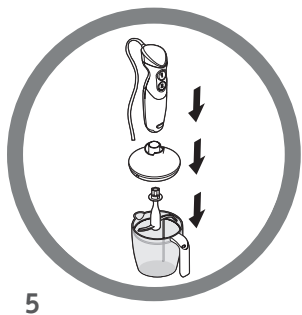
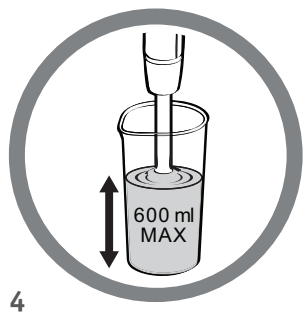
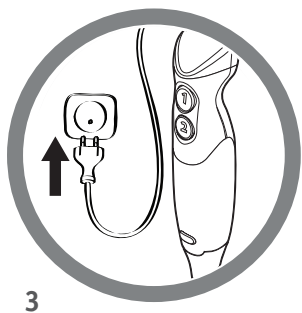
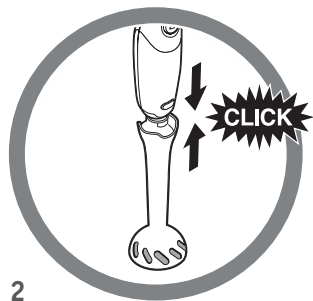
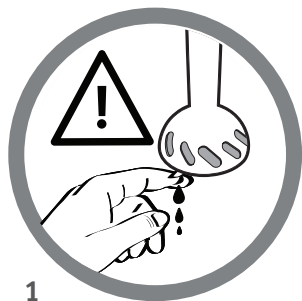
FA

UK

RU

KZ





## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois : nous ne pouvons pas être tenus responsables en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux règles et normes techniques applicables au moment de sa fabrication. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil ou les surveille pendant son utilisation.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement sur courant alternatif. Veuillez vérifier avant la première utilisation que l'alimentation secteur correspond aux indications de la plaque signalétique de l'appareil. Toute erreur de branchement annulera les conditions de garantie.
- N'oubliez pas que vous pouvez vous blesser si vous n'utilisez pas correctement l'appareil.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Ne manipulez jamais la lame de l'arbre du

mixeur ou le fouet si l'appareil est branché. Ne le faites jamais fonctionner à vide.

- Tenez-le toujours par l'axe quand vous manipulez la lame du hachoir.
- **ATTENTION** : les lames sont extrêmement coupantes.
- Une vigilance est nécessaire lors du retrait de la lame du bol, du vidage du bol et pendant le nettoyage.
- N'immergez par le moteur et ne le mettez pas sous l'eau.
- Débranchez toujours le mixeur de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mixeur sans surveillance. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du secteur avant de changer les accessoires ou de vous approcher de ses pièces mobiles.
- Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil sur une plaque chauffante ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- Si l'appareil est endommagé ou cassé, ne le branchez pas.

- Vous ne devez pas utiliser un appareil ménager électrique si :
  - il est tombé,
  - il est endommagé ou incomplet,
  - le cordon d'alimentation présente des anomalies ou des signes de dommages.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne tirez jamais le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Utilisez une rallonge électrique uniquement si vous avez préalablement vérifié qu'elle est en bon état de fonctionnement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre.
- Ne démontez pas l'appareil. Les seules interventions que vous devez effectuer sont le nettoyage et l'entretien courant.
- Pour toutes les autres réparations, VOUS DEVEZ contacter un réparateur agréé.
- Ce produit a été conçu pour un usage domestique et à l'intérieur uniquement, à une altitude inférieure à 2000 mètres. En cas d'utilisation commerciale, d'utilisation incorrecte ou si les consignes ne sont pas respectées, le

fabricant n'assume aucune responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.

- **N'utilisez pas le pied mixeur ou le fouet dans le bol du hachoir.**
- Ne mettez pas le bol du hachoir ou le récipient dans un four micro-ondes ou dans un four. Si nécessaire, utilisez toujours un récipient alimentaire domestique fiable à cet effet.
- Ne stockez pas d'aliments dans le bol du hachoir ou le récipient. Si nécessaire, utilisez toujours un récipient alimentaire domestique fiable pour le stockage des aliments.
- N'utilisez pas cet appareil pour mélanger ou mixer des produits non alimentaires.
- N'utilisez pas le récipient ou les bols comme des récipients pour congeler, faire la cuisine ou stériliser.
- Ne secouez pas vigoureusement votre appareil pendant l'utilisation.
- Avant de mélanger des préparations chaudes, retirez le récipient de la source de chaleur.
- Afin d'éviter tout débordement, ne remplissez pas le bol ou le pot au-delà du niveau maximal (si indiqué).
- Ne versez pas de liquides en ébullition (au-dessus de 80 °C/176 °F) dans le bol ou le bol (selon le modèle).

- Si votre appareil « se bloque » pendant le fonctionnement, arrêtez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas surchargé par les ingrédients. Retirez prudemment les ingrédients qui bloquent les lames.
- Votre appareil est équipé d'un dispositif de protection contre les surchauffes. Si votre appareil surchauffe, il s'éteindra lui-même. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Laissez-le refroidir pendant environ 1 heure puis recommencez à l'utiliser.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans les applications suivantes et la garantie ne s'appliquera pas pour :
  - cuisines avec du personnel dans les magasins, les bureaux et tout autre environnement de travail,
  - fermes,
  - clients dans les hôtels, les motels et tout autre environnement de type résidentiel,
  - environnements de type bed and breakfast.
- **ATTENTION** : Afin d'éviter un danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté via un système d'interrupteur externe, par exemple une minuterie, ni être connecté à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.



- Consultez les instructions pour obtenir les paramètres de durée et de vitesse de fonctionnement de votre appareil.
- Consultez les instructions pour le montage et le démontage corrects de vos accessoires.
- Consultez les instructions pour le nettoyage initial et régulier des surfaces en contact avec les aliments et pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.
- Faites attention quand vous versez du liquide chaud dans le robot ménager ou le blender, car il peut être éjecté hors de l'appareil à cause d'une production soudaine de vapeur.

#### POUR LES MARCHÉS EUROPÉENS UNIQUEMENT

- Avec tous les accessoires sauf le fouet, cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers.
- Le fouet (G – selon le modèle) peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils ont

bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont surveillés. Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

**A Moteur**

**B Bouton démarrage vitesse 1 (basse vitesse)**

**C Bouton démarrage vitesse 2 (haute vitesse)**

**D Bouton éjection**

**E Pied de mixer en plastique ou en métal** \*Selon le modèle

**F Dispositif de fixation pour fouet** \*Selon le modèle

**G Fouet** \*Selon le modèle

**H Récipient (0,8 L)** \*Selon le modèle

**I Hachoir** \*Selon le modèle

**I1** Couvercle du hachoir

**I2** Lame du hachoir

**I3** Bol du hachoir (0,8 L)

**J Support mural** \*Selon le modèle

**K Mini-hachoir** (disponible en fonction du modèle)

## NETTOYAGE

### **ATTENTION : les lames sont extrêmement coupantes**

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais le moteur (A), le dispositif de fixation du fouet (F) ou le couvercle du hachoir (I1) au lave-vaisselle.
- Ne les immergez jamais dans l'eau et ne les mettez pas sous le robinet. Nettoyez avec une éponge humide.

- Vous pouvez nettoyer le pied mixeur (E) (lame orientée vers le haut), le fouet (G) (face fouet orientée vers le haut), le récipient (H), la lame (I2) et le bol du hachoir (I1) au lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied mixeur immédiatement après chaque utilisation. Si les pièces en plastique deviennent décolorées par des aliments tels que des carottes, essuyez-les avec un chiffon imprégné d'huile alimentaire puis nettoyez-les comme d'habitude.

## UTILISER L'APPAREIL

### • Pied mixeur – FIG 2

- Insérez le pied mixeur (E) dans le moteur (A) jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » indiquant qu'il est verrouillé.

### IMPORTANT : N'utilisez pas l'appareil à vide.

- Votre mixeur est idéal pour préparer des sauces, des soupes, des cocktails, des milk-shakes, des mayonnaises ainsi que des pâtes à crêpes et à gaufres.
- Pour éviter les éclaboussures, mettez d'abord le pied mixeur dans votre préparation, branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) ou (C). Faites un mouvement circulaire en montant et en descendant pour obtenir un mélange homogène des aliments.
- Après utilisation, débranchez le mixeur et appuyez sur le bouton éjection pour retirer l'accessoire du pied mixeur.

### • Fouet – FIG 6

- Fixez le fouet (G) dans le dispositif de fixation (F) puis emboîtez l'assemblage sur le moteur (A) jusqu'à ce que vous entendiez le « clic » vous indiquant qu'il est verrouillé.
- Vous pouvez utiliser le fouet pour faire des préparations légères (pâte à crêpes, blancs d'œufs en neige, crème chantilly, etc.).
- Mettez l'appareil sous tension puis appuyez sur le bouton (B) ou (C). Débranchez l'appareil avant d'appuyer sur le bouton éjection pour démonter l'accessoire fouet

### • Hachoir – FIG 5

Avant d'utiliser le hachoir :

1. Retirez d'abord la protection de la lame (I2) puis fixez-la soigneusement dans le bol (I3) sur l'axe central. N'oubliez pas de replacer la protection une fois que vous avez fini votre préparation

2. Mettez les aliments dans le bol
3. Placez le couvercle (I1) puis le moteur (A) sur le couvercle (I1).
4. Mettez l'appareil sous tension puis appuyez sur le bouton de vitesse (B) ou (C).
  - Le bol (I3) doit être rempli aux 2/3 au maximum.

• **Mini-hachoir** – *(disponible en fonction du modèle)*

Avant d'utiliser le mini-hachoir :

1. Retirez le couvercle du mini-hachoir et mettez les aliments dans le bol.
2. Placez le couvercle et le moteur (A) sur le couvercle.
3. Mettez l'appareil sous tension puis appuyez sur le bouton de vitesse (B) ou (C).
  - Le bol (I3) doit être rempli aux 2/3 au maximum.

## CONSEILS PRATIQUES

- Vous ne devez jamais remplir le bol que vous utilisez pour mélanger ou fouetter à plus des 2/3 pour éviter tout renversement. FIG. 4
- La préparation doit au moins recouvrir la partie inférieure de l'arbre du mixeur pour que le mélange soit réussi.
- Retirez les os et les cartilages de la viande avant de la mettre dans le bol.
- Laissez les aliments chauds refroidir quelques minutes avant de les mettre dans le bol.
- Pour les aliments avec des fibres (poireaux, céleri, asperges, etc.) nettoyez le pied mixeur régulièrement pendant l'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez d'abord les fruits et retirez les pépins et les noyaux.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments durs tels que des grains de café, des glaçons, du sucre, des céréales et du chocolat.
- N'utilisez pas le pied mixeur ou le fouet dans le bol du hachoir.

- **Mayonnaise** – *Pied mixeur, 10 secondes à vitesse 2*  
Versez 1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à soupe de moutarde, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, du sel et du poivre dans le récipient gradué (H) et commencez à les mélanger progressivement, versez 1/4 litre d'huile en déplaçant le vers le haut et le bas.
- **Soupe de légumes** – *Pied mixeur, 30 secondes à vitesse 2*  
Faites bouillir 500 g de pommes de terre, 400 g de carottes, 1 poireau, du sel et du poivre dans 1,8 l d'eau.  
Mélangez les ingrédients
- **Pâte à crêpes** – *Fouet, 1 minute à vitesse 1*  
200 g de farine, pincée de sel, 1/2 l de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.
- **Crème chantilly** – *Fouet, 2 minutes à vitesse 2*  
200 g de crème fraîche liquide froide, 40 g de sucre glace.
- **Hachoir** – *Procédez par impulsions jusqu'à obtenir le résultat souhaité. Vitesse 2*  
Condiments (par ex. : poivre blanc ou noir) (125 g) 15 secondes  
Noisettes (125 g) 15 secondes  
Miettes de pain (40 g) 15 secondes  
Viande (150 g) 15 secondes  
Amandes (125 g) 15 secondes  
Biscottes (40 g) 10 secondes  
Persil (30 g) 5 secondes  
Oignons coupés en quartiers (200 g) 6 secondes
- **Mini-hachoir** – *Vitesse 2*  
Cet accessoire vous permet d'émincer 70 g de couenne de 1,5 cm (de porc ou de bœuf) en cubes en 3 secondes.

Pour obtenir le résultat souhaité, vous pouvez ajuster les durées et la vitesse de fonctionnement.

## RANGEMENT

Utilisez le support mural (J) pour toujours avoir votre mixeur à portée de main.

Pour bien fixer votre support mural, percez deux points de fixation horizontaux séparés de 30 mm entre eux puis placez le support correctement sur les vis de fixation.

## PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE

### La protection de l'environnement d'abord !



① Votre appareil contient des matériaux valorisables pouvant être récupérés ou recyclés.

⇒ Déposez-le dans un point de collecte de déchets municipal local.

## PRECAUCIONES RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez su aparato, ya que no asumiremos responsabilidad alguna por las consecuencias que pudieran derivarse de un uso incorrecto del aparato.
- El aparato cumple las normas y directivas técnicas pertinentes en vigor en su fecha de fabricación. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, a menos que estén supervisados o hayan recibido

instrucciones referentes a la utilización del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- El aparato ha sido diseñado para funcionar conectado a un suministro eléctrico de corriente alterna. Antes de su utilización inicial, compruebe que la tensión del suministro eléctrico utilizado coincide con la indicada en la placa de especificaciones eléctricas del aparato. Cualquier conexión errónea o accidental a un suministro eléctrico no adecuado anulará la cobertura proporcionada por la garantía.
- Recuerde que podría sufrir lesiones físicas si utiliza el aparato de una manera inadecuada.
- Nunca intente tocar los elementos en movimiento del aparato. Nunca intente manipular las cuchillas ni la varilla para batir mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica. Nunca haga funcionar el aparato en vacío.
- Para manipular las cuchillas del accesorio para picar, sujételas siempre por su eje.
- **¡PRECAUCIÓN!** Las cuchillas están muy afiladas.
- Deberá tenerse cuidado al retirar las cuchillas del cuenco, así como al vaciarlo y durante su limpieza.

- Nunca sumerja el bloque del motor en agua ni lo limpie bajo el grifo.
- Desenchufe siempre la batidora de la red eléctrica cuando vaya a dejarla desatendida, así como antes de instalar, desmontar o limpiar cualquiera de sus accesorios.
- No permita que niños utilicen la batidora sin estar debidamente supervisados. Deberán supervisarse los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de sustituir cualquier accesorio o acercarse a aquellas piezas normalmente móviles durante el funcionamiento del aparato.
- No coloquen y utilice el aparato sobre una placa calefactora o a proximidad de llamas (hornilla a gas).
- Si el aparato está dañado o presenta desperfectos, no lo enchufe a la red eléctrica.
- Nunca utilice un electrodoméstico si se da alguna de las siguientes circunstancias:
  - Se ha dejado caer;
  - Está dañado o incompleto;
  - Su cable de alimentación muestra indicios de desgaste excesivo o daños.
- No utilice el aparato si su cable de alimentación o enchufe están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el



fabricante, su servicio posventa, o una persona de cualificación similar. De esta manera se evitarán riesgos innecesarios.

- Nunca tire directamente del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No utilice alargaderas de corriente ni cables de prolongación a menos que haya comprobado de antemano que se encuentran en buen estado.
- No permita que el cable de alimentación quede colgando de la superficie donde se esté utilizando el aparato.
- No intente desmontar el aparato. Cualquier intervención del usuario en el aparato deberá limitarse a su limpieza y mantenimiento habitual.
- Para cualquier otra reparación, DEBERÁ ponerse en contacto con un servicio técnico autorizado.
- Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico y en interiores, a una altitud máxima de 2000 m. En caso de utilizar el aparato para fines comerciales, de manera inadecuada o de no observarse las presentes instrucciones, el fabricante no asumirá responsabilidad alguna y la garantía quedará sin efecto.
- **No utilice el brazo mezclador ni la varilla para batir en el cuenco del accesorio para picar.**

- No utilice el cuenco del accesorio para picar ni el recipiente de mezcla en un horno de microondas o convencional. De ser necesario, utilice siempre un recipiente adecuado para alimentos que haya sido diseñado para dicho propósito.
- No utilice el cuenco del accesorio para picar ni el recipiente de mezcla para conservar o almacenar alimentos. De ser necesario, utilice siempre un recipiente adecuado para alimentos que haya sido diseñado para almacenar o conservar alimentos.
- No utilice el aparato para mezclar o batir ningún otro producto aparte de alimentos.
- No utilice el recipiente de mezcla o el cuenco del aparato como recipiente para congelar, cocinar o estilizar alimentos u objetos.
- No agite el aparato violentamente durante su uso.
- Antes de proceder a mezclar alimentos calientes, retire el recipiente en cuestión de la fuente de calor utilizada.
- Para evitar derrames, procure no llenar el cuenco o el recipiente de mezcla por encima de la marca de nivel máximo (de estar indicada).
- No vierta líquidos hirviendo (a temperaturas superiores a 80 °C / 176 °F) en el cuenco o recipiente de mezcla (en función del modelo).

- Si las cuchillas o cualquier accesorio del aparato se quedan trabados durante su utilización, apague el aparato y compruebe que el accesorio utilizado no esté sobrecargado de alimentos. Con cuidado, retire cualquier acumulación de alimentos que pudiera estar obstruyendo las cuchillas.
- Su aparato está equipado con un dispositivo de protección contra sobrecalentamiento. En caso de que el aparato se sobrecaliente, se desactivará por sí solo. De darse este caso, desenchufe el aparato de la red eléctrica. Espere unos 60 minutos a que se haya enfriado antes de volver a utilizarlo normalmente.
- El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado en los entornos mencionados a continuación. Por lo tanto, de ignorarse esta advertencia, la garantía que lo acompaña quedará sin efecto.
  - Cocinas para uso del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - Granjas;
  - Para uso de clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
  - Fondas, casas de huéspedes y pensiones.
- **ATENCIÓN:** A fin de evitar riesgos innecesarios debido al reinicio accidental del interruptor térmico, no conecte el aparato al suministro de

corriente a través de dispositivos conmutadores (p.ej. un temporizador), ni a un circuito que se apague y encienda regularmente por dicho dispositivo.

- Consulte las instrucciones para obtener información relacionada con los intervalos máximos de utilización, así como sobre el uso de las distintas velocidades del aparato.
- Consulte las instrucciones para obtener información relacionada con el modo correcto de instalar y desmontar los accesorios.
- Consulte las instrucciones para obtener información relacionada con la limpieza inicial y periódica de las superficies del aparato en contacto con alimentos, así como sobre cómo proceder a la limpieza y mantenimiento del aparato.
- Procure no verter líquido caliente en el procesador de alimentos o la batidora, dado que podría salir expulsado debido al vapor creado de manera repentina.

#### SOLO PARA MERCADOS EUROPEOS

- Los niños no deberán utilizar el aparato con ningún otro accesorio que no sea la varilla para batir. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños.
- No permita que niños utilicen el aparato para jugar.

- Este aparato podrá ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con experiencia y conocimientos suficientes, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a la utilización segura del aparato por parte de una persona responsable y sean plenamente conscientes de los riesgos implicados.
- La varilla para batir podrá ser utilizada por niños de una edad superior a los 8 años siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones referentes a la utilización segura del aparato por parte de una persona responsable y sean plenamente conscientes de los riesgos implicados. No permita que niños lleven a cabo las operaciones de limpieza o mantenimiento a efectuar por el usuario, a menos que sean mayores de 8 años y estén debidamente supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

**A Bloque del motor**

**B Botón de selección de velocidad 1 (lenta)**

**C Botón de selección de velocidad 2 (rápida)**

**D Botón de expulsión de accesorios**

**E Brazo mezclador metálico o de plástico** \* *En función del modelo*

**F Adaptador de fijación de la varilla para batir** \* *En función del modelo*

**G Varilla para batir** \* *En función del modelo*

**H Recipiente de mezcla (0,8 l)** \* *En función del modelo*

**I Accesorio para picar** \* *En función del modelo*

**I1** Tapa del accesorio para picar

**I2** Cuchillas del accesorio para picar

**I3** Cuenco del accesorio para picar (0,8 l)

**J Soporte de fijación mural** \* *En función del modelo*

**K Mini accesorio para picar** (*en función del modelo; de estar disponible*)

## LIMPIEZA

### ¡PRECAUCIÓN! Las cuchillas están muy afiladas.

- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de proceder a su limpieza.
- No sumerja el aparato, su cable de alimentación o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca lave el bloque del motor (A), el adaptador de fijación de la varilla para batir (F) o la tapa del accesorio para picar (I1) en el lavavajillas.
- Nunca sumerja dichos elementos en agua ni los limpie bajo el grifo. Límpielos únicamente con una esponja húmeda.
- El brazo mezclador (E) (con las cuchillas orientada hacia arriba), la varilla de batir (G) (con la varilla orientada hacia arriba), el recipiente de mezcla (H), las cuchillas (I2) y el cuenco del accesorio para picar (I1) podrán lavarse en el lavavajillas.
- Se recomienda limpiar el brazo mezclador inmediatamente después de su uso. Si los elementos de plástico sufren decoración debido a la acción de alimentos tales como zanahorias, frótelos con un paño empapado en aceite de cocina y, a continuación, límpielos de la manera habitual.

## UTILIZACIÓN DEL APARATO

ES

### • Brazo mezclador – FIG. 2

- Encaje el brazo mezclador (E) en el bloque del motor (A), empujándolo hasta que suene un chasquido indicativo de que ha quedado bloqueado en su sitio.

### ¡IMPORTANTE! No haga funcionar el aparato en vacío.

- Esta batidora es ideal para preparar salsas, sopas, cócteles, batidos, mayonesas, así como masa para crepes y gofres.
- Para evitar salpicaduras, introduzca primero el brazo mezclador en los alimentos que desea preparar, enchufe el aparato a la red eléctrica y pulse los botones de selección de velocidad (B) o (C). Mezcle los alimentos desplazando el brazo mezclador hacia arriba y hacia abajo, utilizando movimientos circulares.
- Tras su uso, desenchufe la batidora y pulse el botón de expulsión de accesorios para retirar el brazo mezclador del bloque del motor.

### • Varilla para batir – FIG. 6

- Acople la varilla para batir (G) a su correspondiente adaptador de fijación (F) y, seguidamente, encaje el conjunto en el bloque del motor (A) hasta que suene un chasquido indicativo de que ha quedado bloqueado en su sitio.
- Podrá utilizar la varilla para batir a fin de preparar mezclas suaves (masa para crepes, montar claras de huevo, crema Chantilly, etc.).
- Enchufe el aparato a la red eléctrica y pulse los botones de selección de velocidad (B) o (C). Desenchufe el aparato y pulse el botón de expulsión de accesorios para retirar y desensamblar la varilla para batir y su adaptador del bloque del motor.

### • Accesorio para picar – FIG. 5

Antes de utilizar el accesorio para picar, proceda como sigue:

1. Retire primero el protector de las cuchillas (I2) y, a continuación, encájelas con cuidado en el cuenco (I3) sujetándolas por su eje central. Recuerde volver a colocar el protector en su sitio una vez que haya terminado de preparar sus alimentos.
2. Añada los alimentos en el cuenco.
3. Coloque la tapa (I1) y, seguidamente, acople el bloque del motor (A) sobre la tapa (I1).

4. Enchufe el aparato a la red eléctrica y pulse los botones de selección de velocidad (B) o (C).
  - El cuenco (13) deberá llenarse como máximo unos 2/3 de su capacidad total.

- **Mini accesorio para picar** – *(en función del modelo; de estar disponible)*

Antes de utilizar el mini accesorio para picar, proceda como sigue:

1. Retire la tapa del mini accesorio para picar y añada los alimentos en el cuenco.
2. Coloque la tapa y, seguidamente, acople el bloque del motor (A) sobre la tapa.
3. Enchufe el aparato a la red eléctrica y pulse los botones de selección de velocidad (B) o (C).
  - El cuenco deberá llenarse como máximo unos 2/3 de su capacidad total.

## CONSEJOS PRÁCTICOS

- Para evitar derrames, nunca llene el cuenco por encima de los 2/3 de su capacidad total cuando utilice el brazo mezclador o la varilla para batir. FIG. 4
- Para que los alimentos se mezclen de manera óptima, estos deberán cubrir como mínimo la sección inferior del eje del brazo mezclador.
- Retire huesos y cartílagos de la carne antes de colocarla en el cuenco.
- Espere a que los alimentos cocinados se hayan enfriado lo suficiente antes de colocarlos en el cuenco.
- En el caso de alimentos fibrosos (puerros, apio, espárragos, etc.) limpie el brazo mezclador con frecuencia durante su utilización, asegurándose de observar las instrucciones de seguridad proporcionadas para su desmontaje y limpieza.
- Para aquellos preparados a base de fruta, corte primero la fruta y retire los huesos y semillas.
- No utilice el aparato con alimentos duros tales como granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales y chocolate.
- No utilice el brazo mezclador ni la varilla para batir en el cuenco del accesorio para picar.



- **Mayonesa: brazo mezclador, 10 segundos utilizando la velocidad 2**

Añada 1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal y pimienta en el recipiente de mezcla (H) que incorpora una escala graduada y comience a mezclar dichos ingredientes mientras vierte progresivamente en el recipiente 1/4 l de aceite al tiempo que desplaza la batidora hacia arriba y hacia abajo.

- **Sopa de verduras: brazo mezclador, 30 segundos utilizando la velocidad 2**

Hierva 500 g de patatas, 400 g de zanahorias, 1 puerro, sal y pimienta en 1,8 l de agua.

Mezcle los ingredientes.

- **Masa para crepes: brazo mezclador, 60 segundos utilizando la velocidad 1**

200 g de harina, una pizca de sal, 1/2 l de leche, 40 g mantequilla derretida y 3 huevos.

- **Crema Chantilly: brazo mezclador, 2 segundos utilizando la velocidad 2**

200 g de nata líquida fresca refrigerada y 40 g de azúcar en polvo.

- **Accesorio para picar: haga funcionar el aparato de manera intermitente hasta obtener la consistencia deseada. Velocidad 2**

Condimentos (como pimienta negra o blanca) (125 g) 15 segundos

Avellanas (125 g) 15 segundos

Pan rallado (140 g) 15 segundos

Carne (150 g) 15 segundos

Almendras (125 g) 15 segundos

Biscotes (40 g) 10 segundos

Perejil (30 g) 5 segundos

Cebollas cortadas en cuartos (200 g) 6 segundos

## • Mini accesorio para picar: velocidad 2

Este accesorio le permitirá picar 70 g de cubos de chicharrones de 1,5 cm en 3 segundos.

Para obtener los resultados deseados, deberá ajustar los intervalos de funcionamiento y la velocidad del aparato según corresponda.

## ALMACENAMIENTO

Utilice el soporte de fijación mural (J) a fin de tener siempre a mano su batidora.

Para fijar a la pared el soporte, taladre dos orificios de fijación, asegurándose de que estén horizontales y dejando una separación entre ambos de 30 mm. A continuación, fije los tornillos y encaje en estos el soporte de fijación orientándolo de la manera correcta.

## DESECHO DE APARATOS ELÉCTRICOS ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

**¡Piense siempre en la conservación del medio ambiente!**



① Su aparato incluye materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.

⇒ Al final de su vida útil, llévelo a un centro de recogida previsto a tal efecto por sus autoridades locales.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Por favor, leia com atenção as instruções de funcionamento antes de usar o seu aparelho pela primeira vez: Não nos responsabilizamos por qualquer utilização incorrecta do aparelho.
- Este aparelho encontra-se em conformidade com as regras técnicas e normas aplicáveis na altura do fabrico.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Foi concebido para funcionar apenas com corrente alterna. Por favor, verifique antes da primeira utilização se a alimentação corresponde ao indicado na placa das especificações do aparelho. Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Lembre-se: Pode magoar-se se utilizar o aparelho incorrectamente.
- Nunca toque nas peças em movimento. Nunca manuseie a lâmina do eixo da varinha ou batedor quando o aparelho estiver ligado. Nunca utilize o aparelho vazio.
- Segure sempre pelo eixo quando manusear a lâmina da picadora.
- **CUIDADO:** As lâminas estão extremamente afiadas.
- Tenha cuidado quando retirar a lâmina da taça e durante a limpeza.
- Não coloque a unidade do motor dentro de água.

- Desligue o aparelho da corrente sempre que o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
- Não permita que as crianças usem a varinha mágica sem supervisão. As crianças devem ser supervisionadas, para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da corrente antes de mudar de acessórios ou tocar em peças que se movam durante a utilização.
- Não coloque nem use este aparelho num local quente ou perto de uma chama (fogão a gás).
- Se o aparelho estiver danificado ou partido, não o ligue à corrente.
- Não deve usar um electrodoméstico se:
  - Tiver caído ao chão
  - Se encontrar de alguma forma danificado ou incompleto
  - O cabo de alimentação apresentar anomalias ou sinais de danos
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. O cabo de alimentação tem de ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou um técnico especializado por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para retirar a ficha da tomada.

- Use uma extensão apenas após certificar-se de que se encontra em perfeito estado de funcionamento.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Não desmonte o aparelho pelos seus próprios meios. As únicas intervenções que tem de fazer são a limpeza e a habitual manutenção.
- Para todas as outras reparações, TEM de contactar um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Este produto foi concebido apenas para um uso doméstico no interior de casa, a uma altitude abaixo dos 2000 m. Qualquer uso comercial, uso inadequado ou o não cumprimento das instruções anula qualquer responsabilidade do fabricante e a garantia.
- **Não use o pé de varinha ou o batedor na taça da picadora.**
- Não coloque a taça da picadora ou o copo no microondas ou forno. Se for necessário, use sempre um recipiente próprio para uso alimentar, compatível para guardar os alimentos.
- Não guarde comida no recipiente ou na taça da picadora. Se for necessário, use sempre um recipiente próprio para uso alimentar, compatível para guardar os alimentos.
- Não use este aparelho para triturar ou misturar algo que não sejam alimentos.

- Não use o recipiente ou taça da picadora como recipiente para congelar, cozinhar ou esterilizar.
- Não abane excessivamente o seu aparelho durante a utilização.
- Antes de misturar preparações quentes, retire o recipiente da fonte de calor.
- De modo a prevenir que os alimentos transbordem, não encha a taça ou recipiente acima do nível máximo (se estiver indicado).
- Não deite líquidos a ferver (acima dos 80 °C) na taça ou recipiente (de acordo com o modelo).
- Se o seu aparelho "bloquear" durante o processo, desligue-o e certifique-se de que o acessório usado não está sobrecarregado com ingredientes. Retire cuidadosamente os ingredientes que estão a obstruir as lâminas.
- O seu aparelho vem equipado com um dispositivo de protecção contra o sobreaquecimento. Se o seu aparelho sobreaquecer, desliga-se sozinho. Retire a ficha da tomada. Deixe-o arrefecer durante cerca de 60 minutos, depois, pode usá-lo novamente.
- Este aparelho não foi concebido para ser usado nas seguintes aplicações e a garantia não se aplica nestes casos:
  - Nas zonas de alimentação reservadas aos funcionários nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,

- Casas de quinta,
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- **CUIDADO:** De modo a evitar perigos devido a um reiniciar inadvertido do corte térmico, este aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo de ligação externo, como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente durante a utilização.
  - Consulte as instruções para obter as definições de tempo de funcionamento e velocidade do seu aparelho.
  - Consulte as instruções quanto à correcta montagem e desmontagem dos seus acessórios.
  - Consulte as instruções quanto à limpeza inicial e regular das superfícies em contacto com alimentos, e quanto à limpeza e manutenção do seu aparelho.
  - Tenha cuidado ao verter líquidos quentes no processador de comida ou liquidificadora, pois este pode ser ejectado para fora do aparelho devido a um vapor repentino.

#### APENAS PARA OS MERCADOS EUROPEUS

- Com todos os acessórios, excepto o batedor, este aparelho não deverá ser usado por crianças.

Mantenha o aparelho bem como o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- O batedor (G - consoante o modelo) pode ser usada por crianças com mais de 8 anos de idade se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

**A Unidade do motor**

**B Botão velocidade 1 (baixa velocidade)**

**C Botão velocidade 2 (alta velocidade)**

**D Botão de ejeção**

**E Pé de varinha plástico ou metal** \* Consoante o modelo

**F Acessório para fixar o batedor** \* Consoante o modelo



**G Batedor** \* Consoante o modelo

**H Copo (0,8L)** \* Consoante o modelo

**I Picadora** \* Consoante o modelo

**I1** Tampa da picadora

**I2** Lâmina da picadora

**I3** Taça da picadora (0,8L)

**J Suporte de parede** \* Consoante o modelo

**K Mini picadora** (Consoante o modelo)

## LIMPEZA

### **CUIDADO: As lâminas estão muito afiadas!**

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à limpeza.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Nunca coloque a unidade do motor (A), acessório batedor (F) ou tampa da picadora (I1) na máquina de lavar loiça.
- Nunca os coloque dentro de água ou debaixo da água da torneira. Limpe com uma esponja ligeiramente embebida em água.
- Pode limpar o pé de varinha (E) (lâmina virada para cima), o acessório batedor (G) (batedor virado para cima), taça (H), lâmina (I2) e tampa da picadora (I1) na máquina de lavar loiça.
- Aconselhamo-lo a limpar o pé da varinha imediatamente após cada utilização. Se as peças de plástico ficarem manchadas devido a alimentos tais como cenouras, esfregue-as com um pano ligeiramente embebido em óleo de cozinha e depois limpe como habitualmente.

## USAR O APARELHO

### • **Pé de varinha – Imagem 2**

- Insira o pé de varinha (E) na unidade do motor (A) até ouvir um "clique", que indica que ficou bem encaixado.

### **IMPORTANTE: Não utilize o aparelho vazio.**

- A sua varinha mágica é ideal para preparar molhos, sopas, cocktails, batidos, maionese, massa para crepes e waffles.
- Para evitar salpicos, coloque primeiro o pé de varinha na sua preparação, ligue o aparelho e prima o botão (B) ou (C). Faça

um movimento rotativo e de cima para baixo para triturar uniformemente os alimentos.

- Após a utilização, desligue a varinha mágica da corrente e prima o botão de ejectar para retirar o pé de varinha.

### • **Acessório batedor - Imagem 6**

- Coloque o acessório batedor (G) na unidade de fixação (F), depois ligue o conjunto na unidade do motor (A) até ouvir um "clique" que indica que ficou bem encaixado.
- Pode usar o batedor para fazer preparações leves (massa para crepes, bater claras em castelo, fazer chantilly, etc.).
- Ligue o aparelho e prima o botão (B) ou (C). Desligue o aparelho da corrente antes de premir o botão de ejeção para retirar o batedor.

### • **Picadora - Imagem 5**

Antes de usar a picadora:

1. Primeiro, retire a protecção da lâmina (I2), depois coloque-a cuidadosamente na taça (I3) no eixo central. Lembre-se de voltar a colocar a protecção quando terminar a sua preparação.
2. Coloque os ingredientes na taça.
3. Coloque a tampa (I1) e depois a unidade do motor (A) na tampa (I1).
4. Ligue o aparelho e prima a velocidade (B) ou (C).
  - A taça (I3) deverá ficar, no máximo, 2/3 cheia.

### • **Mini picadora - (consoante o modelo)**

Antes de usar a mini picadora:

1. Retire a tampa da mini picadora e coloque os ingredientes na taça.
2. Coloque a tampa e a unidade do motor (A) sobre a tampa.
3. Ligue o aparelho e prima a velocidade (B) ou (C).
  - A taça deverá ficar, no máximo, 2/3 cheia.

## **DICAS ÚTEIS**

- Nunca deverá encher a taça que usar para liquidificar ou bater claras em castelo mais de 2/3 cheia, para evitar que transborde. Imagem 4
- A preparação tem de cobrir, pelo menos, a parte inferior do eixo da varinha mágica, para que a mistura seja bem efectuada.
- Retire o osso e a cartilagem da carne antes de a colocar na taça.
- Deixe os alimentos cozinhados arrefecer durante algum tempo antes de os colocar na taça.

- Para ingredientes com fibra (alho francês, aipo, espargo, etc.) limpe regularmente o pé da varinha mágica durante a utilização, enquanto segue as instruções de segurança quanto à desmontagem e limpeza.
- Para preparações à base de fruta, primeiro corte a fruta e retire as sementes e caroços.
- Não use o aparelho com ingredientes rijos, como grãos de café, cubos de gelo, açúcar, cereais e chocolate.
- Não use o pé de varinha ou o batedor na taça da picadora.

## RECEITAS

- **Maionese** – *Pé de varinha, 10 segundos na velocidade 2*  
Deite 1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda, 1 colher de sopa de vinagre, sal e pimenta na taça com graduação (H) e ligue o aparelho para misturar tudo, adicionando gradualmente 1/4 litro de óleo enquanto move a varinha mágica de cima para baixo.
- **Sopa de vegetais** – *Pé de varinha, 30 segundos na velocidade 2*  
Coza 500g de batatas, 400g cenouras, 1 alho francês, sal e pimenta em 1,8L de água.  
Liquidifique os ingredientes.
- **Massa para crepes** – *Batedor, 60 segundos na velocidade 1*  
200g de farinha, uma pitada de sal, 1/2L de leite, 40g de manteiga derretida, 3 ovos.
- **Chantilly - Batedor, 2 minutos na velocidade 2**  
200g de natas líquidas bem frescas, 40g de açúcar cristalizado.
- **Picadora - Processado por impulsos até obter o resultado desejado. Velocidade 2**  
Condimentos (como pimenta branca ou preta) (125g) 15 segundos  
Avelãs (125g) 15 segundos  
Pão ralado (40g) 15 segundos  
Carne (150g) 15 segundos  
Amêndoas (125g) 15 segundos  
Pão ralado (40g) 10 segundos

Salsa (30g) 5 segundos

Cebolas cortadas em quartos (200g) 6 segundos

### • **Mini picadora - Velocidade 2**

Este acessório permite-lhe picar 70g de cubos de carne (ou bife) sem pele, de 1,5 cm, em 3 segundos.

Para obter o resultado desejado, pode ajustar o tempo de processamento e a velocidade.

## **ARRUMAÇÃO**

Use o suporte de parede (J) para ter sempre a sua varinha mágica pronta a ser utilizada.

Para fixar o seu suporte de parede, perfure dois pontos de fixação horizontais um ao outro, com um espaço de 30 mm entre eles, depois coloque o suporte correctamente nos parafusos de fixação.

## **PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO NO FIM DO SEU TEMPO DE VIDA ÚTIL**

### **Protecção do ambiente em primeiro lugar!**



① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.

⇒ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta: si declina ogni responsabilità per danni derivati da un uso improprio dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme agli standard e alle normative tecniche applicabili al momento della fabbricazione. Questo apparecchio non

- deve essere usato da persone (compresi i bambini) affette da disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per essere alimentato esclusivamente a corrente alternata. Prima dell'uso, controllare che i dati dell'alimentazione corrispondano ai dati riportati sulla targa dell'apparecchio. Eventuali errori nel collegamento elettrico annulleranno la garanzia.
  - **Attenzione!** L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.
  - Non toccare mai le parti in movimento. Non toccare la lama del frullatore o la frusta quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione. Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto.
  - Tenere l'apparecchio per il suo asse durante l'uso della lama tritatutto.
  - **ATTENZIONE!** Le lame sono estremamente affilate.
  - Fare attenzione durante la rimozione della lama dal recipiente, lo svuotamento del recipiente e la pulizia.
  - Non immergere in acqua l'unità motore e non lavarla sotto acqua corrente.

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non in uso e prima di assemblarlo o pulirlo.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione. Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o toccare le parti mobili.
- Non posizionare o usare l'apparecchio su una piastra calda o in prossimità di una fiamma (fornelli a gas).
- Se l'apparecchio è danneggiato, non collegarlo all'alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
  - è caduto
  - è danneggiato o incompleto
  - il cavo di alimentazione presenta anomalie o segni di usura
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

- Prima di utilizzare una prolunga, accertarsi che sia in buone condizioni.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal piano di lavoro.
- Non disassemblare l'apparecchio. I soli interventi eseguibili dall'utente sono le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- Per qualsiasi altro intervento, è **OBBLIGATORIO** rivolgersi a un tecnico autorizzato.
- Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso domestico in interni e a un'altitudine inferiore a 2000 m. In caso di uso commerciale, inappropriato o non conforme alle istruzioni, il fabbricante declina ogni responsabilità e la garanzia sarà annullata.
- **Non utilizzare il frullatore o la frusta nel recipiente del tritatutto.**
- Non inserire il recipiente del tritatutto o del frullatore in forni tradizionali o a microonde. Se è necessario l'uso del forno, utilizzare un contenitore appropriato.
- Non conservare gli alimenti nel recipiente del frullatore o del tritatutto. Se necessario conservare gli alimenti, utilizzare un contenitore appropriato.
- Non utilizzare l'apparecchio per miscelare o frullare sostanze non alimentari.
- Non utilizzare il recipiente del frullatore o del tritatutto per congelare, cuocere o sterilizzare.

- Non scuotere bruscamente l'apparecchio durante l'uso.
- Prima di mescolare preparazioni calde, rimuovere il recipiente dalla fonte di calore.
- Per evitare il traboccamento, non riempire il recipiente del frullatore o del tritatutto oltre il livello massimo (se indicato).
- Non versare liquidi bollenti (sopra gli 80°C) nel recipiente del frullatore o del tritatutto (a seconda del modello).
- Se l'apparecchio si blocca durante la preparazione, spegnerlo e controllare che l'accessorio utilizzato non sia sovraccarico di ingredienti. Rimuovere con attenzione gli ingredienti che ostruiscono le lame.
- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Se l'apparecchio si surriscalda, si spegnerà automaticamente. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Lasciarlo raffreddare per circa 60 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:
  - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
  - case coloniche;
  - stanze di alberghi, motel e altri edifici



residenziali;

– camere in affitto e altri ambienti analoghi.

- **ATTENZIONE:** per evitare rischi causati dal riavvio accidentale dell'interruttore di sicurezza termico, l'apparecchio non deve essere alimentato tramite dispositivo esterno (tipo timer) né collegato a un circuito regolato da interruttore esterno.
- Fare riferimento alle istruzioni per informazioni sul tempo di utilizzo e le impostazioni di velocità dell'apparecchio.
- Fare riferimento alle istruzioni per informazioni sul corretto assemblaggio e disassemblaggio degli accessori.
- Fare riferimento alle istruzioni per informazioni sulla pulizia iniziale e periodica delle superfici a contatto con gli alimenti e sulla pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
- Prestare attenzione nel caso liquidi caldi siano versati nell'apparecchio poiché potrebbero causare schizzi improvvisi a causa dello sbalzo improvviso di temperatura.

PER I SOLI MERCATI EUROPEI

- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini, ad eccezione dell'accessorio frusta. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da persone affette da disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionate o istruite sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
- L'accessorio frusta (G - a seconda del modello) può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni solo se sorvegliati o istruiti sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

**A** Unità motore

**B** Pulsante di accensione velocità 1 (bassa velocità)

**C** Pulsante di accensione velocità 2 (alta velocità)

**D** Pulsante di espulsione

**E** Frullatore in plastica o metallo \*A seconda del modello

**F** Attacco per frusta

*\*A seconda del modello*

**G** Frusta \*A seconda del modello

**H** Recipiente del frullatore (0,8 L) \*A seconda del modello

**I** Tritatutto \*A seconda del modello

**I1** Coperchio del tritatutto

**I2** Lama del tritatutto

**I3** Recipiente del tritatutto (0,8 L)

**J** **Supporto a muro** \*A seconda del modello

**K** **Mini tritatutto** (a seconda del modello)

## PULIZIA

### **ATTENZIONE!** Le lame sono estremamente affilate.

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di pulirlo.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lavare mai l'unità motore (A), l'attacco per l'accessorio frusta (F) o il coperchio del tritatutto (I1) in lavastoviglie.
- Non immergerli in acqua e non lavarsi sotto acqua corrente. Pulirli con una spugna umida.
- È possibile pulire il frullatore (E) (con la lama rivolta verso il basso), la frusta (G) (rivolta verso l'alto), il recipiente del frullatore (H), la lama tritatutto (I2) e il recipiente del tritatutto (I3) in lavastoviglie.
- Si consiglia di pulire il frullatore immediatamente dopo ogni utilizzo. Se le parti in plastica vengono macchiate da alimenti come le carote, strofinarle con un panno intriso di olio da cucina e pulire come di consueto.

IT

## FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

### • **Frullatore - FIG. 2**

- Fissare il frullatore (E) sull'unità motore (A) fino a udire un "clic".

### **IMPORTANTE! Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto.**

- Il frullatore è ideale per preparare salse, zuppe, cocktail, frullati, maionese, preparati per pancake e waffle.
- Per evitare schizzi, inserire prima il frullatore nella preparazione, quindi collegare l'apparecchio all'alimentazione e premere il pulsante (B) o (C). Effettuare un movimento rotatorio, verso l'alto e verso il basso per ottenere una miscelazione omogenea degli alimenti.
- Dopo l'uso, scollegare il frullatore dall'alimentazione e premere il pulsante di espulsione per rimuovere l'accessorio frullatore.

### • **Frusta - FIG. 6**

- Unire la frusta (G) al suo attacco (F), quindi fissare l'attacco sull'unità motore (A) fino a udire un "clic".
- È possibile usare la frusta per lavorare preparazioni leggere (miscela per pancake, albumi montati a neve, crema Chantilly, ecc.).
- Collegare l'apparecchio all'alimentazione e premere il pulsante (B) o (C). Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e premere il pulsante di espulsione per rimuovere l'accessorio frusta.

### • **Tritatutto - FIG. 5**

Prima di utilizzare il tritattutto:

1. Rimuovere la protezione dalla lama (I2) e inserire attentamente la lama sull'asse centrale del recipiente (I3). Ricordarsi di riposizionare la protezione sulla lama dopo aver terminato la preparazione.
2. Versare gli alimenti nel recipiente.
3. Posizionare il coperchio (I1), quindi fissare l'unità motore (A) sul coperchio (I2).
4. Collegare l'apparecchio all'alimentazione e premere il pulsante (B) o (C).
  - Il recipiente (I3) non deve essere riempito oltre i 2/3.

### • **Mini tritattutto - (a seconda del modello)**

Prima di utilizzare il mini tritattutto:

1. Rimuovere il coperchio dal mini tritattutto e versare gli alimenti nel recipiente.
2. Posizionare il coperchio, quindi fissare l'unità motore (A) sul coperchio.
3. Collegare l'apparecchio all'alimentazione e premere il pulsante (B) o (C).
  - Non riempire il recipiente oltre i 2/3.

## **SUGGERIMENTI PRATICI**

- Per evitare schizzi, non riempire oltre i 2/3 il recipiente utilizzato per mescolare o per sbattere. FIG. 4
- La preparazione deve coprire almeno la parte inferiore della lama del frullatore affinché la miscelazione risulti ottimale.
- Rimuovere gli ossi e la cartilagine dalla carne prima di versarla nel recipiente.

- Attendere che gli alimenti cotti si raffreddino per qualche istante prima di versarli nel recipiente.
- Nel caso di alimenti fibrosi (porri, sedano, asparagi, ecc.), pulire il frullatore periodicamente durante l'uso, facendo riferimento alle istruzioni di sicurezza relative al disassemblaggio e alla pulizia.
- Per preparazioni a base di frutta, tagliare la frutta a cubetti e rimuovere semi e noccioli.
- Non utilizzare l'apparecchio con alimenti duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, cereali e cioccolato.
- Non utilizzare il frullatore o la frusta nel recipiente del tritatutto.

## RICETTE

### • **Maionese - Frullatore, 10 secondi a velocità 2**

Versare 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di aceto, sale e pepe nel recipiente del frullatore (H) e iniziare a mescolarli, quindi aggiungere gradualmente 1/4 L di olio muovendo il frullatore verso l'alto e verso il basso.

### • **Zuppa di verdure - Frullatore, 30 secondi a velocità 2**

Lessare 500 g di patate, 400 g di carote, 1 porro, sale e pepe in 1,8 L d'acqua.

Mescolare gli ingredienti.

### • **Miscela per pancake - Frusta, 60 secondi a velocità 1**

200 g di farina, una presa di sale, 1/2 L di latte, 40 g di burro fuso, 3 uova.

### • **Crema Chantilly - Frusta, 2 minuti a velocità 2**

200 g di panna liquida fredda, 40 g di zucchero a velo.

### • **Tritatutto - Procedere a impulsi fino a ottenere il risultato desiderato. Velocità 2**

Condimenti (ad esempio pepe bianco o nero) (125 g) 15 secondi

Noccioline (125 g) 15 secondi

Pane secco (40 g) 15 secondi

Carne (150 g) 15 secondi

Mandorle (125 g) 15 secondi

Mandorle (40 g) 10 secondi

Pane secco (30 g) 5 secondi

Cipolle tagliate in quarti (200 g) 6 secondi

### • **Mini tritatutto - Velocità 2**

Questo accessorio permette di tritare 70 g di pancetta o lardo in cubetti da 1,5 cm in 3 secondi.

Per ottenere i migliori risultati, regolare il tempo e la velocità di funzionamento.

## **CONSERVAZIONE**

Utilizzare il supporto a muro (J) per avere sempre il frullatore a portata di mano.

Per fissare il supporto a muro, praticare due fori di sostegno orizzontali a 30 mm di distanza l'uno dall'altro, quindi posizionare il supporto nel corretto orientamento sulle viti di fissaggio.

## **RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE**

### **Protezione dell'ambiente**



① L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.

⇒ Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Παρακαλούμε, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής σας: Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη, σε περίπτωση οποιασδήποτε μη ορθής χρήσης της συσκευής.
- Η συσκευή πληροί τους εφαρμοστέους τεχνικούς κανόνες και τα πρότυπα που ισχύουν τη στιγμή της κατασκευής. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (μεταξύ των οποίων και παιδιά) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα τα οποία είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια τους.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση μόνο σε εναλλασσόμενο ρεύμα. Παρακαλούμε, ελέγχετε πριν από την πρώτη χρήση, εάν η ισχύς της παροχής ρεύματος ανταποκρίνεται σε αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής. Οποιαδήποτε σφάλμα σύνδεσης θα ακυρώσει τους όρους της εγγύησης.
- Θυμηθείτε: Ενέχει κίνδυνος τραυματισμού σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης της συσκευής

- Μη αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα. Μη αγγίζετε ποτέ τη λεπίδα του τεμαχιστή ή τον αυγοδάρτη, όταν η συσκευή βρίσκεται συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος. Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ τη συσκευή, χωρίς περιεχόμενο.
- Διατηρείτε τη συσκευή πάντοτε σε κατακόρυφη θέση, όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του τεμαχιστή.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Οι λεπίδες είναι ιδιαίτερα κοφτερές.
- Προσέχετε ιδιαίτερα, όταν αφαιρείτε τη λεπίδα από το μπολ, όταν αδειάζετε το μπολ, όπως και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ και την εκθέτετε σε νερό.
- Αποσυνδέετε πάντοτε το μπλέντερ από την παροχή ρεύματος, όταν πρόκειται να απομακρυνθείτε από τη συσκευή και προτού τη συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε ή καθαρίσετε.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιήσουν το μπλέντερ, χωρίς την επίβλεψη κάποιου ενήλικα. Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να διασφαλιστεί πως δε θα παίξουν με τη συσκευή.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, πριν την αλλαγή



εξαρτημάτων ή προτού πλησιάσετε κάποιο από τα κινούμενα εξαρτήματα.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε εστία ή κοντά σε φλόγα (εστία υγραερίου).
- Σε περίπτωση φθοράς ή βλάβης της συσκευής, μη τη συνδέσετε στην παροχή ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κάποια ηλεκτρική οικιακή συσκευή, όταν:
  - έχει υποστεί πτώση,
  - έχει υποστεί ζημιά ή είναι ελλιπής,
  - το καλώδιο ισχύος παρουσιάζει ανωμαλίες ή ένδειξη φθοράς/ζημιάς.
- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν το καλώδιο ισχύος είναι κατεστραμμένο ή φθαρμένο. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου ισχύος, η αντικατάστασή του θα πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή από εξειδικευμένους επαγγελματίες, για την αποφυγή κινδύνου.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο επιμήκυνσης, μόνο εφόσον έχετε ελέγξει πως βρίσκεται σε καλή κατάσταση λειτουργίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ισχύος να αιωρείται.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Οι μόνες επιτρεπόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή

- περιλαμβάνουν τον καθαρισμό και τη συνήθη συντήρηση.
- Για οποιαδήποτε άλλη επισκευή, θα ΠΡΕΠΕΙ να επικοινωνήσετε με εξουσιοδοτημένο τεχνικό επισκευών.
  - Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση σε εσωτερικούς χώρους και σε υψόμετρο κάτω των 2000 m. Σε περίπτωση εμπορικής χρήσης ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες χρήσεως, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη και η εγγύηση ακυρώνεται.
  - **Μη χρησιμοποιείτε το ραβδομπλέντερ ή τον αυγοδάρτη μαζί με το μπολ του τεμαχιστή.**
  - Μην τοποθετείτε το μπολ του τεμαχιστή ή το δοχείο στο φούρνο μικροκυμάτων ή στο συμβατικό φούρνο. Εφόσον απαιτηθεί, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο δοχείο τροφίμων γι' αυτό το σκοπό.
  - Μην αποθηκεύετε τρόφιμα μέσα στο μπολ του τεμαχιστή ή το δοχείο. Εφόσον απαιτηθεί, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο δοχείο για την αποθήκευση τροφίμων.
  - Μη χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή για την ανάδευση ή ανάμιξη άλλων ειδών, εκτός από τρόφιμα
  - Μη χρησιμοποιήσετε το δοχείο ή τα μπολ ως δοχεία κατάψυξης, σκεύη μαγειρέματος ή αποστείρωσης.

- Μην ανακινείτε έντονα τη συσκευή, κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Πριν από την ανάμειξη ζεστών παρασκευασμάτων, απομακρύνετε το δοχείο από την πηγή θερμότητας.
- Για την αποτροπή υπερχειλίσης, μη γεμίζετε το μπολ ή την κανάτα πάνω από τη μέγιστη ένδειξη (εφόσον υπάρχει).
- Μη χρησιμοποιείτε καυτά υγρά (πάνω από τους 80°C/176°F) μέσα στο μπολ ή το δοχείο (ανάλογα το μοντέλο).
- Σε περίπτωση "εμπλοκής" της συσκευής σας κατά τη διάρκεια της χρήσης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε μήπως τα εξαρτήματά της είναι παραγεμισμένα με υλικά. Απομακρύνετε προσεκτικά τα υλικά που εμποδίζουν τις λεπίδες.
- Η συσκευή σας είναι εφοδιασμένη με διάταξη προστασίας από υπερθέρμανση. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα απενεργοποιηθεί αυτομάτως. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αφήστε την να κρυώσει για περίπου 60 λεπτά και στη συνέχεια, θέστε την εκ νέου σε λειτουργία.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τις παρακάτω εφαρμογές, ενώ η εγγύηση δε θα ισχύσει για χρήση:
  - σε κουζίνα προσωπικού καταστημάτων,

- γραφείων ή άλλων χώρων εργασίας,
  - σε αγροκτήματα,
  - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων,
  - σε καταλύματα που σερβίρουν πρωινό.
- **ΠΡΟΦΥΛΑΞΗ:** Προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος, εξαιτίας αιφνίδιας επαναφοράς του θερμικού διακόπτη ασφαλείας, η συσκευή δεν επιτρέπεται να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικού διακόπτη, όπως χρονοδιακόπτη ή να συνδέεται σε κύκλωμα, το οποίο ανοίγει και διακόπτει το κύκλωμα, μέσω ενός τέτοιου διακόπτη.
  - Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για να ενημερωθείτε για το χρόνο λειτουργίας και τις ρυθμίσεις ταχύτητας της συσκευής σας.
  - Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για να ενημερωθείτε για τη σωστή συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση των εξαρτημάτων σας.
  - Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για να ενημερωθείτε για τον αρχικό και τακτικό καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως και για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής σας.
  - Προσέχετε όταν προσθέτετε καυτά υγρά στη συσκευή κατεργασίας τροφίμων ή το μπλέντερ, αφού υπάρχει το ενδεχόμενο να εκτοξευτούν εκτός συσκευής, εξαιτίας της ξαφνικής συσσώρευσης υδρατμών.

## ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

- Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά με κανένα άλλο εξάρτημα, εκτός από τον αυγοδάρτη. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο ισχύος της μακριά από τα παιδιά.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια τους, και κατανοούν τους κινδύνους.
- Ο αυγοδάρτης (G – ανάλογα με το μοντέλο) μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, εφόσον τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και βρίσκονται υπό επίβλεψη ή καθοδήγηση και να κατανοούν τις κινδύνους που συνεπάγεται. Ο καθαρισμός και συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από τα παιδιά, εκτός αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επιτήρηση. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

**A Μονάδα μοτέρ**

**B Ταχύτητα 1 - Κουμπί ενεργοποίησης (χαμηλή ταχύτητα)**

**C Ταχύτητα 2 - Κουμπί ενεργοποίησης (υψηλή ταχύτητα)**

**D Κουμπί εξαγωγής**

**E Πλαστικό ή μεταλλικό ραβδομπλέντερ \*Αναλόγως το μοντέλο**

**F Βάση αυγοδάρτη \*Αναλόγως το μοντέλο**

**G Αυγοδάρτης \*Αναλόγως το μοντέλο**

**H Δοχείο (0,8 L) \*Αναλόγως το μοντέλο**

**I Κοπτήριο \*Αναλόγως το μοντέλο**

**I1 Καπάκι κοπτηρίου**

**I2 Λεπίδα κοπτηρίου**

**I3 Μπολ κοπτηρίου (0,8 L)**

**J Βάση τοίχου \*Αναλόγως το μοντέλο**

**K Μίνι-κοπτήριο (εξαρτάται από το μοντέλο, εφόσον διατίθεται)**

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

### ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λεπίδες είναι ιδιαίτερα κοφτερές

- Αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, πριν από τον καθαρισμό της.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις ισχύος σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη μονάδα μοτέρ (A), τη βάση του αυγοδάρτη (F) ή το καπάκι του τεμαχιστή (I1) στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην βυθίζετε ποτέ την συσκευή σε νερό ούτε να την πλένετε στην βρύση. Καθαρίστε με νωπό σφουγγάρι.
- Μπορείτε να πλύνετε το ραβδομπλέντερ (E) (με τη λεπίδα προς τα πάνω), τον αυγοδάρτη (G) (με τον αυγοδάρτη προς τα πάνω), το δοχείο (H), τη λεπίδα (I2) και το μπολ του τεμαχιστή (I1) στο πλυντήριο πιάτων.
- Σας συνιστούμε να πλένετε το ραβδομπλέντερ αμέσως μετά από κάθε χρήση. Σε περίπτωση βαφής των πλαστικών εξαρτημάτων από υλικά, όπως, τα καρότα, τρίψτε τα εξαρτήματα με ένα πανί που έχετε μουσκέψει σε μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια, πλύνετε, όπως, συνήθως.

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### • Ραβδομπλέντερ - ΕΙΚ. 2

- Εισάγετε το ραβδομπλέντερ (E) στη μονάδα μοτέρ (A), μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ" της ασφάλισης.

### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.**

- Το μπλέντερ σας είναι κατάλληλο για την παρασκευή σαλτσών, σουπών, κοκτέιλ, μιλκσείκ, μαγιονέζας, όπως και μειγμάτων για τηγανίτες και βάφλες.
- Για την αποφυγή πιτσιλίσματος, βυθίστε πρώτα το ραβδομπλέντερ μέσα στο μείγμα σας, συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί (B) ή (C). Για να επιτευχθεί η ομοιόμορφη ανάμειξη των υλικών σας, κινείτε το ραβδομπλέντερ περιστροφικά και με κινήσεις επάνω και κάτω.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε το μπλέντερ από την παροχή ρεύματος και πιέστε το κουμπί εξαγωγής για να αφαιρέσετε το ραβδομπλέντερ.

### • Αυγοδάρτης - ΕΙΚ. 6

- Τοποθετήστε τον αυγοδάρτη (G) στη βάση (F) και στη συνέχεια, ωθήστε τη διάταξη μέσα στη μονάδα μοτέρ (A), μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ" της ασφάλισης.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αυγοδάρτη για ελαφρά παρασκευάσματα (μείγμα για τηγανίτες, μαρέγκα, σαντιγί, κτλ.).
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί (B) ή (C). Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, προτού πιέσετε το κουμπί εξαγωγής, προκειμένου να αφαιρέσετε τον αυγοδάρτη.

### • Κοπήριο - ΕΙΚ. 5

Προτού χρησιμοποιήσετε τον τεμαχιστή:

1. Αρχικά, αφαιρέστε το κάλυμμα της λεπίδας (I2) και στη συνέχεια τοποθετήστε την προσεκτικά στο μπολ (I3), πάνω στον κεντρικό άξονα. Θυμηθείτε να επαναφέρετε το κάλυμμα, μόλις ολοκληρώσετε την παρασκευή σας.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο μπολ.
3. Τοποθετήστε το καπάκι (I1) και στη συνέχεια τη μονάδα μοτέρ (A) πάνω στο καπάκι (I1).

4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια, πιέστε την ταχύτητα (B) ή (C).
- Το μπολ (13) θα πρέπει να γεμίσει το πολύ μέχρι τα 2/3.
- **Μίνι-Κοπτήριο** (εξαρτάται από το μοντέλο, εφόσον διατίθεται)
- Προτού χρησιμοποιήσετε το μίνι-κοπτήριο:
1. Αφαιρέστε το καπάκι του μίνι-κοπτηρίου και τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ.
  2. Τοποθετήστε το καπάκι και τη μονάδα μοτέρ (A) πάνω στο καπάκι.
  3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια, πιέστε την ταχύτητα (B) ή (C).
- Το μπολ θα πρέπει να γεμίσει το πολύ μέχρι τα 2/3.

## ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Μη γεμίζετε ποτέ το μπολ πάνω από τα 2/3, έτσι ώστε να αποφευχθεί η υπερχειλίση του κατά την επεξεργασία. ΕΙΚ. 4
- Το παρασκεύασμα θα πρέπει να καλύψει τουλάχιστον το κάτω μέρος του άξονα του μπλέντερ, έτσι ώστε η ανάμειξη να είναι επιτυχής.
- Αφαιρείτε τα κόκαλα και το χόνδρο από το κρέας, προτού τα τοποθετήσετε στο μπολ.
- Αφήνετε τα μαγειρεμένα φαγητά να κρυώσουν, προτού τα τοποθετήσετε στο μπολ.
- Τα τρόφιμα με ίνες (πράσα, σέλινο, σπαράγγια, κτλ.) απαιτούν τον τακτικό καθαρισμό του ραβδομπλέντερ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τηρείτε τις οδηγίες ασφαλείας για την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό.
- Σε παρασκευάσματα με φρούτα, κόβετε τα φρούτα και αφαιρείτε τα κοτσάνια και τα κουκούτσια.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκληρά τρόφιμα, όπως, κόκκους καφέ, κύβους πάγου, ζάχαρη, δημητριακά και σοκολάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε το ραβδομπλέντερ ή τον αυγοδάρτη μαζί με το μπολ του τεμαχιστή.

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- **Μαγιονέζα - Ραβδομπλέντερ, 10 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2**



Τοποθετήστε 1 κρόκο αβγού, 1 κουταλιά σούπας μουστάρδα, 1 κουταλιά σούπας ξύδι, αλάτι και πιπέρι στο δοχείο (H) και ξεκινήστε την ανάμειξη. Στη συνέχεια, προσθέστε σταδιακά 1/4 λίτρου λάδι, ανακινώντας το ραβδομπλέντερ προς τα πάνω και προς τα κάτω.

- **Σούπα λαχανικών - Ραβδομπλέντερ, 30 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2**

Βράστε 500g πατάτες, 400g καρότα, 1 πράσο, αλάτι και πιπέρι, σε 1,8L νερού.

Αναμίξτε τα υλικά.



- **Μείγμα για τηγανίτες - Αυγοδάρτης, 60 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1**

200g αλεύρι, μια πρέζα αλάτι, 1/2L γάλα, 40g λιωμένο βούτυρο, 3 αβγά.

- **Σαντιγί - Αυγοδάρτης, 2 λεπτά στην ταχύτητα 2**

200g κρύα κρέμα γάλακτος, 40g ζάχαρη άχνη.

- **Κοπτήριο - Προχωρήστε σταδιακά, μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ταχύτητα 2**

Καρυκεύματα (όπως, λευκό ή μαύρο πιπέρι) (125g) 15 δευτερόλεπτα

Φουντούκια (125g) 15 δευτερόλεπτα

Τριμμένη φρυγανιά (40g) 15 δευτερόλεπτα

Κρέας (150g) 15 δευτερόλεπτα

Αμύγδαλα (125g) 15 δευτερόλεπτα

Φρυγανιές (40g) 10 δευτερόλεπτα

Μαϊντανός (30g) 5 δευτερόλεπτα

Κρεμμύδια κομμένα στα τέσσερα (200g) 6 δευτερόλεπτα

- **Μίνι-κοπτήριο - Ταχύτητα 2**

Αυτό το εξάρτημα σας επιτρέπει να φιλοκόψετε σε κιμά 70g κρέατος κοιλιάς σε κύβους 1,5 cm (ή μοσχάρι), σε 3 δευτερόλεπτα.

Για να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα, μπορείτε να προσαρμόσετε τους χρόνους επεξεργασίας και την ταχύτητα.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Χρησιμοποιείτε τη βάση τοίχου (J) για να έχετε πάντοτε εύκολη πρόσβαση στο μπλέντερ σας.

Για να εγκαταστήσετε τη βάση τοίχου, κάντε δυο τρύπες σε απόσταση 30 mm μεταξύ τους και τοποθετήστε τη βάση σωστά, πάνω στις βίδες της βάσης.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

**Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!**



① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

⇒ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor u het apparaat in gebruik neemt: we zijn niet aansprakelijk voor onjuist gebruik van het apparaat.
- Het apparaat voldoet aan de technische voorschriften en normen die van kracht zijn bij de productie ervan. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruikers (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen

omtrent het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik met wisselstroom. Controleer voor het eerste gebruik of de stroomsterkte en spanning van het elektriciteitsnet overeenstemmen met de waarden die op het typeplaatje van het apparaat zijn vermeld. Een verkeerde aansluiting annuleert de garantievoorwaarden.
- **Opgelet:** u kunt zich verwonden als u het apparaat op een verkeerde wijze gebruikt.
- Raak nooit bewegende onderdelen aan. Raak nooit het mes van de blender of de garde aan wanneer het apparaat aangesloten is op een voedingsbron. Laat het apparaat nooit leeg draaien.
- Houd het apparaat altijd vast aan de as wanneer u met het hakmes werkt.
- **WAARSCHUWING:** de messen zijn vlijmscherp.
- Wees voorzichtig wanneer u het mes uit de kom haalt, de kom leegmaakt of tijdens het schoonmaken.
- Dompel de motoreenheid niet onder of houd hem niet onder water.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet onder toezicht staat en voordat u het (de)monteert of schoonmaakt.

- Laat de blender niet gebruiken door kinderen zonder toezicht. Houd toezicht over kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u toebehoren verwisselt of onderdelen die in beweging zijn, nadert.
- Gebruik dit apparaat niet op een kookplaat of dichtbij een vlam (gaskooktoestel).
- Sluit de stekker niet aan als het apparaat beschadigd of stuk is.
- Vermijd gebruik van huishoudelijke apparaten die:
  - gevallen zijn
  - beschadigd of onvolledig zijn
  - een snoer hebben met anomalieën of tekenen van beschadiging.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd is. Laat het snoer vervangen door de fabrikant, dienst na verkoop of gelijkwaardig bevoegde personen om elk gevaar te vermijden.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik uitsluitend een verlengsnoer als u gecontroleerd hebt dat het in goede staat verkeert.
- Laat het snoer niet hangen.

- Haal het apparaat nooit uit elkaar. De enige toegelaten bewerkingen zijn schoonmaak en gewoon onderhoud.
- Voor elke andere reparatie MOET u contact opnemen met een erkende reparatiedienst.
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis, op minder dan 2.000 meter hoogte. Bij commercieel gebruik, oneigenlijk gebruik of gebrek aan naleving van de instructies is de fabrikant niet aansprakelijk en vervalt de garantie.
- **Gebruik de blenderstaaf of de garde niet in de hakkom.**
- Plaats de hakkom of beker niet in een magnetron of oven. Gebruik hiervoor een aangepaste houder die geschikt is voor voedingsmiddelen.
- Bewaar geen voedingsmiddelen in de hakkom of beker. Gebruik hiervoor een aangepaste houder die geschikt is voor de bewaring van voedingsmiddelen.
- Gebruik het apparaat niet andere items dan voedingsmiddelen te blenden of mixen.
- Gebruik de beker of kom niet als houder voor in de diepvriezer, om mee te koken of voor sterilisatie.
- Schud het apparaat niet te hard tijdens gebruik.



- Verwijder de pan/houder van de warmtebron voordat u warme bereidingen mixt.
- Vul de kom of beker niet verder dan het maximumpeil (indien aangeduid) om morsen te voorkomen.
- Giet geen kokende vloeistoffen (meer dan 80°C/176°F) in de kom of beker (naar gelang het model).
- Als het apparaat "blokkeert" tijdens gebruik, schakel het dan uit en controleer of het gebruikte opzetstuk niet overbelast is met ingrediënten. Verwijder de ingrediënten die de messen blokkeren heel voorzichtig.
- Uw apparaat is voorzien van een bescherming tegen oververhitting. Als het apparaat oververhit, zal het vanzelf uitschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat 60 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
- Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
  - Kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
  - Gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfplaatsen.
- **OPGELET:** Om gevaar door een onbedoelde terugstelling van de thermische beveiliging

te vermijden dient dit apparaat niet gebruikt te worden met een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten te worden op een stroomkring die door het nutsbedrijf regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.

- Raadpleeg de instructies voor de werkingsduur en snelheidsinstellingen van het apparaat.
- Raadpleeg de instructies voor correcte montage/demontage van toebehoren.
- Raadpleeg de instructies voor de initiële en regelmatige schoonmaak van oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen, en voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat.
- Let op wanneer u een warme vloeistof in de keukenmachine of blender giet, de vloeistof kan door het plotselinge stoomproces uit het apparaat spuiten.

#### ALLEEN VOOR DE EUROPESE MARKT

- Behalve met de garde mag het apparaat niet gebruikt worden door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring of kennis hebben, op voorwaarde



- dat ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe het apparaat veilig te gebruiken en de mogelijke gevaren begrijpen.
- De garde (G - naar gelang het model) kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die eraan verbonden zijn. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht van een volwassene staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

**A Motoreenheid**

**B Startknop snelheid 1 (lage snelheid)**

**C Startknop snelheid 2 (lage snelheid)**

**D Knop loskoppeling**

**E Plastic of metalen blenderstaaf** *\*Naar gelang het model*

**F Opzetstuk voor garde** *\*Naar gelang het model*

**G Garde** *\*Naar gelang het model*

**H Kom (0,8 l)** *\*Naar gelang het model*

**I Hakker** *\*Naar gelang het model*

**I1** Deksel van de hakker

**I2** Blad van de hakker

**I3** Kom van de hakker (0,8 l)

**J Muurhouder** *\*Naar gelang het model*

**K Minihakker** *(beschikbaarheid afhankelijk van het model)*



## SCHOONMAAK

### **OPGELET: de messen zijn vlijmscherp.**

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Plaats het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.
- Plaats de motoreenheid (A), het opzetstuk voor de garde (F) of het deksel van de hakker (I1) nooit in de vaatwasmachine.
- Dompel ze nooit onder in water en houd ze nooit onder de kraan. Maak ze schoon met een vochtige spons.
- De blenderstaaf (E) (met het mes naar boven), de garde (G) (met de garde naar boven), de beker (H), het mes (I2) en de hakkom (I1) mogen in de vaatwasmachine.
- Het is aanbevolen om de blenderstaaf telkens meteen na gebruik schoon te maken. Als de plastic onderdelen verkleuren door voedingsmiddelen zoals wortelen, kunt u ze inwrijven met een doek gedrenkt in bakolie en vervolgens op de gewone wijze schoonmaken.



## GEBRUIK

### • **Blenderstaaf – FIG 2**

- Bevestig de blenderstaaf (E) op de motoreenheid (A) tot u de klik van de vergrendeling hoort.

### **BELANGRIJK: schakel het apparaat niet in om "leeg" te draaien.**

- Uw blender is ideaal voor de bereiding van sauzen, soep, cocktails, milkshakes, mayonaise, pannenkoekenbeslag en wafelbeslag.
- Om spatten te voorkomen, plaatst u de blenderstaaf eerst in de bereiding, steekt u vervolgens de stekker in het stopcontact en drukt u op knop (B) of (C). Maak een op en neer gaande draaibeweging om de bereiding gelijkmatig te blenden.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de knop om de blenderstaaf los te maken.

### • **Garde – FIG 6**

- Plaats de garde (G) in het opzetstuk (F) en bevestig het geheel op de motoreenheid (A) tot u de klik van de vergrendeling hoort.

- De garde is geschikt voor lichte bereidingen (pannenkoekenbeslag, eiwit, slagroom, enz.).
- Schakel het apparaat in en druk op knop (B) of (C). Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en druk op de knop om de garde los te maken.

### • **Hakker – FIG 5**

Voordat u de hakker gebruikt:

1. Verwijder eerst de bescherming van het mes (I2) en bevestig het voorzichtig in de kom (I3) op de middenas. Vergeet niet om de bescherming terug te plaatsen wanneer u klaar bent met de bereiding.
2. Plaats de voedingsmiddelen in de kom.
3. Zet het deksel (I1) op de kom en plaats de motoreenheid (A) op het deksel (I1).
4. Schakel het apparaat in en druk op snelheid (B) of (C).
  - De kom (I3) mag maximaal voor 2/3 gevuld zijn.

### • **Minihakker - (beschikbaarheid afhankelijk van het model)**

Voordat u de minihakker gebruikt:

1. Verwijder het deksel van de minihakker en plaats voedingsmiddelen in de kom.
2. Zet het deksel en de motoreenheid (A) op het deksel.
3. Schakel het apparaat in en druk op snelheid (B) of (C).
  - De kom (I3) mag maximaal voor 2/3 gevuld zijn.

## PRAKTISCHE TIPS

- Vul de kom waarin u de blender of garde gebruikt nooit meer dan 2/3 om morsen te voorkomen. FIG. 4
- De bereiding moet minstens het onderste deel van de blenderstaaf bedekken om goed te kunnen mixen.
- Verwijder eerst botten en kraakbeen van vlees voordat u het in de kom plaatst.
- Laat bereide voedingsmiddelen even afkoelen voor u ze in de kom plaatst.
- Als u vezelrijke voedingsmiddelen (prei, selderie, asperges enz.) wil blenden, maak dan regelmatig de blenderstaaf schoon tijdens het gebruik ervan (overeenkomstig de aanwijzingen voor (de)montage en schoonmaak).

- Verwijder pitten uit fruit en snij het in stukken vóór het blenden.
- Gebruik het apparaat niet voor harde voedingsmiddelen zoals koffiebonen, ijsblokjes, suiker, granen of chocolade.
- Gebruik de blenderstaaf of de garde niet in de hakkom.

## RECEPTEN

- **Mayonaise** – *Blenderstaaf, 10 seconden op snelheid 2*

Doe 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout en peper in de maatbeker (H) en begin te blenden. Voeg geleidelijk aan 1/4 liter olie toe terwijl u de blender op en neer beweegt.

- **Groentesoep** – *Blenderstaaf, 30 seconden op snelheid 2*

Kook 500 g aardappelen, 400 g wortelen, 1 prei, zout en peper in 1,8 l water.

Blend de ingrediënten.

- **Pannenkoekenbeslag** – *Garde, 60 seconden op snelheid 1*

200 g bloem, een snuifje zout, 1/2 l melk, 40 g gesmolten boter, 3 eieren.

- **Slagroom** – *Garde, 2 minuten op snelheid 2*

200 g koude, vloeibare crème fraîche, 40 g poedersuiker.

- **Hakker** – *Schakel het apparaat verschillende keren kort in tot u het gewenste resultaat bereikt. Snelheid 2*

Specerijen (zoals witte of zwarte peper) (125g) 15 seconden

Hazelnoten (125g) 15 seconden

Paneermiddel (40g) 15 seconden

Vlees (150g) 15 seconden

Amandelen (125 g) - 15 seconden

Beschuit (40 g) - 10 seconden

Peterselie (30 g) - 5 seconden

Ui in kwartjes (200 g) - 6 seconden

- **Minihakker** – *Snelheid 2*

Met dit accessoire kunt u 70g buikvleeszworrd (of rundvlees van het zworrd) in blokjes van 1,5 cm fijnhakken in 3 seconden.



Pas de verwerkingsduur en snelheid aan volgens het gewenste resultaat.

## OPSLAG

Gebruik de muurhouder (J) om uw blender steeds paraat te houden. Bevestig de muurhouder door twee bevestigingspunten te boren (horizontaal met 30 mm tussenruimte) en de houder in de juiste richting op de schroeven te plaatsen.

## EEN ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AFDANKEN

### Denk aan het milieu!



- ① Uw apparaat bevat waardevol materiaal dat herwonnen of gerecycled kan worden.

⇒ Breng het naar een lokaal verzamelpunt.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die vorliegenden Anweisungen bitte aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts übernehmen wir keine Verantwortung.
- Zum Zeitpunkt der Herstellung erfüllt dieses Gerät alle geltenden technischen Verordnungen und Vorschriften. Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten eingeschränkt sind

oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt; es sei denn, sie wurden in die Benutzung des Gerätes unterwiesen und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

- Das Gerät ist für den Betrieb mit Wechselstrom vorgesehen. Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt. Ein fehlerhafter Anschluss führt zur Aufhebung der Garantievereinbarung.
- Nicht vergessen: Bei falschem Gebrauch des Geräts besteht Verletzungsgefahr
- Keine beweglichen Teile berühren. Die Stabmixerwelle mit dem Messer oder dem Schneebesens sollte nicht bei angeschlossenem Gerät gehandhabt werden. Niemals leer laufen lassen.
- Immer am Stab gut festhalten, wenn das Zerkleinerungsmesser eingesetzt wird.
- **Vorsicht:** Die Messer sind extrem scharf.
- Beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen ist Vorsicht geboten.
- Den Motorantrieb nicht in Wasser tauchen oder unter Wasser halten.
- Den Stabmixer immer von der Steckdose trennen, wenn er unbeaufsichtigt liegen



- gelassen wird. Das gleiche gilt auch vor dem Zusammenbau, Zerlegen oder Reinigen.
- Das Gerät muss ausgeschaltet und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden, bevor Sie sich Teilen nähern, die sich während der Benutzung bewegen und bevor Zubehörteile gewechselt werden.
  - Dieses Gerät darf nicht auf eine Heizplatte oder in der Nähe von Flammen (Gasherd) gestellt oder verwendet werden.
  - Nicht an die Steckdose anschließen, wenn das Gerät beschädigt oder defekt ist.
  - Elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht benutzt werden, wenn:
    - sie heruntergefallen sind
    - sie beschädigt oder unvollständig sind
  - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Das Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
  - Zum Ausstecken des Geräts niemals am Netzkabel ziehen.
  - Ein Verlängerungskabel darf nur verwendet werden, wenn es auf intakten Zustand überprüft wurde.
  - Das Netzkabel nicht herabhängen lassen.

- Das Gerät nicht zerlegen. Die einzigen Geräteeingriffe Ihrerseits sind das Reinigen und das normale Instandhalten des Geräts.
- Bei allen übrigen Reparaturen MÜSSEN SIE sich an eine autorisierte Reparaturwerkstatt wenden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in Privathaushalten und in Gebäuden in einer Höhe unter 2000 m vorgesehen. Bei einer gewerblichen Nutzung, unsachgemäßen Nutzung oder bei Abweichung von den Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung und die Garantie entfällt.
- **Den Fuß oder Schneebesen des Stabmixers nicht in den Zerkleinerungsbehälter stellen.**
- Die Zerkleinerungsschüssel oder den Becher nicht in einen Ofen oder Mikrowellenherd stellen. Benutzen Sie für diesen Zweck im Bedarfsfall stets ein zuverlässiges Behältnis für Lebensmittel im Haushalt.
- Bewahren Sie Nahrungsmittel nicht in der Zerkleinerungsschüssel oder im Becher auf. Benutzen Sie zum Aufbewahren von Zutaten im Bedarfsfall stets ein zuverlässiges Behältnis für Lebensmittel im Haushalt.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur zum Zerkleinern oder Mischen von Nahrungsmitteln und keinen anderen Dingen.



- Benutzen Sie den Becher oder die Schüssel nicht als Behälter zum Einfrieren, Kochen oder Abkochen.
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht stark schütteln.
- Vor dem Mischen heißer Zutaten muss der Behälter zuerst von der Wärmequelle genommen werden. Verwenden Sie das Gerät nicht in heißem Fett.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf seinem Mixstab ab.
- Vorsicht mit langen Haaren, Schals, Ketten, Krawatten usw.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen, fassen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen an oder wenn Sie barfuß sind, betreiben Sie das Gerät nicht auf feuchten Flächen.
- Halten Sie das Kabel von sich drehenden oder, heißen Teilen und scharfen Kanten fern.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Zubehör, passend zu Ihrem Gerät.
- Der Mixfuß ist nicht geeignet zur Herstellung von Kartoffelpüree.
- Um ein Überlaufen zu verhindern, darf die Schüssel bzw. die Kanne nicht über die Höchstmarke hinaus (sofern angezeigt) befüllt werden.



- Füllen Sie keine siedenden Flüssigkeiten (über 80°C/176°F) in die Schüssel oder den Becher (modellabhängig).
- Falls das Gerät während der Verarbeitung "klemmt", schalten Sie es aus, und stellen Sie sicher, dass das benutzte Zubehör nicht durch Zutaten überlastet wird. Entfernen Sie vorsichtig die Zutaten, die die Messer blockieren, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.
- Das Gerät verfügt über eine Vorrichtung zum Schutz vor Überhitzung. Sollte das Gerät überhitzen, schaltet es sich selbst ab. Ziehen Sie den Gerätestecker dann aus der Steckdose. Lassen Sie es etwa 60 Minuten lang abkühlen. Danach können Sie es wieder in Gebrauch nehmen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch in den folgenden Einsatzbereichen bestimmt und die Garantie ist nicht gültig für:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Landwirtschaftlichen Anwesen;
  - Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Pensionsähnliche Umgebungen.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigte Rückstellung des



Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

- Genaue Angaben zur Betriebsdauer und zu den Geschwindigkeitsstufen entnehmen Sie bitte der Geräteanleitung.
- Anweisungen zum korrekten Zusammenbau und Zerlegen des Zubehörs finden Sie in der Anleitung.
- Die Anleitung gibt Auskunft über die erste und die regelmäßige Reinigung aller Flächen mit Nahrungsmittelkontakt, sowie über das Reinigen und Instandhalten des Geräts.
- Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Schüssel oder den Becher gießen und diese verarbeiten, da diese durch plötzliches Bewegen aufsteigen und herauspritzen können.

**NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT**

- Kindern ist die Benutzung sämtlicher Zubehörteile außer dem Schneebesens untersagt. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Schneebesens (G - modellabhängig) darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und wenn ihnen die möglichen Gefahren bewusst sind. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.

DE

## BESCHREIBUNG DER TEILE

**A Motorantrieb**

**B Starttaste Stufe 1 (niedrige Geschwindigkeit)**

**C Starttaste Stufe 2 (hohe Geschwindigkeit)**

**D Auswurfaste**

**E Stabmixerfuß aus Kunststoff oder Metall** \* Modellabhängig

**F Anbauteil für Schneebesens** \* Modellabhängig

**G Schneebesens** \* Modellabhängig

**H Becher (0,8 l)** \* Modellabhängig

**I Zerkleinerer** \* Modellabhängig

**I1** Deckel

**I2** Messer

**I3** Behälter (0,8 l)

**J Wandhalter** \* Modellabhängig

**K Mini-Zerkleinerer** (modellabhängig, sofern verfügbar)

## REINIGUNG

### **VORSICHT: Die Messer sind extrem scharf.**

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Legen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Der Motorantrieb (A), das Anbauteil für den Schneebesens (F) oder der Deckel des Zerkleinerers (I1) dürfen nicht in die Spülmaschine gestellt werden.
- Diese Teile dürfen nie in Wasser getaucht oder unter den Wasserhahn gehalten werden. Zum Reinigen einen feuchten Schwamm benutzen.
- Den Standfuß des Stabmixers (E) (Messerseite nach oben), Schneebesens (G) (Schneebesenseite nach oben), Becher (H), Messer (I2) und die Zerkleinerungsschüssel (I1) dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Es empfiehlt sich, den Standfuß des Stabmixers direkt nach dem Gebrauch zu reinigen. Wenn sich die Kunststoffteile durch Nahrungsmittel wie etwa Karotten verfärben, wischen Sie sie mit einem mit Speiseöl benetzten Reinigungstuch ab. Anschließend wie gewohnt reinigen.

## GEBRAUCH DES GERÄTS

### **Fuß des Stabmixers – ABB. 2**

- Setzen Sie den Mixerfuß (E) in den Motorantrieb (A) ein, bis ein Klickgeräusch das feste Einrasten andeutet.

### **WICHTIG: Das Gerät nicht leer in Betrieb nehmen.**

- Der Stabmixer eignet sich bestens zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Cocktails, Milchshakes, Mayonnaise, Pfannkuchen- und Waffelteig.
- Um ein Umherspritzen zu vermeiden, zuerst den Stabmixerfuß in die Zutaten stellen, den Gerätestecker an eine Steckdose anschließen und die Taste (B) oder (C) drücken. Um die Zutaten gleichmäßig zu zerkleinern, führen Sie eine Drehbewegung kombiniert mit einer Aufwärts- und Abwärtsbewegung aus.

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Gerätestecker aus der Steckdose, und drücken Sie den Auswurfschalter, um das Zubehör am Mixerfuß zu lösen.

### • **Schneebesen – ABB. 6**

- Bringen Sie den Schneebesen (G) am Anbauteil (F) an. Setzen Sie beides dann in den Motorantrieb (A) ein, bis ein Klickgeräusch das feste Einrasten andeutet.
- Mit dem Schneebesen können Sie leichte Zutaten zubereiten (z. B. Pfannkuchenteig, Eiweiß steif schlagen, Chantilly Creme, etc.).
- Schalten Sie das Gerät ein, und drücken Sie die Taste (B) oder (C). Ziehen Sie den Gerätestecker, bevor Sie den Auswurfschalter betätigen, um den Schneebesen zu lösen.

### • **Zerkleinerer – ABB. 5**

Vor dem Gebrauch des Zerkleinerers:

1. Entfernen Sie zuerst den Messerschutz (I2). Anschließend setzen Sie es vorsichtig in die Mittelachse der Schüssel (I3) ein. Denken Sie daran, den Messerschutz nach Abschluss der Zubereitung wieder anzubringen.
2. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
3. Bringen Sie den Deckel (I1) und dann den Motorantrieb (A) am Deckel (I1) an.
4. Schalten Sie das Gerät ein, und aktivieren Sie die Geschwindigkeitsstufe (B) oder (C).
  - Die Schüssel (I3) sollte mindestens zu 2/3 gefüllt sein.

### • **Mini-Zerkleinerer - (modellabhängig, sofern verfügbar)**

Vor dem Gebrauch des Mini-Zerkleinerers:

1. Nehmen Sie den Deckel vom Mini-Zerkleinerer ab, und geben Sie Zutaten in die Schüssel.
2. Bringen Sie den Deckel und dann den Motorantrieb (A) am Deckel an.
3. Schalten Sie das Gerät ein, und aktivieren Sie die Geschwindigkeitsstufe (B) oder (C).
  - Die Schüssel sollte mindestens zu 2/3 gefüllt sein.



## PRAKTISCHE HINWEISE

- Die für das Zerkleinern oder Schlagen verwendete Schüsseln sollten Sie nie mehr als 2/3 anfüllen, um ein Verschütten zu verhindern. ABB. 4
- Die Zutaten müssen mindestens den unteren Teil der Stabmischerwelle abdecken, damit die Mischung gelingt.
- Trennen Sie Knochen und Knorpel vom Fleisch, bevor Sie es in die Schüssel geben.
- Lassen Sie gekochte Zutaten zuerst abkühlen, bevor Sie sie in die Schüssel geben.
- Bei faserigen Zutaten (Lauch, Sellerie, Spargel etc.) sollte der Stabmischerfuß während des Gebrauchs regelmäßig gereinigt werden. Dabei müssen die Sicherheitsanweisungen für das Zerlegen und Reinigen befolgt werden.
- Bei Zubereitungen mit Obst sollte das Obst zuerst aufgeschnitten und Kerne oder Steine entfernt werden.
- Das Gerät darf nicht für harte Zutaten wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Zerealien und Schokolade verwendet werden.
- Den Fuß oder Schneebesen des Stabmixers nicht in den Zerkleinerungsbehälter stellen.

## REZEPTE

- **Mayonnaise** – *Stabmischerfuß, 10 Sekunden auf Stufe 2*  
1 Eigelb, 1 EL Senf, 1 EL Essig, Salz und Pfeffer in den Messbecher (H) geben und vermischen. Langsam 1/4 Liter Öl dazugeben, dabei den Stabmischer aufwärts und abwärts bewegen.
- **Gemüsesuppe** – *Stabmischerfuß, 30 Sekunden auf Stufe 2*  
500 g Kartoffeln, 400 g Karotten, 1 Lauchstange, Salz und Pfeffer in 1,8 l Wasser kochen.  
Die Zutaten mischen.
- **Pfannkuchenteig** – *Schneebesen, 60 Sekunden auf Stufe 1*  
200 g Mehl, Prise Salz, 1/2 l Milch, 40 g geschmolzene Butter, 3 Eier.

- **Chantilly Creme** – *Schneebeesen, 2 Sekunden auf Stufe 2*  
200 g gekühlte flüssige Creme Fraiche, 40 g Puderzucker.
- **Zerkleinerer** – *Stoßweise zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Stufe 2*  
Gewürze (wie weißer oder schwarzer Pfeffer) (125 g) 15 Sekunden  
Haselnüsse (125 g) 15 Sekunden  
Brotkrumen (40 g) 15 Sekunden  
Fleisch (150 g) 15 Sekunden  
Mandeln (125 g) 15 Sekunden  
Zwieback (40 g) 10 Sekunden  
Petersilie (30 g) 5 Sekunden  
Geviertelte Zwiebeln (200 g) 6 Sekunden
- **Mini-Zerkleinerer** – *Stufe 2*  
Dieses Zubehör ermöglicht Ihnen, in drei Sekunden 70 g der äußeren Rinde des Bauchfleischs (oder Rinderschale) in Würfeln von 1,5 cm Größe zu Hackfleisch zu verarbeiten.



Die Zerkleinerungsdauer und Geschwindigkeitsstufe können Sie je nach gewünschter Konsistenz variieren.

## AUFBEWAHRUNG

Damit der Stabmixer immer zur Hand ist, können Sie den Wandhalter (J) benutzen.

Zum Befestigen des Wandhalters bohren Sie zwei Löcher horizontal gegenüber mit einem Abstand von 30 mm. Anschließend können Sie den Wandhalter mit der richtigen Seite nach oben in die Befestigungsschrauben einhängen.

## ELEKTRISCHE ODER ELEKTRONISCHE PRODUKTE AM ENDE DER LEBENSDAUER

### Umweltschutz hat Priorität!



① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.

⇒ Geben Sie es deshalb bei einer Sammelstelle in Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the operating instructions carefully before first using your appliance: we may not be held responsible for any incorrect use of the appliance.
- This appliance complies with applicable technical rules and standards at time of manufacture. 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.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate. Any error in connection will invalidate the guarantee.



- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Do not allow your hair, scarves, ties etc. to hang over the bowl when the appliance is in use.
- Never touch moving parts. Never handle the blender shaft blade or the whisk when the appliance is connected. Never run empty.
- Always hold it by the axis when handling the chopper blade.
- **CAUTION:** the blades are extremely sharp.
- Care is needed when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the motor unit in water or any other liquid.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the blender without supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not leave the power cord within the reach of, close to or in contact with sources of heat or sharp edges.
- If the appliance is damaged or broken do not use it.
- You must not use a household electrical appliance if:

- it has been dropped,
- it is damaged or incomplete,
- the power cord shows signs of wear or damage.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid danger.
- Never pull the power cord to disconnect the appliance.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Do not let the power cord hang down.
- Do not disassemble the appliance. The only interventions you need to make are cleaning and ordinary maintenance.
- For all other repairs, YOU MUST contact an authorised repairer.
- This product has been designed for domestic and indoor use only, at an altitude below 2000 m. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- **Do not use the blender foot or the whisk in the chopper bowl.**
- Do not put the chopper bowl or beaker in the micro-wave oven or oven. If needed, always use a reliable domestic food container for this purpose.
- Do not store food in the chopper bowl or beaker. If needed, always use a reliable domestic food container for food storage.
- Do not use this appliance to blend or mix non-food items.
- Do not use the beaker or bowls as containers for freezing, cooking or sterilization.
- Do not shake your appliance harshly during use.
- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source.
- In order to prevent overflow, do not fill the bowl or jug over the maximum level (if indicated).
- Do not pour boiling liquids (over 80°C/176°F) in the bowl or beaker (according to model).
- If your appliance “jams” during processing, switch it off and check that the accessory used is not overloaded with ingredients. Carefully remove the ingredients obstructing the blades.
- Your appliance is equipped with a device to protect against over-heating. If your appliance overheats, it will switch itself off. Unplug the appliance from the electrical power supply.

Leave it cool down for about 60 minutes then start using it again.

- This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Refer to the instructions to obtain the operating time and speed settings for your appliance.
- Refer to the instructions for correct assembly and dismantling of your accessories.
- Refer to the instructions for initial and regular cleaning of surfaces in contact with foodstuff, and for cleaning and maintenance of your appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.

## FOR EUROPEAN MARKETS ONLY

- With all accessories except the whisk, this appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the appliance safely and understand the dangers.
- The whisk (G – according to model) can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

EN

## PARTS DESCRIPTION

**A Motor unit**

**B Speed 1 start button (low speed)**

**C Speed 2 start button (high speed)**

**D Eject button**

**E Plastic or metal blender foot** \*According to model

**F Attachment unit for whisk** \*According to model

**G Whisk** \*According to model

**H Beaker (0.8L)** \*According to model

**I Chopper** \*According to model

**I1** Chopper lid

**I2** Chopper blade

**I3** Chopper bowl (0.8 L)

**J Wall holder** \*According to model

**K Mini chopper** (depends on model if available)

## CLEANING

### **CAUTION: the blades are extremely sharp**

- Always disconnect the appliance before cleaning it.
- Do not put the appliance, power supply cord or plug into water or any other liquid.
- Never put the motor unit (A), the attachment unit for the whisk (F) or the chopper lid (I1) in the dishwasher.
- Never immerse them in water or put them under the tap. Clean with a moist sponge.
- You can clean the blender foot (E) (blade facing upwards), whisk (G) (whisk side facing upwards), beaker (H), blade (I2) and the chopper bowl (I1) in the dishwasher.
- We advise you to clean the blender foot immediately after each use. If the plastic parts become discoloured by food like carrots, rub them with a cloth dipped in cooking oil and then clean as usual.

## USING THE APPLIANCE

### • **Blender Foot – FIG 2**

- Insert blender foot (E) to the motor unit (A) until you hear the “click” that tells you it has locked.

### **IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.**

- Your blender is ideal to prepare sauces, soups, cocktails, milk-shakes, mayonnaises, pancake mixes and waffle mixes preparations.
- To avoid splashing, first put the blender foot into your preparation, plug in the appliance and then press button (B) or (C). Make a rotating and up and down movement to obtain even blending of the food.
- After use, unplug the blender and press the eject button to remove the blender foot accessory.

### • **Whisk – FIG 6**

- Fit the whisk (G) into the attachment unit (F), then slot the assembly onto the motor unit (A) until you hear the “click” that tells you it has locked.
- You can use the whisk to make light preparations (pancake mix, stiff egg white, whipped cream, etc.).
- Switch the appliance on then press button (B) or (C). Unplug the appliance before pressing the ejection button to disassemble the whisk accessory.

EN

### • **Chopper – FIG 5**

Before using the chopper:

1. First remove the protector cover from the blade (I2) then fit the blade carefully in the bowl (I3) on the central axis. Remember to replace the protector cover once you have finished using the chopper.
2. Put the food into the bowl.
3. Fit the lid (I1) and then place the motor unit (A) on the lid (I1).
4. Switch the appliance on then press speed (B) or (C).
  - The bowl (I3) should be 2/3 full at most.

### • **Mini chopper – (depends on model if available)**

Before using the mini chopper:

1. Take off the lid from mini chopper, and put the food into the bowl.

2. Fit the lid and then place the motor unit (A) on the lid.
3. Switch the appliance on, then press speed (B) or (C).
  - The bowl should be 2/3 full at most.

## PRATICAL HINTS

- You should never fill the bowl you use to blend or whip more than 2/3 full to avoid spillage. FIG. 4
- The preparation must at least cover the lower part of the blender shaft for the mix to be successful.
- Remove bone and gristle from meat before putting it in the bowl.
- Leave cooked food to cool for a while before putting them in the bowl.
- For fibrous foods (leeks, celery, asparagus, etc.) clean the blender foot regularly during use while following the safety instructions for disassembly and cleaning.
- For fruit-based preparations, first cut up the fruit and remove pips and stones.
- Do not use the appliance with hard food like coffee beans, ice cubes, sugar, cereals and chocolate.
- Do not use the blender foot or the whisk in the chopper bowl.

## RECIPES

- **Mayonnaise** – *Blender foot, 10 seconds at speed 2*  
Pour 1 egg yolk, 1 tablespoon mild mustard, 1 tablespoon white wine vinegar, salt and pepper into the graduated beaker (H) and start to blend them gradually pour in 1/4 litre of sunflower or olive oil while moving the blender up and downwards.
- **Vegetable soup** – *Blender foot, 30 seconds at speed 2*  
Boil 500g potatoes, 400g carrots, 1 leek, salt and pepper in 1,8L of water.  
Blend the ingredients.
- **Pancake mix** – *Whisk, 60 seconds at speed 1*  
200 g flour (plain), pinch of salt, 1/2L milk, 40g melted butter, 3 eggs.



- **Chantilly cream** – *Whisk, 2 minutes at speed 2*  
200g chilled liquid creme fraiche\*, 40g icing sugar.
- **Chopper** – *Uses in pulses until you obtain the desired result.*  
*Speed 2*  
Condiments (like white or black peppercorn) (125g) 15 seconds  
Hazelnuts (125g) 15 seconds  
Breadcrumbs (40g) 15 seconds  
Meat (150g) 15 seconds  
Almonds (125g) 15 seconds  
Rusks (40g) 10 seconds  
Parsley (30g) 5 seconds  
Onions cut into quarters (200g) 6 seconds
- **Mini chopper** – *Speed 2*  
This accessory will allow you to chop 70g of 1.5 cm cubes of meat rind (or beef rind) in 3 seconds.



To attain the desired result, you may adjust the processing times and speed.

## STORAGE

Use the wall holder (J) to always have your blender ready to hand. To secure your wall holder, drill two attachment points horizontal to each other with a gap of 30 mm then place the holder the right way up on the attachment screws.

## ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT END OF SERVICE LIFE

### Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

⇒ Leave it at a local civic waste collection point.

\* not available in all countries

بصل مُقطع الى مكعبات (200 جرام) 6 ثوان

## مفرفة ميني - السرعة 2

يُنتج لك هذا الملحق أن تفرم 70 جرام  
من لحمة الرند بحجم 1.5 سنتم (او لحمة رند البقر) أو من مكعبات لحمة البطن في 3 ثوان

للحصول على النتائج المرجوة، يمكنك تعديل السرعات وأوقات الطهي.

## التخزين

استعمل علاقة الحائط (J) لكي يبقى الخلاط اليدوي في متناول يدك.  
لتأمين حاملة الجدار، تُحفر حفرتين أفقيتين على نفس المستوى تبعدان 30 ملم عن بعضهما ثم  
تركب الحاملة على مسامير التعليق.

## منتج كهربائي أو إلكتروني انتهت صلاحيته

### حماية البيئة أولاً !

① يحتوي هذا المنتج على مواد قيمة ويمكن تأهيلها أو إعادة تدويرها.



↩ اتركه في احدى نقاط التجميع المدنية المحلية.

## تلميحَات عمليّة

- يجب أن لا تملأ الوعاء الذي تستعمله للخلط أو الخفق بأكثر من الثلثين لكي تتجنب طوفان المكونات. شكل 4
- يجب أن يغطي التحضير الجزء الأسفل من عمود الخلاط لتحصل على مزيج ناجح
- يُرجى إزالة العظام والعروق من اللحمية قبل وضعها في الوعاء.
- اترك الطعام المطهو ليبرد قليلاً قبل وضعه في الوعاء.
- للأطعمة اللزجة (الكراث، الكرفس، الهليون، الخ). يجب تنظيف عمود الخلاط بانتظام خلال الإستعمال مع الحرص على اتباع إرشادات السلامة في التركيب والتنظيف.
- للتحضيرات التي تعتمد في مكوناتها على الفواكه، تقطع الفواكه وتزال منها النواة والبذور.
- لا تستعمل المنتج لمكونات الطعام القسية مثل حبوب البن، مكعبات الثلج، السكر، الحبوب والشوكولاته
- لا تستعمل عمود الخلاط للخفق في وعاء المفرمة.

## وصفات الطهي

### مايونيز – عمود الخلط، 10 ثوان على السرعة 2

يُسكب صفار بيضة واحدة، ملعقة صغيرة واحدة من الخردل، ملعقة صغيرة واحدة من الخل، ملح وفلفل في الكوب ذو القياس المدرج (H) وابدأ بالخلط، ثم يُسكب ربع لتر من الزيت بالتدريج بينما تستمر بالخلط الى الأعلى والى الأسفل.

AR

### شورية الخضار – عمود الخلط، 30 ثانية على السرعة 2

يُغلى 500 جرام بطاطس، 400 جرام جزر، 1 كراث، ملح وفلفل في 1,8 لتر ماء. تُخلط المكونات

### مزيج البانكيك – مخففة، 60 ثانية على السرعة 1

200 جرام طحين، رشّة ملح، نصف لتر حليب، 40 جرام زبدة مُذابة، 3 بيضات.

### كريم شانتييه – مخففة، 2 دقيقة على السرعة 2

200 جرام كريما فرانشيه السائلة المُثلجة، 40 جرام سكر مُثلج.

### المفرمة – تابع التشغيل المتقطع الى ان تحصل على النتيجة التي ترغب. سرعتان

توابل (مثل الفلفل الأبيض أو الأسود) (125 جرام) 15 ثانية

بندق (125 جرام) 15 ثانية

فئات الخبز (40 جرام) 15 ثانية

لحمة (150 جرام) 15 ثانية

لوز (125 جرام) 15 ثانية

بقسماط (40 جرام) 10 ثوان

بقدونس (30 جرام) 5 ثوان

• عمود الخلاط - شكل 2

- ركب عمود الخلاط (E) في وحدة المحرك (A) الى ان تسمع صوت "كليك" إشارة على انها قد اقفلت.

**هام: لا تُشغَل المنتج إذا كان خالياً من المكونات.**

- يُعتبر هذا الخلاط مثالياً لتحضير الصلصات، الشوربات، الكوكتيلات، الميكس شيك، المايونيز، تحضيرات خلاط البانكيك والوافل.
- لكي تتجنب تطاير المكونات، ضع عمود الخلاط أولاً في التحضير، أوصل المنتج بالتيار الكهربائي ثم اضغط على الزر (B) او (C). حرّك دائرياً وحرّك الى الأعلى والأسفل للحصول على خليط متجانس للمكونات.
- بعد الإستعمال، افصل الخلاط عن التيار الكهربائي واضغط على زر الإخراج لفصل عمود الخلاط.

• مخفّقة - شكل 6

- ركب المخفّقة (G) في ملحق الوحدة (F)، ثم ادخل التركيبة على وحدة المحرك (A) الى ان تسمع صوت "كليك" إشارة الى أنها اقفلت في مكانها.
- يمكن استعمال المخفّقة لعمل التحضيرات الخفيفة (خليط البانكيك، بياض البيض الجامد، كريم شانتييه، الخ...)
- شغّل المنتج ثم اضغط على الزر (B) او (C). افصل المنتج عن التيار الكهربائي قبل الضغط على زر الإخراج لتفكيك ملحق المخفّقة.

• مفرمة - شكل 5

قبل استعمال المفرمة:

1. أولاً انزع الحماية عن الشفرة (I2) ثم ركبها بعناية في الوعاء (I3) على المحور الخارجي. تذكر أن تعيد الحماية بمجرد الإنتهاء من التحضير.
2. ضع الطعام في الوعاء.
3. ضع الغطاء (I1) ثم وحدة المحرك (A) على الغطاء (I1)
4. شغّل المنتج بالضغط على زر السرعة (B) أو (C).
- يجب أن يكون الوعاء (I3) مليئاً بمقدار الثلثين على الأكثر.

• مفرمة ميني - (حسب الموديل إذا كان متوفراً)

قبل استعمال مفرمة ميني :

1. ارفع الغطاء عن مفرمة ميني، وضع الطعام في الوعاء.
2. ضع الغطاء على وحدة المحرك (A) على الغطاء.
3. شغّل المنتج، ثم اضغط على زر السرعة (B) أو (C)
- يجب أن يكون الوعاء مليئاً بمقدار الثلثين على الأكثر.

## وصف أجزاء المُنتج

- A. وحدة المحرك
- B. السرعة 1 زر التشغيل (سرعة بطيئة)
- C. السرعة 2 زر التشغيل (سرعة عالية)
- D. زر الإخراج
- E. عمود الخلط من المعدن أو من البلاستيك \* حسب الموديل
- F. وحدة الملحقات للمخففة \* حسب الموديل
- G. مخففة \* حسب الموديل
- H. وعاء (سعة 0,8 لتر) \* حسب الموديل
- I. مفرمة \* حسب الموديل
- I1 غطاء المفرمة
- I2 شفرة المفرمة
- I3 وعاء المفرمة
- J. علاقة للحائط \* حسب الموديل
- K. مفرمة ميني ( حسب الموديل اذا توفر)

## AR التنظيف

### تحذير: الشفرات حادة جداً

- يُرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي قبل القيام بتنظيفه.
- لا تغمر المنتج، السلك الكهربائي التابع له أو القابس بالماء ولا بأي سائل آخر.
- لا تضع وحدة المحرك (A)، ووحدة الملحقات للمخففة (F) أو غطاء المفرمة (I1) في جلاية الصحن.
- لا تغمرهم بالماء ولا تضعهم تحت الماء الجارية. يُنظف بواسطة اسفنجة رطبة
- يمكن تنظيف عمود الخلاط (E) (بحيث تكون الشفرة متوجهة الى الأعلى)، المخففة (G) (بحيث تكون المخففة متوجهة الى الأعلى)، الكوب (H)، الشفرة (I2) و وعاء المفرمة (I1) في جلاية الصحن
- ننصح بتنظيف قاعدة الخلاط مباشرة بعد كل استعمال. إذا تغير لون الأجزاء البلاستيكية بسبب اتصالها بالطعام مثل الجزر، تُمسح بقطعة قماش مرطبة بزيت الطعام، ثم تُنظف كالمعتاد.

• يُرجى توخي الحذر عند سكب السوائل الساخنة في خلاط مُحضر الطعام حيث يمكن أن يحدث طوفان بسبب صدمة التبخير المفاجيء للأسواق الأوروبية فقط

• مع جميع الملحقات ما عدا المخفقة، لا يسمح للأطفال استعمال هذا المنتج. يرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال.

• لا يُسمح للأطفال اللعب بالمنتج.  
• يمكن ان يستعمل هذا المنتج بواسطة الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات بدنية أو عقلية كاملة، أو ممن لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة، إذا خضعوا للمراقبة أو إذا أعطوا التعليمات والإرشادات الواضحة عن كيفية استعمال هذا المنتج بطريقة آمنة، وأدركوا الأخطار التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطيء.

• يمكن استعمال المخفقة (G – حسب الموديل) بواسطة الأطفال ممن هم فوق سن الثامنة إذا توفرت لهم المراقبة أو زودوا بإرشادات استعمال المنتج بطريقة آمنة وادركوا الأخطار المحتملة التي قد تنتج عن الإستعمال الخاطيء. لا يُسمح للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة ما لم يكونوا فوق سن الثامنة، وتحت المراقبة. يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال.

الكهربائي اتركه لكي يبرد حوالي 60 دقيقة، ثم عاود تشغيله.

• لم يُعد هذا المنتج للإستعمال في الأماكن التالية، وبالتالي تسقط عنه الضمانة في حال استعماله في:

- أماكن الطهي المُخصصة لطاخم الموظفين في المحلات والمكاتب والأماكن المهنية الأخرى

- المزارع
- الاستعمال من قبل عملاء الفنادق والنزل وأماكن الإقامة الأخرى

- في غرف النوم وأماكن تناول الفطور

• **تحذير:** من أجل تجنب حدوث أي خطر بسبب

إعادة الضبط الغير مقصودة لقطع الحرارة، يجب

أن لا يرتبط هذا الجهاز بدائرة قطع كهربائية

خارجية ، مثل جهاز توقيت، ولا يتصل بالتيار من

خلال دائرة كهربائية يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام

بواسطة أداة مساعدة.

• يُرجى مراجعة الإرشادات لمعرفة أوقات التشغيل

وضوابط السرعة للمنتج.

• يُرجى مراجعة الإرشادات لمعرفة خطوات

التركيب والتفكيك للملحقات المرفقة.

• يُرجى مراجعة الإرشادات لعمليات التنظيف

المنتظمة للأسطح التي لها اتصال مباشر بالطعام،

بالإضافة الى عمليات التنظيف والصيانة العادية

للجهاز.

الاعتماد عليها لهذا الغرض

- لا تُخزن الطعام في وعاء المفرمة أو في الكوب.
- إذا احتاج الأمر، استعمل دائماً الحاويات الغذائية العادية التي يمكن الاعتماد عليها لتخزين الطعام.
- لا تستعمل هذا المنتج لخلط أو مزج مواد غير

مواد الطعام

- لا تستعمل الكوب أو الأوعية كحاويات للتثليج، للطهي أو للتعقيم.

• لا تهز المنتج بقوة أثناء الإستعمال.

- قبل مزج التحضيرات الساخنة، يُرجى رفع الحاوية عن المصدر الحراري.

• لكي تمنع طوفان المكونات، لا تملأ الوعاء أو الإبريق فوق مُعدل الحد الأقصى (إذا وردت الإشارة إليه)

• لا تسكب السوائل بدرجة الغليان (اكثر من

$80^{\circ}\text{C}/176^{\circ}\text{F}$ ) في الوعاء أو الكوب (حسب الموديل).

• إذا توقف المنتج أثناء التشغيل، أوقفه عن العمل وتأكد أن الملحق الذي تستعمله غير مُحمل بالحمل

الزائد من المكونات. بكل حرص وعناية، تخلص من المكونات التي تُعيق حركة الشفرات.

• زوّد هذا المنتج بأداة للحماية من التسخين المُفرط

. إذا سخن المنتج سخونة مفرطة، فإنه سوف يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل. افصل المنتج عن التيار



- لا تستعمل المنتج إذا كان السلك الكهربائي أو القابس التابع له تالفاً. يجب أن يُستبدل السلك الكهربائي بواسطة الشركة المُصنّعة، أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع التابع لها، أو بواسطة شخص مؤهل للقيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.
- لا تُحاول فصل المنتج عن التيار الكهربائي بواسطة شدّ السلك الكهربائي التابع له.
- يمكن استعمال الوصلة الكهربائية فقط إذا سبق وأن تم اختبارها والتأكد بأنها صالحة للإستعمال.
- لا تترك السلك الكهربائي متديلاً.
- لا تُفكك المنتج بنفسك. يقتصر تدخلك في المنتج على التنظيف والصيانة الإعتيادية فقط.
- لجميع التصليحات الأخرى، يجب الإتصال بمركز خدمة معتمد. **AR**

• صُمم هذا المنتج للإستعمال المزلي فقط وبالتحديد في داخل المنزل وعلى ارتفاع لا يزيد عن 2000 متر عن سطح البحر. أي استعمال تجاري، أو أي استعمال خاطيء أو لا يتقيد بالإرشادات المرفقة، لن تتحمل الشركة المُصنّعة أية مسؤولية عنه، وبالتالي تسقط الضمانة عن المنتج.

• لا تستعمل عمود الخلاط أو المخفقة في وعاء المفرمة.

• لا تضع وعاء المفرمة أو الكوب في فرن الميكروويف أو في الفرن العادي. إذا احتاج الأمر، استعمل دائماً الحاويات الغذائية العادية التي يمكن

الفرم

- **تحذير:** أنصال الشفرات حادة جداً.
- مطلوب الحذر والإحتياط عند نزع الشفرة من الوعاء، أو عند تفريغ الوعاء أو عند تنظيفه.
- لا تغمر وحدة المحرك بالماء ولا تضعها تحت المياه الجارية.
- يُرجى فصل الخلاط عن التيار الكهربائي إذا تُرك دون رقابة، أو قبل التركيب والتفكيك، أو عند التنظيف.
- لا يُسمح للأطفال باستعمال الخلاط دون مراقبة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد انهم لا يلعبون بالمنتج.
- يُرجى إيقاف المنتج عن التشغيل وفصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو التعامل مع الأجزاء المتحركة عند الإستعمال.
- لا تضع المنتج أو تستعمله فوق لوحة ساخنة أو قريباً من ألسنة اللهب (موقد غاز).
- إذا كان المنتج تالفاً أو معطوباً، فلا تصله بالتيار الكهربائي.
- يجب التوقف عن استعمال الأدوات الكهربائية المنزلية في الحالات التالية:
- إذا سقط المنتج أرضاً،
- إذا أعطب جزئياً أو كلياً،
- إذا ظهرت علامات غير عادية أو تلف في السلك الكهربائي.

- يُرجى قراءة ارشادات الإستعمال بعناية قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى : سوف لن نتحمّل أي مسؤولية عن اي خطأ في استعمال المنتج.
- يخضع هذا المنتج لجميع القوانين والمعايير السارية المفعول والمعمول بها بتاريخ يوم الإنتاج. لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن يعانون من قصور في قواهم البدنية، أو الحسية، أو مقدرتهم العقلية، أو إذا كانت تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوفر لهم المراقبة أو إذا زودوا بالارشادات اللازمة لإستعمال هذا الجهاز بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم.
- صُمم هذا المنتج ليعمل بالتار الكهربائي المتردد. يُرجى التأكد قبل الإستعمال للمرة الأولى أن قوة التيار في الشبكة الكهربائية عندك يتوافق تماماً ما هو مذكور في لوحة تعريف المنتج. أي خطأ في التوصيل الكهربائي سوف يُلغي بنود الضمانة.
- تذكر : قد تؤذي نفسك أو قد تصاب بالجروح في حال استعمال المنتج بطريقة خاطئة.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة من المنتج أثناء تشغيله. لا تتناول شفرة عمود الخلاط أو المخففة عندما يكون المنتج قيد التشغيل. لا تُشغّل المنتج إذا كان خالياً من المكونات
- احمله دائماً بواسطة المحور عند التعامل مع شفرة

خرده نان (40 گرم) 15 ثانیه  
گوشت (150 گرم) 15 ثانیه  
بادام (125 گرم) 15 ثانیه  
نان سوخاری (40 گرم) 10 ثانیه  
جعفری (30 گرم) 5 ثانیه  
پیاز بریده شده در چارک (200 گرم) 6 ثانیه

### خرد کن کوچک - سرعت 2

این لوازم جانبی اجازه می دهد که شما 70 گرم از 1.5 سانتی متر پوست گوشت (یا پوست گوشت گاو) زیر شکم را در 3 ثانیه چرخ کنید.

برای رسیدن به نتیجه مطلوب، شما ممکن است زمان پردازش و سرعت را تنظیم کنید.

### ذخیره سازی:

از نگهدارنده دیوار (J) که همیشه مخلوط کن شما را آماده برای کمک دارد استفاده کنید. برای محفوظ داشتن نگهدارنده دیوار، دو نقطه اتصال افقی به یکدیگر با فاصله 30 میلی متری سوراخ کنید سپس راه درست را در پیچ پیوست قرار دهید.

### محصول الکتریکی یا الکترونیکی در پایان عمر خدمات

#### اول حفاظت از محیط زیست!

① دستگاه شما حاوی مواد ارزشمندی است که می تواند احیاء یا بازیافت شود.



↩ آن را در نقطه جمع آوری زباله های محلی مدنی قرار دهید.

## • **خرد کن کوچک -** (دسته به مدل در صورت موجود بودن)

قبل از استفاده از خرد کن کوچک:

5. درب را از خرد کن کوچک بردارید، و مواد غذایی را در کاسه قرار دهید.
6. درب و واحد موتور (A) را در درب قرار دهید.
7. دستگاه را روشن کنید، سپس سرعت (B) یا (C) را فشار دهید.  
- کاسه باید حداکثر 3/2 پر شود.

## راهنمایی مفید

- هرگز نباید کاسه ای را که برای ترکیب یا زدن استفاده می کنید بیش از 2/3 پر شود تا از نشت جلوگیری شود. شکل
- آماده سازی باید حداقل بخش پائین شفت مخلوط کن را برای مخلوط موفق پوشش دهد.
- استخوان و غضروف را قبل از قرار دادن در کاسه از گوشت بردارید.
- غذای پخته شده را قبل از قرار دادن در کاسه برای مدتی رها کنید.
- برای غذای فیبری (تره فرنگی، کرفس، مارچوبه، غیره) پایه مخلوط کن را به طور منظم در طول استفاده تمیز کنید درحالی که دستورالعمل ایمنی را برای از هم باز کردن قطعات و تمیز کردن دنبال می کنید.
- برای آماده سازی مبتنی بر میوه، اول میوه را برش دهید و هسته و سنگ را در بیاورید.
- از دستگاه با مواد غذایی سخت مانند دانه های قهوه، تکه های یخ، شکر، غلات و شکلات استفاده نکنید.
- از استفاده از پایه مخلوط کن یا همزن در کاسه خرد کن خودداری کنید.

## دستور غذا

FA

### • **سس مایونز - پایه مخلوط کن، 10 ثانیه در سرعت 2**

1 زرده تخم مرغ، 1 قاشق غذاخوری خردل، 1 قاشق غذاخوری سرکه، نمک و فلفل در تنگ مدرج (H) بریزید و شروع به ترکیب آنها کنید به تدریج در 1/4 لیتر روغن بریزید در حالی که مخلوط کن به بالا و پائین حرکت می کند.

### • **سوپ سبزیجات - پایه مخلوط کن، 30 ثانیه در سرعت 2**

500 گرم سیب زمینی، 400 گرم هویج، 1 تره فرنگی، نمک و فلفل در 1,8 لیتر آب بجوشانید.  
مواد را مخلوط کنید.

### • **مخلوط پنکیک - همزن - 60 ثانیه در سرعت 1**

500 گرم آرد، کمی نمک، 1/2 لیتر شیر، 40 گرم کره آب شده، 3 تخم مرغ.

### • **خامه چنتیلی - همزن، 2 دقیقه در سرعت 2**

200 گرم کره مایع سرد فریسه، 40 گرم مخلوط شکر و کره و سفیده تخم مرغ.

### • **خرد کن - جلورفتن با پالس تا زمانی که شما نتیجه مطلوب بدست آورید.**

### سرعت 2

چاشنی (مانند فلفل سفید یا سیاه) (125 گرم) 15 ثانیه

فندق (125 گرم) 15 ثانیه

- هرگز آنها را در آب غوطه ور نکنید یا در زیر شیر آب قرار ندهید. با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید.
- شما می توانید پایه مخلوط کن (E) (تیغه رو به سمت بالا)، همزن (G) (طرف همزن رو به سمت بالا)، تگ (H)، تیغه (I2) و کاسه خرد کن (I1) را در ماشین ظرفشویی تمیز کنید.
- به شما توصیه می کنیم که بلافاصله پس از هر استفاده پایه مخلوط کن را تمیز کنید. اگر قطعات پلاستیکی با مواد غذایی مانند هویج تغییر رنگ دهند، روی آنها با یک پارچه آغشته به روغن پخت و پز بکشید و سپس به طور معمول تمیز کنید.

## استفاده از دستگاه

### • پایه مخلوط کن - شکل 2

- پایه مخلوط کن (E) را در واحد موتور (A) قرار دهید تا زمانی که "کلیک شدن" شنیده شود که به شما می گوید قفل شده است.

### مهم: از دستگاه زمانی که خالی است استفاده نکنید.

- مخلوط کن شما ایده آل برای تهیه سس، سوپ، کوکتل، میلک شیک، سس مایونز، مخلوط نان شیرین و آماده سازی مخلوط کلوچه است.
- برای اجتناب از پاشیدن، نخست پایه مخلوط کن را در آماده سازی خود قرار دهید، به برق وصل کنید و سپس دکمه (B) یا (C) را فشار دهید. برای بدست آوردن حتی ترکیب مواد غذایی یک چرخش کنید و بالا و پائین حرکت کنید.
- پس از استفاده، مخلوط کن را از برق جدا کنید و برای برداشتن لوازم جانبی پایه مخلوط کن دکمه بیرون ریختن را فشار دهید.

### • همزن - شکل 6

- همزن (G) را در واحد ضمیمه (F) نصب کنید، سپس مونتاژ را درون واحد موتور (A) قرار دهید تا زمانی که "کلیک کنید" شنیده شود که به شما می گوید آن قفل شده است.
- شما می توانید از همزن برای درست کردن آماده سازی سبک استفاده کنید (مخلوط پنکیک، سفیده تخم مرغ سفت، خامه چنتیلی، غیره)
- دستگاه را روشن کنید سپس دکمه (B) یا (C) را فشار دهید. قبل از فشار دادن دکمه بیرون ریختن برای از هم باز کردن لوازم جانبی همزن، دستگاه را از پریز بکشید.

### • خرد کن - شکل 5

قبل از استفاده از خرد کن:

1. نخست حفاظت را از تیغه (I2) بردارید سپس آن را با دقت در کاسه (I3) در محور مرکزی نصب کنید. به یاد داشته باشید که حفاظت را هنگامی که شما آماده سازی را به پایان رساندید تعویض کنید.
  2. مواد غذایی را در کاسه قرار دهید.
  3. درب (I1) و سپس واحد موتور (A) را در درب (I1) قرار دهید.
  4. دستگاه را روشن کنید سپس سرعت (B) یا (C) را فشار دهید.
- کاسه (I3) باید حداکثر 2/3 پر شود.

• همزن (G – با توجه به مدل) می تواند توسط کودکان 8 سال و بالاتر استفاده شود اگر آنها تحت نظارت باشند یا دستورالعمل مربوط به استفاده از دستگاه در یک راه امن داده شده باشد و اگر آنها خطرات دست اندرکار را درک کنند. تمیز کردن و نگهداری کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه سن آنها 8 سال و بالاتر و تحت نظارت باشند. لوازم خانگی و سیم آن را دور از دسترس کودکان کمتر از 8 سال نگه دارید.

### توصیف قطعات

- A. واحد موتور
- B. سرعت 1 دکمه شروع (سرعت کم)
- C. سرعت 2 دکمه شروع (سرعت بالا)
- D. دکمه بیرون ریختن
- E. پایه پلاستیکی یا فلزی \* با توجه به مدل
- F. واحد پیوست برای همزن \* با توجه به مدل
- G. همزن \* با توجه به مدل
- H. تنگ (0.8 لیتر) \* با توجه به مدل
- I. خرد کن \* با توجه به مدل
- I1 درب خرد کن
- I2 تیغه خرد کن
- I3 کاسه خرد کن (0.8 لیتر)
- J. نگهدارنده دیوار \* با توجه به مدل
- K. خرد کن کوچک (سته به مدل در صورت موجود بودن)

FA

### تمیز کردن

#### احتیاط: تیغه ها بسیار تیز هستند

- همیشه دستگاه را قبل از تمیز کردن از پریز بکشید.
- از قرار دادن دستگاه، سیم منبع برق یا پریز در آب یا هر مایع دیگر خودداری کنید.
- هرگز واحد موتور (A)، واحد پیوست برای همزن (F) یا درب خرد کن (I1) را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

- می شود، تغذیه گردد.
- برای به دست آوردن زمان کار کردن و تنظیمات سرعت برای دستگاه خود به دستورالعمل ها مراجعه کنید .
- برای مونتاژ صحیح و از هم باز کردن لوازم جانبی خود به دستورالعمل ها مراجعه کنید .
- برای تمیز کردن اولیه و منظم سطوح در تماس با مواد غذایی، و برای تمیز کردن و نگهداری از لوازم خانگی خود به دستورالعمل ها مراجعه کنید.
- مراقب باشید اگر مایع داغ در پردازنده غذا یا مخلوط کن ریخته شود چون می تواند به دلیل بخار ناگهانی به خارج از دستگاه پرتاب شود.
- فقط برای بازارهای اروپایی
- با تمام لوازم جانبی به جز همزن، این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید .
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- این دستگاه ممکن است توسط افراد با ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی، یا عدم وجود تجربه و دانش استفاده شود، به شرط آنکه تحت نظارت باشند یا دستور العمل مربوط به استفاده از دستگاه در یک راه امن را دریافت کرده باشند و خطرات را درک کنند.



دارد، آن را خاموش کنید و بررسی کنید که لوازم جانبی استفاده شده با مواد، بیش از حد پر نشده باشد. مواد مسدود کردن تیغه را با دقت بردارید.

• دستگاه شما با یک دستگاه برای حفاظت در برابر بیش از گرم شدن مجهز شده است. اگر دستگاه شما بیش از حد گرم شود، خودش خاموش خواهد شد.سیم برق دستگاه را از منبع تغذیه الکتریکی بکشید. دستگاه را برای حدود 60 دقیقه رها کنید سپس استفاده از آن را دوباره شروع کنید.

• این دستگاه در نظر گرفته نشده تا در برنامه های زیر مورد استفاده قرار گیرد، و تضمین به کار برده نخواهد شد:

- آشپزخانه کارکنان در مغازه ها، ادارات و سایر محیط های کار؛

- خانه مزرعه؛

- توسط مشتریان در هتل ها، هتل ها و دیگر انواع محیط های مسکونی؛

- تخت خواب و محیط های صبحانه.

• **توجه:** به منظور جلوگیری از خطر ناشی از پیش تنظیم کردن نا خواسته برش حرارتی، این دستگاه نباید از طریق یک دستگاه سوئیچینگ خارجی، مانند یک تایمر، یا اتصال به یک مدار که به طور منظم توسط ابزار روشن و خاموش

## استفاده نکنید.

- کاسه خرد کن یا تنگ را در اجاق مایکروویو یا فر قرار ندهید. در صورت لزوم، همیشه از یک ظرف غذای خانگی قابل اطمینان برای این منظور استفاده کنید.
- غذا را در کاسه خرد کن یا تنگ ذخیره نکنید. در صورت نیاز، همیشه برای نگهداری مواد غذایی از یک ظرف غذای خانگی قابل اطمینان استفاده کنید.
- از این دستگاه برای ترکیب یا مخلوط اقلام غیر غذایی استفاده نکنید.
- از تنگ یا کاسه به عنوان ظروف انجماد، پخت و پز یا ضد عفونی کردن استفاده نکنید.
- از لرزش شدید دستگاه در طول استفاده خودداری کنید.
- قبل از مخلوط کردن آماده سازی داغ، ظرف را از منبع حرارت بردارید.
- به منظور جلوگیری از لبریز شدن، کاسه یا کوزه را بیش از سطح حداکثر (در صورت نشان دادن) پر نکنید.
- مایعات جوشیده (بیش از 80 درجه سانتی‌گراد/176 درجه فارنهایت) را در کاسه یا تنگ نریزید (با توجه به مدل).
- اگر دستگاه شما در طول پردازش "گرفتگی"

- سقوط کرده باشد،
- آسیب دیده یا ناقص باشد،
- سیم برق، ناهنجاری یا علامت آسیب را نشان دهد.

• اگر سیم برق یا پریز آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید. سیم برق باید توسط تولید کننده، خدمات پس از فروش یا افراد مشابه واجد شرایط به منظور اجتناب از خطر تعویض شود.

• هرگز سیم برق را برای قطع کردن دستگاه نکشید.

• فقط از سیم رابطی استفاده کنید که پس از بررسی نشان دهد که سیم در شرایط خوب است.

• اجازه ندهید که سیم برق آویزان باشد.

• دستگاه را از هم باز نکنید. تنها مداخله ای که شما نیاز دارید تمیز کردن و نگهداری عادی است.

• برای تمام تعمیرات دیگر، شما باید با تعمیر کننده مجاز تماس بگیرید.



• این محصول فقط برای استفاده داخلی و درون ساختمان، در ارتفاع زیر 2000 متر طراحی شده است. در برابر هر گونه استفاده تجاری، استفاده نامناسب و یا عدم تطابق با دستورالعمل ها، سازنده هیچ گونه مسئولیتی را قبول نمی کند و تضمین اجرا نخواهد شد.

• از پایه مخلوط کن یا هم زن در کاسه خرد کن

• همیشه هنگام دست زدن به تیغه خرد کن آن را با محور نگه دارید.

• **توجه** تیغه ها بسیار تیز می باشند.  
• زمانی که تیغه را از کاسه برمی دارید، تخلیه کاسه و در زمان تمیز کردن مراقبت مورد نیاز است.

• از غوطه ور کردن واحد موتور یا قرار دادن آن در زیر آب خودداری کنید.

• همیشه مخلوط کن را در صورت بی مراقب بودن و قبل از مونتاژ، از هم باز کردن قطعات و یا تمیز کردن از پریز برق بکشید.

• اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از مخلوط کن استفاده کنند. کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.

• قبل از تغییر لوازم جانبی یا نزدیک شدن به قطعاتی که در زمان استفاده حرکت می کنند، دستگاه را خاموش کنید و از منبع برق بکشید.

• از قرار دادن یا استفاده از دستگاه در یک صفحه داغ یا نزدیک به شعله (اجاق گاز) خودداری کنید.  
• اگر دستگاه آسیب دیده یا شکسته است، آن را به برق وصل نکنید.

• شما نباید از لوازم خانگی الکتریکی استفاده کنید در صورتیکه:

- لطفاً قبل از اولین استفاده از دستگاه دستور العمل کار کردن را با دقت بخوانید: ممکن است برای هرگونه استفاده نادرست از دستگاه مسئول نباشیم.
- این دستگاه مطابق با قوانین فنی و استانداردها در زمان ساخت می باشد. این دستگاه برای استفاده توسط افراد ( از جمله کودکان ) با ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی، یا عدم وجود تجربه و دانش در نظر گرفته نشده، مگر اینکه نظارت یا دستور العمل مربوط به استفاده از دستگاه توسط یک فرد مسئول ایمنی آنها داده شده باشد.
- این دستگاه فقط برای کار کردن در جریان متناوب طراحی شده است. لطفاً قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که منبع برق دستگاه مطابق با آنچه در صفحه میزان مرغوبیت دستگاه نشان داده شده می باشد. هرگونه خطا در اتصال شرایط ضمانت نامه را لغو خواهد کرد.
- به یاد داشته باشید: شما ممکن است در صورت استفاده نادرست از دستگاه به خودتان آسیب رسانید.
- هرگز قطعات متحرک را لمس نکنید. از دست زدن به تیغه شفت مخلوط کن یا همزن در زمانی که دستگاه وصل است اکیدا خودداری کنید. از به کار انداختن دستگاه خالی اکیدا خودداری کنید.

## ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації: ми не відповідаємо за неправильне використання приладу.
- Даний прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або такими, що мають недостатньо досвіду або знань, окрім випадків, якщо вони працюють під наглядом або були проінструктовані стосовно використання пристрою особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Він розроблений для роботи від змінного струму. Перед першим використанням перевірте, щоб напруга приладу відповідала напрузі мережі вашого будинку. Будь-яка помилка в ланцюгу живлення анулює гарантійні зобов'язання.
- Пам'ятайте: неправильне використання приладу може призвести до травмування.
- Ніколи не торкайтесь рухомих частин приладу. Ніколи не беріться за лезо вала блендера або за вінчик, коли прилад підключений до мережі живлення. Ніколи не запускайте прилад вхолосту.
- Завжди тримайте блендер за вал при роботі з ножем чоппера.

- **ОБЕРЕЖНО:** ножі дуже гострі.
- Будьте обережні при використанні ножа, а також при чищенні чаші й вийманні їжі.
- Не занурюйте блок електродвигуна у воду і не підставляйте його під струмінь води.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і чищенням.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Вимкніть прилад та витягніть вилку з розетки перед заміною насадок або наближенням до рухомих частин приладу під час роботи приладу.
- Не ставте та не використовуйте прилад на гарячій поверхні або поблизу відкритого вогню (газова плита).
- Не підключайте прилад до мережі, якщо він пошкоджений або зламаний.
- Не використовуйте побутовий електроприлад, якщо:
  - він протікає,
  - він пошкоджений або має дефекти,
  - мережевий шнур несправний або пошкоджений.
- Не використовуйте прилад, якщо мережевий шнур або вилка пошкоджені. Пошкоджений



мережевий шнур, з метою безпеки, має бути замінений виробником, сервісним центром або кваліфікованим електриком.

- При відключенні приладу від мережі не тягніть за мережевий шнур.
- Використовуйте подовжувач, тільки якщо ви переконались, що він перебуває в гарному робочому стані.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур звисав зі стола.
- Не розбирайте прилад. Ви можете тільки чистити прилад та обслуговувати його звичним способом.
- У разі необхідності ремонту, ЗВЕРТАЙТЕСЬ до авторизованого сервісного центра.
- Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщень на висоті не більше 2000 м над рівнем моря. За будь-яке комерційне використання, неправильне використання або недотримання інструкцій виробник не несе відповідальність, а гарантія анулюється.
- **Не використовуйте насадку блендера або вінчик у чаші чоппера.**
- Не ставте чашу чоппера або мірну склянку у мікрохвильову піч або духовку. Для цих цілей використовуйте побутовий харчовий контейнер.



- Не зберігайте в чаші чоппера або склянці продукти. Для зберігання використовуйте побутовий харчовий контейнер.
- Не використовуйте цей прилад для подрібнення або змішування нехарчових продуктів.
- Не використовуйте склянку або чашу в якості контейнера для заморожування, приготування або стерилізації продуктів.
- Не допускайте різкого трясіння приладу під час його використання.
- Перед змішуванням гарячих продуктів відставте контейнер від джерела високої температури.
- Щоб уникнути переливання, не заповнюйте чашу або склянку вище максимального рівня (якщо він вказаний).
- Не наливайте у чашу або склянку надто гарячу рідину (яка має температуру вище 80°C/176°F) (в залежності від моделі).
- Якщо під час роботи ваш прилад заблокувався, відключіть його і перевірте, щоб його частини не були забиті їжею. Обережно видаліть їжу з ножів.
- Ваш прилад має захист від перегріву. Коли прилад перегрівається, він вимикається автоматично. У цьому випадку відключіть прилад від електромережі. Дайте йому



- охолонуті протягом приблизно 60 хвилин, а потім вмикайте знову.
- Цей прилад не призначений для використання у наступних випадках: (гарантія анулюється у разі недотримання цього положення):
    - на кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
    - на фермерських господарствах;
    - клієнтами готелів, мотелів й інших житлових комплексів;
    - у готелях домашнього типу.
  - **ОБЕРЕЖНО!** Для уникнення нещасних випадків через раптове вимикання/вмикання, пов'язане з термовимиканням, живлення цього пристрою не повинно забезпечуватися через зовнішній комутатор, наприклад, таймер; пристрій також не повинен підключатися до мережі, яка періодично вмикається та вимикається комунальним підприємством.
  - Дивіться вказівки для визначення необхідного часу і швидкості роботи приладу.
  - Щодо правильного встановлення і знімання додаткових елементів дивіться вказівки.
  - Дивіться вказівки стосовно того, як вперше і регулярно очищати поверхні, що контактують із харчовими продуктами, а також як чистити й обслуговувати прилад.

- Будьте обережні при наливанні гарячої рідини у кухонний комбайн або блендер, оскільки вона може розбризкуватися через швидке утворення пари.

## ЛИШЕ ДЛЯ ЄВРОПЕЙСЬКОГО РИНКУ

- Дітям забороняється використовувати прилад з усіма додатковими елементами, крім вінчика. Прилад і шнур живлення повинні знаходитися поза досяжністю дітей.
- Дітям забороняється гратись з приладом.
- Прилад може використовуватись особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями або з відсутністю досвіду і знань тільки під наглядом, або якщо вони були проінструктовані відносно безпечного використання приладу і якщо вони усвідомили пов'язану з цим небезпеку.
- Вінчик (G згідно з моделлю) можна використовувати дітям віком від 8 років, за умови що вони використовують прилад під наглядом або отримали вказівки щодо безпечного використання приладу і якщо вони усвідомлюють можливі ризики, пов'язані з використанням приладу. Діти можуть чистити й обслуговувати прилад, якщо їм виповнилося 8 років і лише під наглядом старших. Прилад і шнур живлення



повинні знаходитися поза досяжністю дітей молодших 8 років.

## ПЕРЕЛІК ДЕТАЛЕЙ

**A Блок електродвигуна**

**B Перемикач швидкості 1 (низька швидкість)**

**C Перемикач швидкості 2 (висока швидкість)**

**D Кнопка вивільнення робочих частин**

**E Пластикова або металева насадка блендера** \* в залежності від моделі

**F Насадка для вінчика** \* в залежності від моделі

**G Вінчик** \* в залежності від моделі

**H Мірна склянка (0,8 л)** \* в залежності від моделі

**I Чоппер** \* в залежності від моделі

**I1 Кришка чоппера**

**I2 Ніж чоппера**

**I3 Чаша чоппера (0,8 л)**

**J Настінне кріплення** \* в залежності від моделі

**K Чоппер для дітей** (у наявності в залежності від моделі)

## ЧИЩЕННЯ

### **ОБЕРЕЖНО:** ножі дуже гострі.

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад.
- Не занурюйте прилад, мережевий шнур або вилку у воду або інші рідини.
- Ніколи не кладіть блок електродвигуна (A), насадку для вінчика (F) або кришку чоппера (I1) у посудомийну машину.
- Ніколи не занурюйте їх у воду і не кладіть під кран. Чистіть вологою губкою.
- У посудомийній машині ви можете мити насадку блендера (E) (лезами нагору), вінчик (G) (головкою вінчика нагору), мірну склянку (H), ніж (I2) і чашу чоппера (I1).
- Ми радимо чистити насадку блендера після кожного використання. Якщо пластикові частини втрачають свій колір через такі продукти, як морква, протріть їх ганчіркою, змоченою в рослинній олії і потім почистіть як звичайно.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### • Насадка блендера – ЗОБ. 2

– Вставте насадку блендера (E) у блок електродвигуна (A) до фіксації.

## ВАЖЛИВО: Не запускайте блендер

### ВХОЛОСТУ.

- Блендер ідеально підходить для приготування соусів, супів, коктейлів, молочних коктейлів, майонезів, тіста для млинців і вафель.
- Щоб уникнути розбризкування, спочатку вставте насадку блендера в заповнену продуктами склянку, увімкніть прилад і потім натисніть кнопку (B) або (C). Для змішування продуктів робіть кругові рухи і рухи вгору і вниз.
- Після використання відключіть блендер і натисніть на кнопку вивільнення робочих частин, щоб зняти насадку блендера.

### • Вінчик – ЗОБ. 6

- Вставте вінчик (G) у насадку (F), потім вставте весь вузол у блок електродвигуна (A) до фіксації.
- Ви можете використовувати вінчик тільки для приготування тіста для млинців, крему шантільї, збивання яєчних білків тощо.
- Увімкніть прилад і натисніть на кнопку (B) або (C). Перед тим як зняти вінчик, вимкніть прилад.

### • Чопер – ЗОБ. 5

Перед використанням чоппера:

1. Спочатку зніміть з ножа (I2) захисний чохол, потім обережно встановіть його в чашу (I3) на центральний штифт. По закінченню роботи не забудьте надягти на ніж захисний чохол.
2. Покладіть в чашу продукти.
3. Встановіть кришку (I1), а на неї блок електродвигуна (A).
4. Увімкніть прилад і натисніть на кнопку (B) або (C).
  - Чашу (I3) можна заповнювати щонайбільше на 2/3 загального об'єму.

### • Чоппер для дітей – (у наявності залежно від моделі)

Перед використанням чоппера для дітей:

1. Зніміть кришку з чоппера і покладіть продукти в чашу.
2. Встановіть кришку, а на неї блок електродвигуна (A).



3. Увімкніть прилад і натисніть на кнопку (B) або (C).  
– Заповнюйте чашу тільки на 2/3

## ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

- Щоб уникнути розбризкування ніколи не наповнюйте чашу для змішування або збивання більш ніж на 2/3 її ємності. ЗОБ. 4
- Для відмінного змішування продукти повинні покривати щонайменше нижню частину вала блендера.
- Перед дрібною нарізкою м'яса видаліть з нього кістки й хрящі.
- Для змішування гарячих продуктів зніміть кухонний посуд з плити. Перед тим як покласти їх у чашу, дайте продуктам трохи охолонути.
- Не змішуйте продукти і рідини з температурою понад 80°C.
- При подрібненні волокнистих продуктів (цибуля-порей, селера, спаржа тощо) регулярно очищайте насадку блендера під час роботи відповідно до інструкції по розбиранню і чищенню.
- Перед дрібним нарізанням фруктів, спочатку розріжте їх і видаліть насіння і кісточки.
- Не використовуйте прилад для подрібнення твердих продуктів, наприклад, кавові зерна, кубики льоду, цукру, злаки й шоколад.
- Не використовуйте насадку блендера або вінчик у чаші чоппера.


## РЕЦЕПТИ

- **Майонез** – насадка блендера, 10 секунд на 2 швидкості  
Покласти в мірну склянку (H) 1 яєчний жовток, 1 столову ложку гірчиці, 1 столову ложку оцту, сіль і перець і почати збивати поступово вливаючи 1/4 літра олії й роблячи рухи вгору і вниз.
- **Овочевий суп** – насадка блендера, 30 секунд на 2 швидкості  
Зварити в 1,8 л води 500 г картоплі, 400 г моркви, 1 цибулю-порей, додати сіль і перець.  
Подрібнити всі інгредієнти.
- **Тісто для млинців** – вінчик, 60 секунд на 1 швидкості  
200 г борошна, щіпка солі, 1/2 л молока, 40 г топленого масла, 3 яйця.

- **Крем шантильї** – *вінчик, 2 хвилини на 2 швидкості*  
200 г охолодженої сметани, 40 г цукрової пудри.
- **Чоппер** – *Подрібнюйте з інтервалами до досягнення бажаного результату. 2 швидкість*  
Спеції (наприклад, білий або чорний перець) (125 г) – 15 секунд  
Фундук (125 г) – 15 секунд  
Панірувальні сухарі (40 г) – 15 секунд  
М'ясо (150 г) – 15 секунд  
Мигдаль (125 г) 15 секунд  
Сухарі (40 г) 10 секунд  
Петрушка (30 г) 5 секунд  
Четвертинки ріпчастої цибулі (200 г) 6 секунд
- **Дитячий чоппер** – *2 швидкість*  
Цей прилад дозволяє подрібнити кубиками шматок м'яса вагою 70 г усього за 3 секунди.

Для досягнення бажаного результату можна регулювати час і швидкість обробки.

## ЗБЕРІГАННЯ

Використовуйте настінне кріплення (J), щоб блендер був завжди під рукою. 

Щоб закріпити настінне кріплення, просвердліть 2 горизонтальні отвори на відстані 30 мм один від іншого і потім зафіксуйте кріплення гвинтами.

### Захист навколишнього середовища передусім!



- ① Ваш прилад має цінні матеріали, які можуть бути відновлені або використані повторно.

⇒ Віднесіть його до місцевого центру збору електронного та електричного обладнання.

## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым использованием устройства внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации. Мы не несем ответственности за любое неправильное использование прибора.
- На момент производства данный прибор соответствует применимым техническим нормам и стандартам. Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями или не имеющими необходимого опыта и знаний. Допускается использование прибора под контролем лица, ответственного за их безопасность.
- Он разработан для работы от переменного тока. Перед первым использованием проверьте, чтобы напряжение прибора соответствовало напряжению сети вашего дома. Любая ошибка в этой связи исключает гарантийные обязательства.
- Помните, что при неправильном использовании устройства можно нанести себе травму.
- Никогда не прикасайтесь к движущимся частям. Никогда не беритесь за лезвие вала блендера или за венчик, когда прибор



подключен. Никогда не включайте прибор вхолостую.

- Всегда держите блендер за вал при работе с ножом измельчителя.
- **ОСТОРОЖНО:** ножи очень острые.
- Будьте осторожны при обращении с ножом, а также при чистке чаши и выкладывании из нее пищи.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не подставляйте его под струю воды.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и чисткой.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с этим устройством.
- Перед заменой насадок или подсоединением движущихся частей выключайте устройство и отсоединяйте от электросети.
- Не ставьте и не используйте прибор на горячую поверхность или вблизи от открытого огня (газовая плита).
- Не подключайте прибор к сети, если он поврежден или сломан.
- Не используйте бытовой электроприбор, если:
  - он протекает,
  - он поврежден или имеет дефекты,



- сетевой кабель неисправен или поврежден.
- Не используйте устройство, если кабель питания или вилка имеют повреждения. Если кабель питания поврежден, в целях безопасности он должен быть заменен производителем, сервисным центром или квалифицированным специалистом.
- При отключении прибора от сети не тяните за сетевой кабель.
- Используйте удлинитель, только если вы убедились, что он находится в хорошем рабочем состоянии.
- Не допускайте, чтобы сетевой кабель свешивался со стола.
- Не разбирайте прибор. Вы можете только чистить прибор и обслуживать его в обычном порядке.
- Для любого ремонта **ОБРАЩАЙТЕСЬ** в авторизованный сервисный центр.
- Данное устройство предназначено только для домашнего использования внутри помещения на высоте не более 2000 м.
- За любое коммерческое использование, неправильное использование или несоблюдение инструкций производитель не несет ответственность, а гарантия исключается.

- **Не используйте насадку блендера или венчик в чаше измельчителя.**
- Не ставьте чашу измельчителя или мерный стакан в микроволновую печь или духовку. Для этих целей используйте надежный бытовой пищевой контейнер.
- Не храните пищевые продукты в чаше измельчителя или мерной емкости. Используйте для этих целей надежный бытовой пищевой контейнер.
- Не используйте этот прибор для смешивания или измельчения непищевых продуктов.
- Не используйте мерную емкость и чаши в качестве контейнеров для заморозки, приготовления или стерилизации.
- Не трясите устройство во время использования.
- Перед смешиванием горячих продуктов снимите контейнер с источника тепла.
- Во избежание перелива не заполняйте чашу или кувшин выше максимального уровня (если он указан).
- Не наливайте кипящую жидкость (с температурой выше 80 °C) в чашу или мерную емкость (в зависимости от модели).
- Если во время работы ваш прибор заблокировался, отключите его и проверьте,



- чтобы его части не были забиты пищей.  
Осторожно удалите пищу с ножей.
- Ваш прибор имеет защиту от перегрева. Если прибор перегрелся, он отключится автоматически. В этом случае отключите прибор от электросети. Прежде чем использовать такую жидкость, дайте ей остыть в течение 60 минут.
  - Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:
    - в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;
    - на фермах;
    - клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
    - в мини-гостиницах.
  - **ВНИМАНИЕ!** Чтобы избежать опасности из-за случайного срабатывания термopредохранителя, данное устройство запрещено подключать через внешний переключатель, такой как таймер, или подключать к цепи с запрограммированными включениями и выключениями.

- Сведения о времени работы и выборе скорости устройства см. в инструкции.
- Сведения о порядке установки и снятия насадок см. в инструкции.
- Сведения о первоначальной и регулярной очистке поверхностей, соприкасающихся с продуктами питания, а также очистке и обслуживании устройства, см. в инструкции.
- Будьте осторожны, когда горячая жидкость налита в кухонный комбайн или блендер, так как она может вылиться наружу из-за внезапного испарения.

#### ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ

- Данное устройство не предназначено для использования детьми со всеми насадками, кроме венчика. Храните устройство и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с этим устройством.
- Данное устройство могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также люди без достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром либо после соответствующего обучения правилам безопасного использования устройства и в случае понимания возможной опасности.



- Венчик (G – в зависимости от модели) может использоваться детьми старше 8 лет, если они находятся под присмотром либо после соответствующего обучения правилам безопасного использования устройства и в случае понимания возможной опасности. Очистку и обслуживание могут выполнять дети старше 8 лет и только под присмотром взрослых. Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

## ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

- A Блок электродвигателя**
- B Переключатель скорости 1 (низкая скорость)**
- C Переключатель скорости 2 (высокая скорость)**
- D Кнопка освобождения рабочих частей**
- E Пластиковая или металлическая насадка блендера**  
*\* в зависимости от модели*
- F Насадка для венчика** *\* в зависимости от модели*
- G Венчик** *\* в зависимости от модели*
- H Мерный стакан (0,8 л)** *\* в зависимости от модели*
- I Измельчитель** *\* в зависимости от модели*
  - I1 Крышка измельчителя**
  - I2 Нож измельчителя**
  - I3 Чаша измельчителя (0,8 л)**
- J Настенное крепление** *\* в зависимости от модели*
- K Чоппер для детей** *(в наличии в зависимости от модели)*

## ЧИСТКА

### **ВНИМАНИЕ:** ножи очень острые.

- Перед чисткой всегда отключайте прибор.
- Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости.
- Никогда не помещайте блок электродвигателя (А), насадку для венчика (F) или крышку чоппера (I1) в посудомоечную машину.
- Никогда не погружайте их в воду и не кладите под кран. Чистите влажной губкой.
- В посудомоечной машине вы можете мыть насадку блендера (Е) (лезвиями вверх), венчик (G) (головкой венчика вверх), мерный стакан (Н), нож (I2) и чашу чоппера (I1).
- Мы советуем чистить насадку блендера после каждого использования. Если пластиковые части теряют свой цвет из-за таких продуктов, как морковь, протрите их тряпочкой смоченной в растительном масле и затем почистите как обычно.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### • **Насадка блендера – РИС. 2**

- Вставьте насадку блендера (Е) в блок электродвигателя (А) до щелчка.

### **ВАЖНО: Не запускайте блендер вхолостую.**

- Блендер идеально подходит для приготовления соусов, супов, коктейлей, молочных коктейлей, майонезов, а также смесей для приготовления блинов и вафель.
- Чтобы избежать разбрызгивания, сначала вставьте насадку блендера в заполненный продуктами стакан, включите прибор и затем нажмите кнопку (В) или (С). Для смешивания продуктов делайте круговые движения и движения вверх и вниз.
- После использования отключите блендер и нажмите на кнопку освобождения рабочих частей, чтобы снять насадку блендера.

### • **Венчик – РИС. 6**

- Вставьте венчик (G) в насадку (F), затем вставьте весь узел в блок электродвигателя (А) до щелчка.
- Вы можете использовать венчик только для приготовления теста для блинов, крема шантильи, взбивания яичных белков и т.д.



– Включите прибор и нажмите на кнопку (B) или (C). Перед тем как снять венчик, отключите прибор.

### • **Измельчитель – РИС. 5**

Перед использованием измельчителя:

1. Сначала снимите с ножа (I2) защитный чехол, затем осторожно установите его в чашу (I3) на центральный штифт. По окончании работы не забудьте надеть на нож защитный чехол.
2. Поместите в чашу продукты.
3. Установите крышку (I1), а на нее блок электродвигателя (A).
4. Включите прибор и нажмите на кнопку (B) или (C).
  - Не наполняйте чашу (I3) более чем на 2/3.

### • **Измельчитель для детей** – *(в наличии в зависимости от модели)*

Перед использованием измельчителя для детей:

1. Снимите крышку с чоппера и поместите продукты в чашу.
2. Установите крышку, а на нее блок электродвигателя (A).
3. Включите прибор и нажмите на кнопку (B) или (C).
  - Заполняйте чашу только на 2/3.

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ**

- Во избежание разбрызгивания никогда не наполняйте чашу для смешивания или взбивания более чем на 2/3 ее емкости. РИС. 4
- Для отличного смешивания продукты должны покрывать по меньшей мере нижнюю часть вала блендера.
- Перед измельчением мяса удалите из него кости и хрящи.
- Для смешивания горячих продуктов снимите кухонную посуду с плиты. Перед тем как положить их в чашу, дайте продуктам немного остыть.
- Не смешивайте продукты и жидкости с температурой выше 80°C.
- При измельчении волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей, спаржа и т.д.) регулярно очищайте насадку блендера во время работы в соответствии с инструкцией по разборке и чистке.
- Перед помолом фруктов, сначала разрежьте их и удалите семечки и косточки.



- Не используйте прибор для помолы твердых продуктов, например, кофейные зерна, кубики льда, сахара, злаки и шоколад.
- Не используйте насадку блендера или венчик в чаше измельчителя.

## РЕЦЕПТЫ

- **Майонез** – насадка блендера, 10 секунд на 2 скорости  
Положить в мерный стакан (Н) 1 яичный желток, 1 столовую ложку горчицы, 1 столовую ложку уксуса, соль и перец и начать взбивать постепенно вливая 1/4 литра масла и делая движения вверх и вниз.
- **Овощной суп** – насадка блендера, 30 секунд на 2 скорости  
Сварить в 1,8 л воды 500 г картофеля, 400 г моркови, 1 лук-порей, добавить соль и перец.  
Измельчить все ингредиенты.
- **Тесто для блинов** – венчик, 60 секунд на 1 скорости  
200 г муки, щепотка соли, 1/2 л молока, 40 г топленого масла, 3 яйца.
- **Крем шантильи** – венчик, 2 минуты на 2 скорости  
200 г охлажденной сметаны, 40 г сахарной пудры.
- **Измельчитель** – Измельчайте с интервалами до достижения желаемого результата. 2 скорость  
Приправы (например, белый или черный перец) (125 г) 15 секунд  
Фундук (125 г) 15 секунд  
Панировочные сухари (40 г) 15 секунд  
Мясо (150 г) 15 секунд  
Миндаль (125 г) 15 секунд  
Сухари (40 г) 10 секунд  
Петрушка (30 г) 5 секунд  
Четвертинки репчатого лука (200 г) 6 секунд



- **Детский Измельчитель – 2 скорость**

Данный аксессуар позволяет измельчить 70 г мяса на кусочки толщиной 1,5 см за 3 секунды.

Для достижения желаемого результата можно настроить время и скорость обработки.

## **ХРАНИЕНИЕ**

Используйте настенное крепление (J), чтобы блендер был всегда под рукой.

Чтобы закрепить настенное крепление, просверлите 2 горизонтальных отверстия на расстоянии 30 мм одно от другого и затем зафиксируйте крепление винтами.

### **В первую очередь защита окружающей среды!**



① Ваш прибор имеет ценные материалы, которые могут быть восстановлены или использованы повторно.

⇒ Отнесите его в местный пункт сбора отходов.

## **НЕГІЗГІ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ**

- Құрылғыны алғаш қолданар алдында пайдалану нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз. Құрылғының дұрыс қолданылмауы салдарынан болған ақаулар үшін жауап бермейміз.
- Өндіру уақытына бұл құрал қолданылатын техникалық нормалар мен стандарттарға сәйкес келеді. Бұл құрылғыны физикалық, сезу немесе ойлану қабілеті шектелген, тәжірибесі мен тиісті білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар) олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның

бақылауымен немесе қолданысқа қатысты нұсқауымен ғана пайдалануы керек.

- Ол айнымалы тоқпен жұмыс жасау үшін өңделген. Алғаш рет қолданар алдында құралдың кернеуі сіздің үйіңіздің желісінің кернеуіне сәйкес келетінін тексеріңіз. Осымен байланысты кез-келген қателік кепілдік міндеттемелерден босатады.
- Құрылғыны дұрыс пайдаланбау нәтижесінде жарақат алу қаупі бар.
- Қозғалатын бөлшектерді ұстауға болмайды. Құрылғы қосылып тұрғанда, еш уақытта блендердің жүзін немесе көпірткішін ұстамаңыз. Бос күйінде қоспаңыз.
- Шағын-Ұсақтағыш пышағымен жұмыс жасау кезінде блендер білігінен ұстаңыз.
- **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ:** пышақтар өте өткір.
- Пышақты ұстау кезінде, сонымен қатар ыдысты тазалау және одан тағамды алу кезінде абай болыңыз.
- Электрқозғалтқыш блогін суға салмаңыз және ағып тұрған су астына қоймаңыз.
- Құралды, егер ол қараусыз қалса, сонымен қатар жинау, бөлшектеу және тазалау алдында желіден ажыратыңыз.



- Балаларға құралды бақылаусыз қолдануға рұқсат бермеңіз.
- Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеңіз.
- Аксессуарларды ауыстыру немесе қозғалатын бөлшектерді ұстау үшін алдымен құрылғыны өшіріп, ток көзінен ажыратыңыз.
- Құралды ыстық бетке немесе ашық от жанына (газ тақтасына) қоймаңыз және қолданбаңыз.
- Құралды егер ол зақымдалса немесе сынса желіге қоспаңыз.
- Тұрмыстық электрқұралды қолданбаңыз, егер:
  - одан су ақса
  - ол зақымдалса немесе ақаулары болса
  - желі баусымы бұзылса немесе зақымдалса.
- Қуат сымы немесе штепсель зақымдалған болса, құрылғыны пайдалануға болмайды. Қауіпсіздік мақсатында қуат сымын өндірушіге, оның қызмет көрсету бөліміне немесе тиісті біліктілігі бар адамдарға ауыстырту керек.
- Құралды желіден ажырату кезінде желі баусымынан тартпаңыз.

- Ұзартқышты, егер ол жақсы жұмыс күйінде болса ғана қолданыңыз.
- Желі баусымының үстелден салбырап тұрған күйде қалдырмаңыз.
- Құралды бөлшектемеңіз. Сіз тек құралды тазалай аласыз және күнделікті қызмет көрсете аласыз.
- Кез-келген жөндеу үшін құпталған қызмет көрсету орталығына ХАБАРЛАСЫҢЫЗ.
- Бұл өнім үйде және іште 2000 м шамасынан төмен биіктікте қолдануға арналған. Бұл құрал тек тұрмыста қолдануға арналған. Кез-келген коммерциялық қолданылғаны, дұрыс емес қолданылғаны немесе нұсқаулықтың сақтамалмағаны үшін өндіруші жауапты болмайды, ал кепілдік жойылады.
- **Блендер саптамасын немесе бұлғағышты турағыш ыдысында қолданбаңыз.**
- Турағыштың ыдысын немесе өлшеу стақанын қысқатолқынды пешке немесе үрмепешке салмаңыз. Бұл мақсаттар үшін сенімді тұрмыстық ас контейнерін қолданыңыз.
- Құрылғыны тамақ өнімдерінен басқа заттарды ұсақтау немесе араластыру үшін қолданбаңыз:



- Тостағанды немесе стақанды қатыруға, тамақ пісіруге немесе залалсыздандыруға арналған контейнер ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғыны қолдану барысында қатты шайқамаңыз.
- Ыстық тамақтарды араластыру үшін алдымен ыдысты от көзінен алыңыз.
- Төгіліп кетпеуі үшін тостағанды немесе құмыраны ең жоғарғы деңгейінен (көрсетілген болса) асырып толтырмаңыз.
- Тостағанға немесе стақанға (үлгісіне қарай) қайнап тұрған сұйықтықтарды (80°C/176°F температурасынан жоғары) құймаңыз.
- Егер жұмыс барысында сіздің құралыңыз бұғатталып қалса, оны ажыратып, оның бөліктерінде тағамның тұрып қалмағанын тексеріңіз. Тағамды пышақтан мұқият алып тастаңыз.
- Сіздің құралыңыз қызып кетуден қорғалған. Егер құрал қызып кетсе, ол автоматты түрде ажыратылады. Мұндай жағдайда құралды электр желісінен ажыратыңыз. 60 минуттай суытып алыңыз.
- Бұл құрылғыны төмендегі жерлерде қолдануға болмайды және сондай

мақсатта қолданылған өнім үшін ешқандай кепілдік берілмейді:

- дүкендер, кеңселер мен басқа жұмыс орталарындағы асүйлер;
- фермалар;
- қонақүй, мейманхана сияқты уақытша тоқтау орындарында клиенттер үшін;
- төсек пен таңғы ас берілетін орындар.

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Балқығыш сақтандырғышты байқаусызда бастапқы күйіне қайтару қаупінің алдын алу үшін бұл құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құрылғы арқылы қосуға және жалпы қуат жүйесі арқылы қосылып-өшіп тұратын тізбекке жалғауға болмайды.
- Құрылғының жұмыс уақыты мен жылдамдық параметрлері туралы мәліметті нұсқаулардан қараңыз.
- Аксессуарларды дұрыс тағу және шешу жолын нұсқаулардан қараңыз.
- Бастапқы және тамақ тигеннен кейінгі тазалау, техникалық қызмет көрсету туралы мәліметтерді нұсқаулардан қараңыз.
- Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтықтарды құйғанда, абай болыңыз: кенеттен келген будан ол құрылғыдан шығып кетуі мүмкін.



## ТЕК ЕУРОПАЛЫҚ НАРЫҚ ҮШІН

- Балаларға бұлғағыштан басқа аксессуарларды қолдануға болмайды. Құрылғы мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Балалар құрылғымен ойнамасын.
- Бақылау жасалған немесе қауіпсіз түрде қолдану нұсқаулары беріліп, қауіптерін түсінген жағдайда, бұл құрылғыны физикалық, сезу немесе ойлану қабілеті шектелген, тәжірибесі мен тиісті білімі жоқ адамдар пайдалана алады.
- Бақылау жасалған немесе қауіпсіз түрде қолдану нұсқаулары беріліп, қауіптерін түсінген жағдайда, бұлғағышты (G – үлгісіне қарай) 8 жастан асқан балалар қолдана алады. Тазалау және пайдаланушы көрсететін техникалық қызмет жұмыстарын 8 жасқа толған балалар ересек адамның бақылауымен жасай алады. Құрылғы мен оның сымын 8 жастан кіші балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.

## БӨЛШЕКТЕР ТІЗІМДЕМЕСІ

A Электрқозғалтқыш блогі

B 1-ші жылдамдықтағы ауыстырып-қосқыш (төменгі жылдамдық)

C 2-ші жылдамдықты ауыстырып-қосқыш (жоғарғы жылдамдық)



- D** Жұмыс бөліктерін босату батырмасы
- E** Блендердің пластик және металл саптамасы \*үлгісіне байланысты
- F** Бұлғағышқа арналған саптама \*үлгісіне байланысты
- G** Бұлғағыш \*үлгісіне байланысты
- H** Өлшеу стақаны (0,8 л) \*үлгісіне байланысты
- I** Ұсақтағыш \*үлгісіне байланысты
- I1** Ұсақтағыш қақпағы
- I2** Ұсақтағыш пышағы
- I3** Ұсақтағыш ыдысы (0,8 л)
- J** Қабырғалық бекіткіш \*үлгісіне байланысты
- K** Балаларға арналған Ұсақтағыш (үлгісіне байланысты болады)

## ТАЗАЛАУ

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: пышақтар өте өткір.

- Тазалау алдында үнемі құралды өшіріңіз.
- Құралды, желі баусымын немесе ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа салмаңыз.
- Электрқозғалтқыш блогін (A), бұлғағышқа арналған саптаманы (F) немесе ұсақтағыш қақпағын (I1) ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.
- Оларды ешқашан суға салмаңыз және кранның астына қоймаңыз. Дымқыл ысқышпен тазалаңыз.
- Ыдыс жуатын машинада сіз блендер саптамасын (E) (жүздерін жоғары қаратып), бұлғағышты (G) (бұлғағыштың бас жағын жоғары қаратып), өлшеу стақанын (H), пышақты (I2) және ұсақтағыш ыдысын (I1) жууыңызға болады.
- Блендер саптамасын әрбір қолданудан кейін тазалауға кеңес береміз. Егер пластик бөліктері сәбіз сияқты өнімдерден өзінің түсін жоғалта бастаса, оны өсімдік майына малынған матамен сүртіп, сонан соң әдеттегідей тазалаңыз.

## ҚҰРАЛДЫ ҚОЛДАНУ

### • Блендер саптамасы – 2-СУР.

- Блендер саптамасын (Е) электрқозғалтқыш блогіне (А) сырт еткен дыбыс шыққанша орнатыңыз.

### МАҢЫЗДЫ: Блендерді бос күйде қоспаңыз.

- Бұл блендер соус, сорпа, коктейль, сүт коктейлі, майонез, құймақ және вафли қамырын жасауға жақсы келеді.
- Шашырамау үшін, алдымен блендер саптамасын өніммен толтырылған стақанға қойып, құралды қосыңыз және сонан соң (В) немесе (С) батырмасын басыңыз. Өнімдерді араластыру үшін шеңбер бойымен қозғалтыңыз және жоғары және төмен қозғалтыңыз.
- Қолданудан кейін блендерді өшіріп, блендер саптамасын алу үшін жұмыс бөліктерін босату батырмасын басыңыз.

### • БҰЛҒАҒЫШ – 6-СУР

- Бұлғағышты (G) саптамаға (F) орнатып, сонан соң барлық тізбекті электрқозғалтқыш блогіне (А) сырт еткен дыбыс шыққанша орнатыңыз.
- Бұлғағышты тек құймақ қамырын, шантильи кремін, жұмыртқа ақуызын бұлғау үшін және т.б. үшін ғана қолданыңыз.
- Құралды қосып, (В) немесе (С) батырмасын басыңыз. Бұлғағышты алар алдында құралды өшіріңіз.

### • Ұсақтағыш – 5-СУР

Ұсақтағышты алғаш рет қолданар алдында:

1. Алдымен пышақтан (I2) қорғау қаптамасын алыңыз, сонан соң оны мұқият орталық штифтке ыдысқа (I3) орнатыңыз. Жұмыс аяқталған соң пышақты қорғау қаптамасына салуды ұмытпаңыз.
2. Ыдысқа өнімдерді салыңыз.
3. Қақпақты (I1) орнатыңыз, ал оған электрқозғалтқыш блогін (А) орнатыңыз.

4. Құралды қосып, (B) немесе (C) батырмасын басыңыз.  
– Тостағанның (I3) 2/3 бөлігі ғана толуы керек.

• **Балаларға арналған ұсақтағыш – (үлгісіне байланысты болады)**

Балаларға арналған ұсақтағышты қолданар алдында:

1. Қақпақты ұсақтағыштан алып, өнімдерді ыдысқа салыңыз.
2. Қақпақты орнатыңыз, ал оған электрқозғалтқыш блогін (A) орнатыңыз.
3. Құралды қосып, (B) немесе (C) батырмасын басыңыз  
– Ыдысты (I3) тек 2/3 толтырыңыз.

## ІС ЖҮЗІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

- Шашырамау үшін ешқашан араластыруға немесе бұлғауға арналған ыдысты 2\3 артық көлемге толтырмаңыз. 4-СУР.
- Жақсы араласу үшін өнімдер кем дегенде блендер білігінің төменгі бөлігін жауып тұру керек.
- Етті ұсақтау алдында оның сүйектері мен шеміршектерін алып тастаңыз.
- Ыстық өнімдерді араластыру үшін тақтадан ас үй ыдыстарын алыңыз. Оларды ыдысқа салар алдында, өнімдерді салқындатыңыз.
- Температурасы 80°C-ден жоғары өнімдер мен сұйықтықтарды араластырмаңыз.
- Талшықты өнімдерді (порей-пиязы, балдыркөк, ақтық және т.б) ұсақтау кезінде бөлшектеу және тазалау бойынша нұсқаулыққа сәйкес жұмыс уақытында үнемі блендер саптамасын тазалап тұрыңыз.
- Жемістерді ұсақтау алдында, алдымен оларды кесіп, дәні мен сүйектерін алып тастаңыз.
- Құралды қатты өнімдерді, мысалы, кофе дәнін, мұз текшелерін, қантты, дәндер мен шоколадты ұсақтау үшін қолданбаңыз.
- Блендер саптамасын немесе бұлғағышты ұсақтағыш ыдысында қолданбаңыз.



## РЕЦЕПТИЛЕР

- **Майонез – блендер саптамасы, 10 секунд, 2-ші жылдамдықта**  
Өлшеу стақанына (Н) 1 жұмыртқаның сарысын, 1 ас қасық қыша, 1 ас қасық сірке суы, тұз және бұрыш салып, 1/4 литр майды бірте-бірте қосып, жоғары және төмен қозғалта отырып бұлғаңыз.
- **Көкөніс сорпасы – блендер саптамасы, 30 секунд, 2-жылдамдықта**  
1,8 л суға 500 г картопты, 400 г сәбізді, 1 порей- пиязын қайнатып тұз және бұрыш қосыңыз.  
Барлық құрам-бөліктерді ұсақтаңыз.
- **Құймаққа арналған қамыр – бұлғағыш, 60 секунд 1-жылдамдықта**  
200 г ұн, аз ғана тұз, 1/2 л сүт, 40 г ерітілген май, 3 жұмыртқа.
- **Шантильи кремі – бұлғағыш, 2 минут 2-жылдамдықта**  
200 г салқындатылған қаймақ, 40г қантұнтағы.
- **Турағыш – Қалаған нәтижеге жетуге дейін аралықпен ұсақтаңыз. 2-жылдамдық**  
Дәмдеуіштер (ақ немесе қара бұрыш сияқты) (125 г) 15 секунд  
Орман жаңғағы (125 г) 15 секунд  
Нан қиқымдары (40 г) 15 секунд  
Ет (150 г) 15 секунд  
Бадам (125 г) 15 секунд  
Кептірілген нан (40 г) 10 секунд  
Ақжелкен (30 г) 5 секунд  
Пияздың төрттен бір бөлігі (200 г) 6 секунд

- **Балаларға арналған ұсақтағыш – 2-жылдамдық**  
Бұл керек-жарақ 1,5 см тері қабаты бар қарын бөлігіндегі ет кесектерінің 70 грамын 3 секундта фаршқа айналдырып береді.

Қалаулы нәтиже алынуы үшін өңдеу уақыттарын және жылдамдықты реттеуге болады.

## САҚТАУ

Блендер үнемі қол астында болу үшін қабырға бекіткішін (J) қолданыңыз.

Қабырға бекіткішін орнату үшін бірінен-бірі 30 мм қашықтықта 2 көлденең саңылау бұрғылап, бекіткішті бұрандамен бекітіңіз.

### Қоршаған ортаны қорғауға ат салысыңыз!



- ① Сіздің құралдың құрамында қалпына келетін және қайта қолдануға болатын бағалы материалдар бар.

⇒ Оны жергілікті қалдық жинайтын пунктіге апарып өткізіңіз.

<b>FR</b>	p4 – p14
<b>ES</b>	p14 – p26
<b>PT</b>	p26 – p36
<b>IT</b>	p36 – p46
<b>EL</b>	p47 – p58
<b>NL</b>	p58 – p68
<b>DE</b>	p68 – p80
<b>EN</b>	p80 – p89
<b>AR</b>	p99 – p90
<b>FA</b>	p109 – p100
<b>UK</b>	p110 – p119
<b>RU</b>	p120 – p130
<b>KZ</b>	p130 – p141