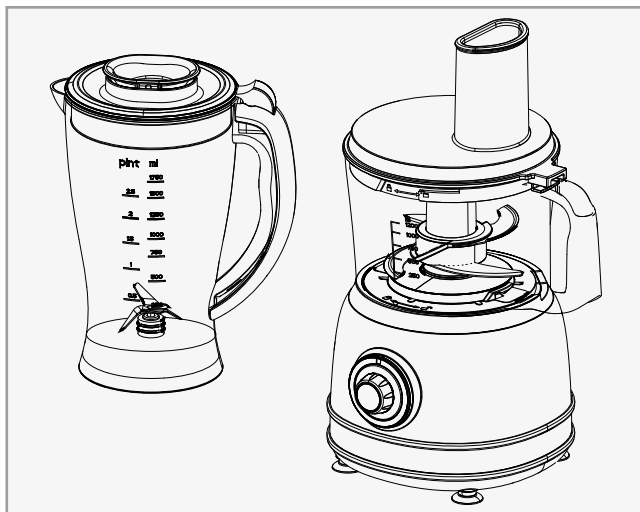


# ***Ariete***



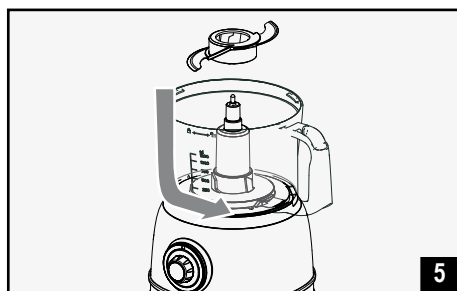
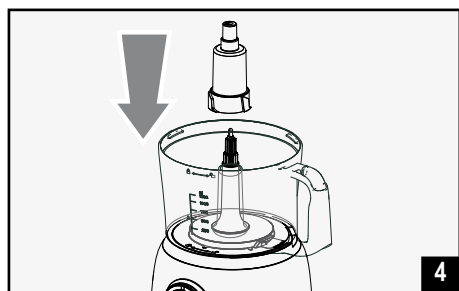
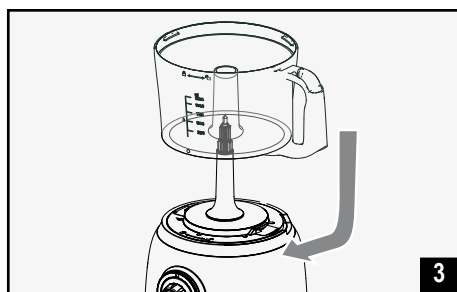
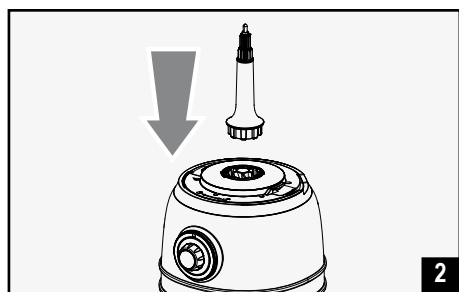
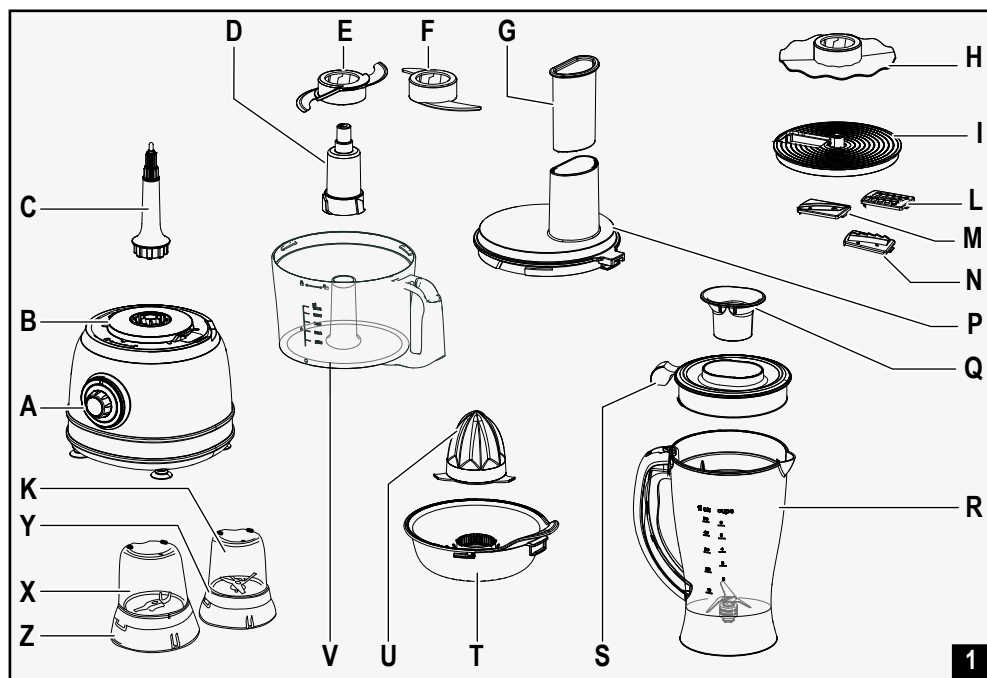
Robot da cucina  
Food processor  
Robot de cuisine  
Küchenmaschine  
Robot de cocina  
Máquina da cozinha  
Kitchen machine  
Foodprocessor  
Επεξεργαστής τροφίμων  
Robot kuchenny  
Измельчитель  
Кухонный комбайн  
منتج أغذية

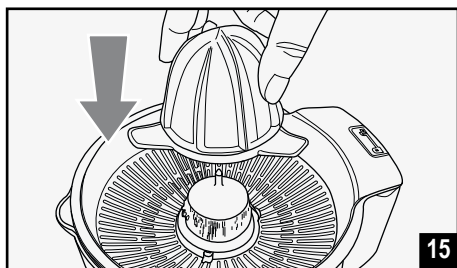
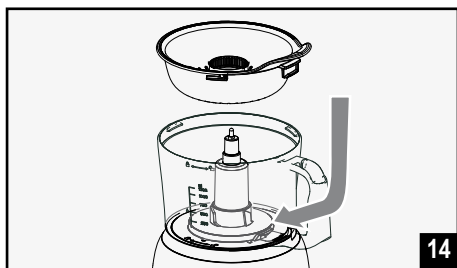
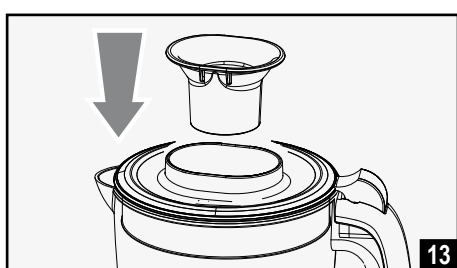
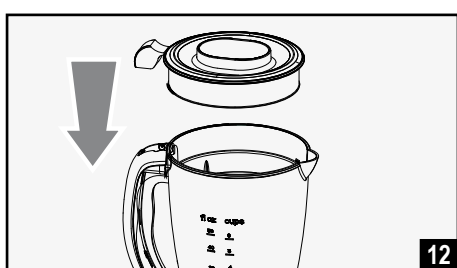
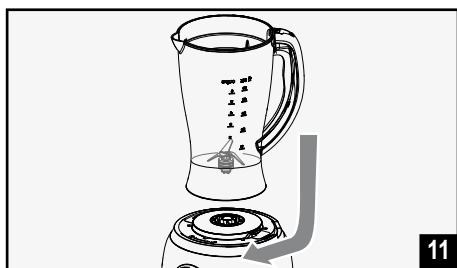
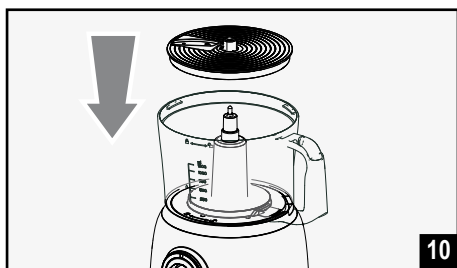
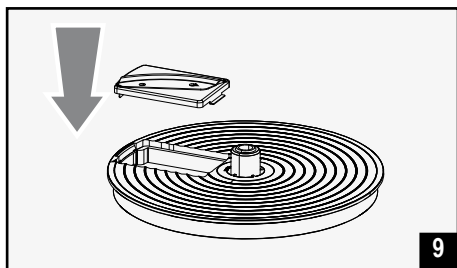
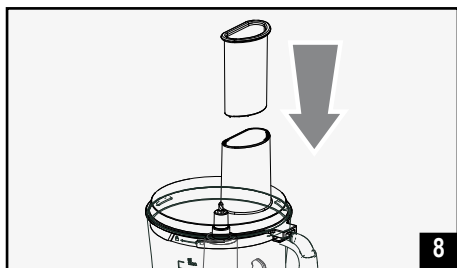
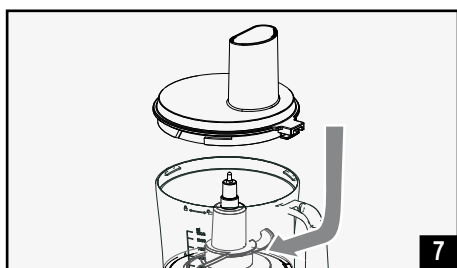
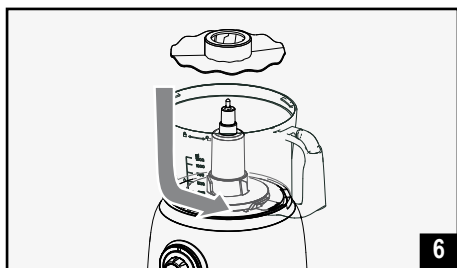
---

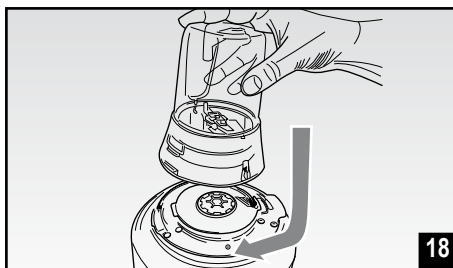
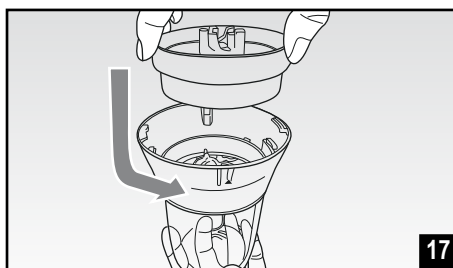
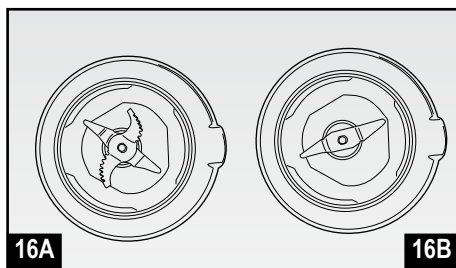
**CE EAC**

**1781 - 1781/2**

---







IT

## AVVERTENZE IMPORTANTI

### LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza dell'apparecchio purchè tali persone siano sotto controllo o ad esse siano state impartire istruzioni su come usare l'apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso.
8. Questo apparecchio non può essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
9. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
10. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO

ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.

11. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
13. NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
14. ATTENZIONE: INSERIRE LA LAMA PRIMA DEGLI ALIMENTI. Prima di togliere il coperchio attendere che la lama sia completamente ferma e scollegare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
15. Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
16. Non usare l'apparecchio se la lama è danneggiata.
17. NON INSERITE MAI INGREDIENTI, LIQUIDI COMPRESI, OLTRE IL LIMITE MASSIMO INDICATO NELLA CIOTOLA.
18. Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: cubetti di ghiaccio o carne con ossa).
19. Non trasportare l'apparecchio tramite la ciotola montata, ovvero, la maniglia della ciotola non deve servire per trasportare l'apparecchio.
20. Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da lame e dischi in movimento.
21. Le lame sono taglienti. Maneggiarle con attenzione.
22. Non introdurre mai gli alimenti con le mani. Servirsi sempre del premicibo.
23. Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Spengere l'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa ed utilizzare sempre un'apposita spatola.
24. IL PRODOTTO E' STATO PROGETTATO IN MODO CHE SIA FUNZIONANTE SOLO SE LA CIOTOLA ED IL RELATIVO COPERCHIO SONO STATI MONTATI CORRETTAMENTE. QUALORA QUESTO NON SI VERIFICASSE, PORTARE IL PRODOTTO AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO.
25. STACCARE SEMPRE LA SPINA PRIMA DI QUALSIASI OPERAZIONE ALL'INTERNO DELLA CIOTOLA.
26. PREPARARE LA TAZZA DEL FRULLATORE CON GLI ALIMENTI DA FRULLARE E MONTARLA SUL CORPO MOTORE PRIMA DI COLLEGARE LA SPINA ALLA PRESA DI CORRENTE.

27. Non trasportare l'apparecchio tramite la tazza montata, ovvero, la maniglia della tazza non deve servire per trasportare l'apparecchio.
28. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
29. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
30. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
31. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
32. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
33. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
34. Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
35. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
36. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
37. Per prevenire incidenti e danni, utilizzare questo apparecchio esclusivamente per il fine per il quale è stato concepito.
38. Tenete a portata di mano questo libretto per riferimenti futuri. In caso di cessione di questo apparecchio ad altre persone, includere sempre queste istruzioni.
39. Questo apparecchio è concepito per uso domestico ed applicazioni simili, come:
  - zona cucina per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
  - agriturismi;
  - ad uso di clienti di hotel, motel ed altre tipologie di alloggi;
  - in ambienti del tipo bed and breakfast.
40. Prestare particolare cura durante la manipolazione delle lame di taglio affilate, lo svuotamento della tazza e la pulizia.

41. Fare attenzione versando liquido caldo nel robot o nel frullatore poiché potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio a causa di un getto di vapore improvviso.



42.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

*Consumo energetico in modalità off: 0,1 W*

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

|   |                           |   |                                                        |
|---|---------------------------|---|--------------------------------------------------------|
| A | Manopola di funzionamento | P | Coperchio                                              |
| B | Corpo motore              | Q | Tappo coperchio frullatore                             |
| C | Perno motore              | R | Frullatore                                             |
| D | Supporto lama             | S | Coperchio frullatore                                   |
| E | Lama per tritare          | T | Ciotola spremiagrumi (ove disponibile)                 |
| F | Lama per impastare        | U | Cono spremiagrumi (ove disponibile)                    |
| G | Premicibo                 | V | Ciotola                                                |
| H | Disco per montare         | Z | Lama macinino per cibi secchi (ove disponibile)        |
| I | Porta lama                | X | Contenitore macinino per cibi secchi (ove disponibile) |
| L | Lama per julienne         | Y | Lama macinino multiuso (ove disponibile)               |
| M | Lama per fette            | K | Contenitore macinino multiuso (ove disponibile)        |
| N | Lama per bastoncini       |   |                                                        |

### ATTENZIONE

L'apparecchio è munito di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se il coperchio (P) non è debitamente bloccato oppure il frullatore (R) o la ciotola (V) non sono inseriti correttamente.

### ISTRUZIONI PER L'USO

**ATTENZIONE:** Prima di pulire l'apparecchio e di installare o rimuovere accessori, assicurarsi sia scollegato dalla rete elettrica e che la manopola di funzionamento (A) sia su "0".

- Prima dell'uso pulire tutti i componenti che verranno a contatto con alimenti, usando un panno con acqua calda e detersivo delicato. Asciugare bene.
- Inserire il perno motore (C) nell'apposito alloggiamento sul corpo motore (B) (Fig. 2).
- Collocare la ciotola (V) sul corpo motore (B) e bloccarla ruotandola in senso orario in modo che l'aletta posta nella parte inferiore del manico si innesti perfettamente a scatto nella fessura sul corpo motore (Fig. 3).
- Montare il supporto lama (D) sul perno motore (C) all'interno della ciotola (V) (Fig. 4).

### Tritare, impastare o montare

- Se si desidera utilizzare l'apparecchio in funzione tritatutto, montare la lama in acciaio inox (E) sul supporto lama (D), altrimenti per impastare montare la lama in plastica (F), facendo coincidere le

fessure interne alla base della lama con le tacche presenti sul supporto, premendola verso il basso ed infine ruotandola in senso antiorario per bloccarla (Fig. 5).

- Nel caso invece si desiderasse montare albumi o panna, installare l'apposito accessorio (H) sul supporto lama (D) premendolo verso il basso e ruotandolo in senso antiorario per bloccarlo (Fig. 6).

**AVVERTENZA:** Prima della lavorazione, accertarsi che la ciotola (V) ed il disco (H) siano perfettamente puliti da qualsiasi traccia di burro o tuorlo.

- Tagliare gli alimenti a piccoli pezzi (1,5 x 1,5 cm) e inserirli nella ciotola (V) o nel caso si desideri impastare, inserire gli ingredienti.
- Inserire il coperchio (P) sopra la ciotola (V) e bloccarlo ruotandolo in senso orario in modo che l'aletta posta sul coperchio si innesti perfettamente a scatto nella fessura presente sul manico della ciotola (Fig. 7).
- Inserire la spina elettrica in una presa di corrente.
- Mettere in funzione l'apparecchio selezionando la velocità di rotazione della lama tramite la manopola di funzionamento (A). L'apparecchio è dotato di due velocità e funzionamento ad impulsi (Pulse).

**ATTENZIONE:** Quando si utilizza l'apparecchio per impastare o montare, si consiglia di iniziare con la velocità "1" e passare successivamente alla velocità "2". Quando lo si utilizza per tritare, è consigliabile selezionare il funzionamento ad impulsi ruotando la manopola (A) in senso antiorario sulla posizione "P". L'utilizzo ottimale avviene premendo ripetutamente per un brevissimo tempo (2/3 sec.).

- Per ottenere un trito fine ed omogeneo rimuovere, se necessario, l'alimento dalla parete della ciotola e portarlo verso il centro con l'aiuto di una spatola.
- Se durante il funzionamento si rendesse necessario aggiungere alimenti, utilizzare il foro presente sul coperchio (P). Spingere gli alimenti inseriti con l'ausilio del premicibo (G) (Fig. 8).
- Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio agire sulla manopola (A) e posizionarla su "0".

#### Tabella preparazione cibi - Lama per tritare (E)

| Cibo    | Quantità               | Peso  | Tempo            | Velocità       |
|---------|------------------------|-------|------------------|----------------|
| Cipolla | 4 pezzi senza buccia   | 500 g | 30-60 sec. circa | Vel. 2 / Pulse |
| Aglione | Senza buccia           | 500 g | 30-60 sec. circa | Vel. 2 / Pulse |
| Carota  | Max. 2x2 cm            | 500 g | 30-60 sec. circa | Vel. 2 / Pulse |
| Carne   | Max. 2x2 cm senza ossa | 500 g | 30-60 sec. circa | Vel. 2 / Pulse |

#### Tabella preparazione cibi - Lama per impastare (F)

| Cibo              | Quantità           | Peso  | Tempo         | Velocità |
|-------------------|--------------------|-------|---------------|----------|
| Farina / acqua    | Farina             | 500 g | 90 sec. circa | Vel. 1   |
|                   | Acqua              | 285 g |               |          |
| Impasto per dolci | Uova               | 4     | 2 min. circa  | Vel. 1   |
|                   | Margarina          | 200 g |               |          |
|                   | Zucchero           | 200 g |               |          |
|                   | Farina             | 200 g |               |          |
|                   | Lievito in polvere | 4 g   |               |          |

**Tabella preparazione cibi - Disco per montare (H)**

| Cibo          | Quantità | Tempo          | Velocità     |
|---------------|----------|----------------|--------------|
| Panna montata | 200 ml   | 1 min. circa   | Vel. massima |
| Albume d'uovo | 4 uova   | 2-5 min. circa | Vel. massima |

**Affettare**

**ATTENZIONE:** Le lame sono taglienti, maneggiarle con attenzione.

- Inserire la lama desiderata, lama per fette (M), lama per taglio a julienne (L) o la lama per bastoncini (N) sul disco porta lame (I) in modo che il proprio foro anteriore si innesti sul perno centrale del disco. Bloccare la lama premendola leggermente, sulla parte posteriore, fino al completo bloccaggio (Fig. 9).
- Montare il disco porta lame (I) completo sul supporto lama (D), afferrandolo dal perno centrale, con la lama rivolta verso l'altro (Fig. 10).
- Inserire il coperchio (P) sopra la ciotola (V) e procedere ruotando la manopola sulla velocità "1", inserendo i cibi nel foro sul coperchio (P) e spingendoli verso la lama tramite il premicibo (G).

**Tabella preparazione cibi**

| Cibo                      | Quantità | Tempo        | Velocità          |                |                     |
|---------------------------|----------|--------------|-------------------|----------------|---------------------|
|                           |          |              | Lama per julienne | Lama per fette | Lama per bastoncini |
| Carota                    | 500 g    | 1 min. circa | Vel. 1            | Vel. 1         | -                   |
| Patata                    | 500 g    | 1 min. circa | Vel. 1            | Vel. 1         | Vel. 2              |
| Zucchine                  | 500 g    | 1 min. circa | -                 | Vel. 1         | -                   |
| Porro                     | 500 g    | 1 min. circa | -                 | Vel. 1         | -                   |
| Barbabietola senza buccia | 500 g    | 1 min. circa | -                 | Vel. 1         | -                   |

**ISTRUZIONI PER L'USO DEL FRULLATORE**

- Inserire il frullatore (R) sul corpo motore (B) e ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo a scatto in modo che le tacche presenti sul frullatore si innestino perfettamente nelle relative asole sul corpo motore (Fig. 11).
- Montare il coperchio (S) sul frullatore (R), e premerlo leggermente verso il basso fino al completo inserimento (Fig. 12).
- Inserire nel frullatore gli alimenti preparati in precedenza, anche utilizzando il foro presente sul coperchio (S), senza superare il livello massimo indicato sul frullatore (R), e quindi inserire il tappo (Q) sul coperchio (S) in modo che le tacche presenti sul tappo si innestino perfettamente nelle relative asole sul coperchio (Fig. 13).

**Nota:** Il tappo (Q) è dotato anche di misurino.

- Mettere in funzione l'apparecchio selezionando la velocità di rotazione della lama tramite la manopola di funzionamento (A). L'apparecchio è dotato di due velocità e funzionamento ad

impulsi (Pulse). E' possibile anche selezionare il funzionamento ad impulsi ruotando la manopola (A) in senso antiorario sulla posizione "P". L'utilizzo ottimale avviene premendo ripetutamente per un brevissimo tempo (2/3 sec.)

**Nota:** Per la frutta e la verdura più tenere (ad es. banane) iniziare a bassa velocità e successivamente aumentare la velocità secondo necessità. Per la frutta e la verdura di maggiore consistenza (ad es. carote) usare la velocità massima.

- Per ottenere un risultato più omogeneo, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dall presa di corrente, rimuovere il coperchio (S) e, con l'aiuto di una spatola da cucina, portare verso il centro gli alimenti depositati sulle pareti del frullatore (R).
- Ripetere le suddette operazioni per trattare altri carichi di cibo.

**Nota:** Non inserire nel frullatore più di 300 g alla volta di frutta o verdura a pasta dura.

**Nota:** Per evitare fuoriuscite di liquido non usare il frullatore con più di 1000 ml di minestre, passate e altri liquidi.

#### **ATTENZIONE:**

**Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: carne con ossa).**

***Le lame sono taglienti, maneggiarle con attenzione.***

***Rimuovere le protezioni dalla lama in acciaio inox prima dell'utilizzo.***

***Non inserire alimenti oltre il livello massimo indicato sulla ciotola.***

***Assicurarsi di aver bloccato saldamente il coperchio prima di mettere in funzione l'apparecchio.***

***Non far funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti consecutivamente. Attendere almeno 2 minuti prima di procedere con un nuovo utilizzo.***

***Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola o del frullatore mentre l'apparecchio è in funzione. Spegner prima l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.***

***Per evitare infortuni e danni all'apparecchio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da lame e dischi in movimento.***

***Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare sempre un'apposita spatola da cucina.***

***Non premere mai gli alimenti nel foro del coperchio con le mani. Servirsi sempre del premicibo.***

***Applicare sempre il coperchio prima di azionare il frullatore.***

***Prima di frullare liquidi tiepidi rimuovere sempre il tappo coperchio frullatore. Non inserire mai liquidi caldi nel frullatore.***

### **UTILIZZO ACCESSORIO SPREMAGRUMI - ove disponibile**

- Collocare la ciotola (V) sul corpo motore (B) e bloccarla ruotandola in senso orario in modo che l'aletta posta nella parte inferiore del manico si innesti perfettamente a scatto nella fessura sul corpo motore.
- Montare il supporto lama (D) sul perno motore all'interno della ciotola (V).
- Posizionare sul supporto lama (D), prima la ciotola spremiagrumi (T) (Fig. 14) ruotandola in senso orario fino a bloccarla, e quindi il cono (U) (Fig. 15).
- Inserire la spina elettrica in una presa di corrente.
- Mettere in funzione l'apparecchio selezionando la velocità minima.

### **USO DEL MACININO PER CIBI SECCHI (Fig. 16B) - ove disponibile**

- Inserire gli ingredienti nel contenitore del macinino (X) fino al livello MAX.

**nota:** La quantità massima da inserire nel contenitore (X) è 50 g di cibi secchi per un tempo massimo di 30 secondi.

#### **ATTENZIONE:**

*Utilizzare solo ingredienti secchi.*

- Chiudere avvitando in senso antiorario la lama del macinino (Z) sul contenitore (X) (Fig. 17).
- Posizionare il macinino assemblato, saldamente chiuso, sul corpo motore (B) e ruotarlo in senso orario fino al completo bloccaggio (Fig. 18).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, mediante la manopola di funzionamento (A), selezionare il funzionamento ad impulsi per 2-3 volte per una prima macinazione. Poi scegliere "1" o "2" come velocità di funzionamento.
- Per rimuovere la lama dal contenitore, ruotarla in senso antiorario ed estrarla.

### **USO DEL MACININO MULTIUSO (Fig. 16A) - ove disponibile**

- Inserire gli ingredienti nel contenitore (K).

**nota:** Riempire il contenitore (K) con ingredienti freschi fino al livello MAX (carne 75 g). Non inserire liquidi.

- Chiudere avvitando in senso antiorario il macinino multiuso (Y) sul contenitore (K) (Fig. 17).
- Posizionare il macinino assemblato, saldamente chiuso, sul corpo motore (B) e ruotarlo in senso orario fino al completo bloccaggio (Fig. 18).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, mediante la manopola di funzionamento (A), selezionare il funzionamento ad impulsi per 2-3 volte per una prima macinazione. Poi scegliere "1" o "2" come velocità di funzionamento per ingredienti freschi.
- Per la carne: Avviare con la velocità 1 per 2 secondi e la velocità 2 per 3 secondi (tempo di funzionamento massimo 5 secondi).
- Per rimuovere la lama dal contenitore, ruotarla in senso antiorario ed estrarla.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE:** NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.

**ATTENZIONE:** ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON È IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.

**ATTENZIONE:** Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione.

- Rimuovere tutti gli accessori utilizzati, operando in senso inverso a quanto descritto in precedenza per l'assemblaggio.
- Lavare tutti i componenti, venuti a contatto con i prodotti alimentari, possono essere lavati a mano in acqua calda con l'aggiunta di detersivi neutri.
- Per la pulizia del corpo motore (B) utilizzare un panno leggermente umido.

**ATTENZIONE:** Dopo la pulizia, far asciugare ogni parte perfettamente prima di rimontarla.

## RICERCA GUASTI

| Problema                                       | Soluzione                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona                     | Assicurarsi che la ciotola e il frullatore siano bloccati saldamente in posizione. Se il motore continua a non avviarsi, controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente. Altrimenti rivolgersi al Centro di Assistenza. |
| Lame non funzionano correttamente              | Prima di lavorare altro cibo, rimuovere sempre eventuali residui bloccati dalla lama.                                                                                                                                                |
| Il motore rallenta quando si mescola l'impasto | La quantità di impasto potrebbe superare la capacità massima.                                                                                                                                                                        |
| L'impasto è troppo asciutto                    | Durante la lavorazione, aggiungere acqua attraverso il condotto sul coperchio, 1 cucchiaino alla volta, finché l'impasto non pulisce l'interno della ciotola.                                                                        |
| L'impasto è troppo umido                       | Durante la lavorazione, aggiungere farina attraverso il condotto sul coperchio, 1 cucchiaino alla volta, finché l'impasto non pulisce l'interno della ciotola.                                                                       |
| Il motore rallenta durante la lavorazione      | La quantità di cibo potrebbe essere eccessiva. Per ottenere il risultato migliore, tagliare il cibo in piccoli pezzi prima di lavorarlo.                                                                                             |
| L'apparecchio vibra durante la lavorazione     | Pulire e asciugare i piedini in gomma nella parte inferiore dell'apparecchio. Assicurarsi inoltre che non venga superata la capacità di carico massima. Altrimenti rivolgersi al Centro di Assistenza.                               |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
8. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
9. Children shall not play with the appliance.
10. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
11. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. NEVER TOUCH MOVING PARTS.
14. WARNING: ALWAYS FIT THE BLADE BEFORE INSERTING THE FOOD.  
Before removing the lid, unplug the appliance and make sure that the blade has stopped moving.
15. Never operate the appliance when empty.
16. Never use the appliance if the blade is damaged.
17. NEVER PLACE INGREDIENTS, INCLUDING LIQUIDS, ABOVE THE MAXIMUM LIMIT SHOWN ON THE BOWL.

18. Never use the appliance to chop excessively hard foods (e.g., ice cubes or meat on the bone).
19. Never use the fitted bowl to move the appliance; i.e., the handle on the bowl is not a carry handle for the appliance as a whole..
20. To prevent accidents or damage to the appliance, always keep hands and cooking utensils well away from moving blades or cutting discs.
21. The blades are sharp. Handle them with care. Always hold them by the plastic parts.
22. Never introduce foods by hand. Always use the pusher.
23. Never remove foods from the sides of the bowl while the appliance is operating. Switch off the appliance, unplug the power cord from the mains and use the special spatula.
24. THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED TO OPERATE ONLY IF THE BOWL AND RELEVANT LID HAVE BEEN FITTED CORRECTLY. IF THIS IS NOT THE CASE, TAKE IT TO YOUR NEAREST AUTHORISED ASSISTANCE CENTRE.
25. ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION INSIDE THE BOWL.
26. PREPARE THE BLENDER GOBLET WITH THE FOODS TO BE BLENDED AND FIT IT TO THE POWER BASE BEFORE PLUGGING IN THE APPLIANCE.
27. Never pick up or carry the appliance by the bowl when fitted. In other words, the bowl handle must never be used to carry the appliance.
28. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
29. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
30. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
31. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
32. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
33. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
34. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may

play with the appliance or its parts.

35. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
36. We decline any responsibility resulting from misuse or any other than those covered in this booklet.
37. Only use this appliance for purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage.
38. Keep this manual close by future consultation. Should you decide to give this appliance to other people, please remember to also include these instructions.
39. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - 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.
40. Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
41. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
42.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

## DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

*Power consumption in off mode: 0.1 W*

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- |                              |                                                  |
|------------------------------|--------------------------------------------------|
| A Operating dial             | P Lid                                            |
| B Motor unit                 | Q Blender lid cap                                |
| C Motor pin                  | R Blender                                        |
| D Blade support              | S Blender lid                                    |
| E Chopping blade             | T Squeezing bowl (if available)                  |
| F Mixing blade               | U Squeezing cone (if available)                  |
| G Food presser               | V Bowl                                           |
| H Whipping disc              | Z Grinder for dry food (if available)            |
| I Blade holder               | X Grinder container for dry food (if available)  |
| L Blade for Julienne slicing | Y Multi-purpose grinder blade (if available)     |
| M Blade for slices           | K Multi-purpose grinder container (if available) |
| N Blade for sticks           |                                                  |

## CAUTION

The appliance is equipped with a device which prevents functioning when the lid (P) is not duly locked and the blender (R) or the bowl (V) are not properly inserted.

## HOW TO OPERATE

**WARNING:** Before cleaning the appliance and install/remove attachments, make sure it is unplugged and the operating dial (A) is on "0".

- Before use, clean all parts that will be in contact with food using a cloth with warm water and a mild detergent. Wipe thoroughly.
- Insert the motor pin (C) into the appropriate housing on the motor body (B), Fig. 2.
- Place the bowl (V) onto the motor body (B) and lock it by rotating it clockwise, so that the flap on the lower part of the handle perfectly engages in the opening on the motor body (Fig. 3).
- Fit the blade support (D) on the motor pin (C) inside the bowl (V), Fig. 4.

### Chopping, mixing or whipping

- To use the appliance as a chopper, fit the stainless steel blade (E) onto the blade support (D), while for mixing, fit the plastic blade (F) by making sure that the slots inside the base of the blade are in line with the notches on the support, pressing it downwards and finally rotating it counterclockwise to lock it (Fig. 5).
- To whip egg whites or cream, fit the apposite attachment (H) on the blade support (D) by pressing it downwards and rotating it counterclockwise to lock it (Fig. 6).

**WARNING:** Before processing, make sure the bowl (V) and the disc (H) are perfectly clean from any trace of butter or egg yolk.

- Cut food into small pieces (1.5 x 1.5 cm) and insert it into the bowl (V) or insert the ingredients for kneading.
- Place the lid (P) onto the bowl (V) and lock it by rotating it clockwise, so that the flap on the lid perfectly engages in the opening on the bowl handle (Fig. 7).
- Plug appliance in.
- Start the appliance, selecting the rotation speed of the blade using the operating dial (A). The appliance is equipped with two speeds and pulse operation.

**WARNING:** When using the appliance for mixing or whipping, it is recommended to start at speed "1" and to continue with speed "2". For chopping, it is possible to select also pulse functioning by rotating the dial (A) counterclockwise to "P" position. For best results, keep pressed for a very short period (2/3 seconds).

- For a thin, smooth mix, if necessary, remove food from the side of the bowl and bring it to the centre using an apposite spatula.
- If it is necessary to add ingredients during operation, use the opening on the lid (P). Press inserted food using the apposite tool (G) - Fig. 8.
- Stop the appliance by means of the dial (A) and position it on "0".

**Food preparation table - Chopping blade (E)**

| Food   | Quantity              | Weight | Time             | Speed           |
|--------|-----------------------|--------|------------------|-----------------|
| Onion  | 4 pieces without peel | 500 g  | about 30-60 sec. | Speed 2 / Pulse |
| Garlic | Without peel          | 500 g  | about 30-60 sec. | Speed 2 / Pulse |
| Carrot | Max. 2x2 cm           | 500 g  | about 30-60 sec. | Speed 2 / Pulse |
| Meat   | Max. 2x2 cm boneless  | 500 g  | about 30-60 sec. | Speed 2 / Pulse |

**Food preparation table - Mixing blade (F)**

| Food          | Quantity      | Weight | Time          | Speed   |
|---------------|---------------|--------|---------------|---------|
| Flour / water | Flour         | 500 g  | about 90 sec. | Speed 1 |
|               | Water         | 285 g  |               |         |
| Cake dough    | Eggs          | 4      | about 2 min.  | Speed 1 |
|               | Margarine     | 200 g  |               |         |
|               | Sugar         | 200 g  |               |         |
|               | Flour         | 200 g  |               |         |
|               | Baking powder | 4 g    |               |         |

**Food preparation table - Whipping disc (H)**

| Food          | Quantity | Time           | Speed     |
|---------------|----------|----------------|-----------|
| Whipped cream | 200 ml   | about 1 min.   | Max speed |
| Egg white     | 4 eggs   | about 2-5 min. | Max speed |

**Slicing**

**WARNING:** Blades are sharp, handle them with care.

- Insert the required blade, the slicing blade (M), the julienne blade (L) or the chip cutting blade (N) onto the blade disc (I) so that the front hole engages on the disc central shaft. Slightly press the blade on the rear side, until it locks (Fig. 9).
- Mount the complete blade disc (I) onto the blade support (D) by taking it from the central shaft, with the blade upwards (Fig. 10).
- Fit the lid (P) on the bowl (V) and proceed by rotating the knob to speed "1", inserting the food into the hole in the lid (P) and pushing towards the blade via the food presser (G).

## Food preparation table

| Food                     | Quantity | Time         | Speed                            |                     |                     |
|--------------------------|----------|--------------|----------------------------------|---------------------|---------------------|
|                          |          |              | Blade for<br>Julienne<br>slicing | Blade for<br>slices | Blade for<br>sticks |
| Carrot                   | 500 g    | about 1 min. | Speed 1                          | Speed 1             | -                   |
| Potato                   | 500 g    | about 1 min. | Speed 1                          | Speed 1             | Speed 2             |
| Zucchini                 | 500 g    | about 1 min. | -                                | Speed 1             | -                   |
| Leek                     | 500 g    | about 1 min. | -                                | Speed 1             | -                   |
| Beetroot without<br>peel | 500 g    | about 1 min. | -                                | Speed 1             | -                   |

**INSTRUCTIONS FOR USE OF THE BLENDER**

- Insert the blender (R) on the motor body (B) and rotate it clockwise until it locks in place so that the notches on the blender fits perfectly on the relevant slots on the motor body (Fig. 11).
- Mount the lid (S) onto the blender (R) and press it slightly downwards up to the complete insertion (Fig. 12).
- Insert food previously prepared also through the hole of the lid (S), without exceeding the max. level indicated on the blender (R), and then place the cap (Q) onto the lid (S), so that the notches of the lid engages perfectly into the corresponding slots on the lid (Fig. 13).

**Note:** The cap (Q) is also equipped with measuring cup.

- Start the appliance, selecting the rotation speed of the blade using the operating dial (A). The appliance is equipped with two speeds and pulse operation. By rotating dial (C) counterclockwise to "P" position, it is possible to select also pulse functioning. For best results, keep pressed for a very short period (2/3 seconds).

**Note:** In case of softer fruit and vegetable (e.g. bananas), start with the low speed and subsequently increase it as per requirements. Use the highest speed for harder fruit and vegetable (e.g. carrots).

- For a smoother result, switch the appliance off, unplug it, remove the lid (S) and, using a suitable cooking spatula, bring food stuck on the sides of the blender towards the centre (R).
- Repeat the above procedure when adding other food.

**Note:** Do not put more than 300 g hard fruit or vegetable at a time into the blender.

**Note:** Do not use the blender with more than 1000 ml soup or other liquids to prevent liquid from spilling out.

**WARNING:**

**Do not use the appliance to mince overly hard food (such as ice cubes or meat with bone).**

**Blades are sharp, handle them with care.**

**Remove the protections of the stainless steel blade before use.**

**Do not insert food above the max level indicated on the bowl.**

***Make sure the lid is properly locked before starting the appliance.***

***Do not operate the appliance for more than 2 consecutive minutes. Await at least 2 minutes before proceeding with a new use.***

***Do not remove food from the sides of the bowl or the blender while the appliance is operating. Switch the appliance off first and then unplug it.***

***To prevent personal injuries and appliance damages, always keep hands and kitchenware out of operating blades and discs.***

***Do not use your fingers to remove food from the sides of the bowl while the appliance is functioning. Always use a suitable cooking spatula.***

***Never press food into lid opening with your hands. Always use the food presser.***

***Always put the lid before activating the blender.***

***Always remove the blender lid cap before blending warm liquids. Never pour hot liquids into the blender.***

### **SQUEEZING ACCESSORY USE - if available**

- Place the bowl (V) onto the motor body (B) and lock it by rotating it clockwise, so that the flap on the lower part of the handle perfectly engages in the opening on the motor body.
- Fit the blade support (D) on the motor pin inside the bowl (V).
- Position the squeezing bowl (T) first (Fig. 14), by rotating it clockwise until it locks, and then the cone (U), on the blade support (D), Fig. 15.
- Plug appliance in.
- Switch the appliance on by selecting the minimum speed.

### **USE OF GRINDER FOR DRY FOOD (Fig. 16B) - if available**

- Insert the ingredients into the grinder container (X) till MAX level.

**Note:** The max amount to insert into the container (X) is 50 g of dry food for a max time of 30 seconds.

#### **WARNING:**

***Use dried ingredients only.***

- Close by screwing the grinder blade (Z) on the container (X) counterclockwise (Fig. 17).
- Position the assembled grinder, tightly closed, onto the motor body (B) and rotate it clockwise until it locks (Fig. 18).
- Plug the appliance in and, through the operating dial (A), select the pulse functioning for 2-3 times for a first grinding. Choose then "1" or "2" as operating speed.
- To remove the blade from container, rotate it counterclockwise and extract it

## USE OF MULTI-PURPOSE GRINDER (Fig. 16A) - if available

- Insert the ingredients into the container (K).

**Note:** Fill the container (K) with fresh ingredients till MAX level (meat 75 g). Don't introduce any liquid.

- Close by screwing the multi-purpose grinder (Y) on the container (K) counterclockwise (Fig. 17).
- Position the assembled grinder, tightly closed, onto the motor body (B) and rotate it clockwise until it locks (Fig. 18).
- Plug the appliance in and, through the operating dial (A), select the pulse functioning for 2-3 times for a first grinding. Choose then "1" or "2" as operating speed for fresh ingredients.
- For meat: Start with speed 1 for 2 second, and speed 2 for 3 second (max working time 5 sec).
- To remove the blade from container, rotate it counterclockwise and extract it

## CLEANING AND MAINTENANCE

**WARNING:** NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.

**WARNING:** EVEN WHEN NOT IN USE, UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE INSERTING OR REMOVING THE SINGLE PARTS OR BEFORE CLEANING.

**WARNING:** Blades are sharp, handle them with care.

- Remove all attachments used, by operating in the reverse way compared to the assembly operations previously described.
- Wash all components that were in contact with food by hand with warm water and mild detergent.
- Use a slightly wet cloth for cleaning the motor body (B).

**WARNING:** After cleaning, let any part completely dry before mounting.

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                    | Solution                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work                | Make sure the bowl and the blender are tightly locked in place. If the motor still does not start, check the power cable and the power outlet. Otherwise, contact the Service Centre. |
| The blades do not work properly            | Before processing other food, always remove any residues locked by the blade.                                                                                                         |
| The motor slows down when mixing the dough | The mixing amount could exceed the max capacity.                                                                                                                                      |
| If the dough is too dry                    | During processing, add water through the conduit on the lid, 1 spoon at a time, until the dough cleans the inner part of the bowl.                                                    |
| The dough is too wet                       | During processing, add flour through the conduit on the lid, 1 spoon at a time, until the dough cleans the inner part of the bowl.                                                    |

| <b>Problem</b>                         | <b>Solution</b>                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The motor slows down during processing | The amount of food might be excessive. For better results, cut food into small pieces before processing.                                                                |
| The motor vibrates during processing   | Clean and wipe the rubber feet of the lower part of the appliance. Furthermore, make sure the max load capacity is not exceeded. Otherwise, contact the Service Centre. |

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

## LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou sans expérience ni connaissance de l'appareil à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires sur l'usage de l'appareil en toute sécurité et sur les risques qui y sont liés.
8. Cet appareil ne peut pas être utilisé par les enfants. Garder l'appareil et son cordon électrique loin de la portée des enfants.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
10. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
11. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
12. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
13. NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES EN MOUVEMENT.
14. ATTENTION: INTRODUIRE LA LAME AVANT LES ALIMENTS. Avant de retirer le couvercle, attendre que la lame soit entièrement arrêtée et débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant.
15. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
16. N'utilisez pas l'appareil si la lame est endommagée.
17. NE VERSEZ JAMAIS LES INGREDIENTS (Y COMPRIS LES LIQUIDES)

AU-DELA DE LA LIMITE MAXIMUM INDIQUEE SUR LE BOL.

- 18.N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments ayant une consistance excessive (exemple: cubes de glaçons ou viande avec os).
- 19.Ne transportez pas l'appareil en le saisissant par la poignée du bol.
- 20.Pour éviter les incidents ou les dommages à l'appareil, gardez toujours vos mains ainsi que les ustensiles de cuisine loin des lames et des disques en mouvement.
- 21.Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin. Saisissez-les toujours sur la partie en plastique.
- 22.N'introduisez jamais les aliments avec les mains. Utilisez toujours le presseur à aliments.
- 23.N'enlevez pas les aliments sur les parois du bol pendant que l'appareil est en fonction. Eteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise de courant et utiliser toujours une spatule adéquate.
- 24.CE PRODUIT A ETE CONÇU DE FAÇON A FONCTIONNER SEULEMENT SI LE BOL ET LE COUVERCLE DU BOL ONT ETE CORRECTEMENT INSTALLES. DANS LE CAS CONTRAIRE, AMENEZ L'APPAREIL AUPRES D'UN CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE APRES-VENTE AUTORISE.
- 25.AVANT TOUTE OPERATION A L'INTERIEUR DE LA TASSE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE.
- 26.PREPARER LA TASSE DU MIXEUR AVEC LES ALIMENTS A MIXER PUIS L'INSTALLER SUR LE CORPS MOTEUR ET AVANT DE BRANCHER LA FICHE A LA PRISE DE COURANT.
- 27.Ne transportez pas l'appareil en le saisissant par la tasse installée sur le corps moteur; en d'autres termes, la poignée de la tasse ne doit pas servir de prise pour déplacer l'appareil.
- 28.Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- 29.N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
- 30.Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
- 31.L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- 32.Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au

règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

33. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
34. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
35. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
36. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans le présent livret.
37. Pour prévenir les incidents et dommages, utilisez cet appareil uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu.
38. Conservez ce livret à portée de main pour toute référence ultérieure. En cas de cession de cet appareil à autrui, fournissez également toujours ces instructions.
39. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple :
  - zone cuisine pour les employés des magasins, des bureaux et des autres ambiances professionnelles ;
  - habitations rurales;
  - pour l'usage de la part des clients des hôtels, motels et autres structures d'accueil;
  - dans des contextes de type bed and breakfast.
40. Faites particulièrement attention lorsque vous manipulez des lames tranchantes, lorsque vous videz la tasse et lors du nettoyage.
41. Faites attention lorsque vous versez un liquide chaud dans le robot ou le mixeur, car il peut se répandre hors de l'appareil en raison d'une soudaine explosion de vapeur.
42.  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

*Consommation d'énergie en modalité off : 0,1 W*

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

|   |                               |   |                                                         |
|---|-------------------------------|---|---------------------------------------------------------|
| A | Poignée de fonctionnement     | Q | Bouchon du couvercle du mixeur                          |
| B | Corps moteur                  | R | Mixeur                                                  |
| C | Broche moteur                 | S | Couvercle du mixeur                                     |
| D | Support lame                  | T | Bol du presse-agrumes (si disponible)                   |
| E | Lame pour hacher              | U | Cône du presse-agrumes (si disponible)                  |
| F | Lame pour pétrir              | V | Bol                                                     |
| G | Presseur                      | Z | Lame de broyeur pour aliments secs (si disponible)      |
| H | Disque pour monter en neige   | X | Récipient de broyeur pour aliments secs (si disponible) |
| I | Porte-lame                    | Y | Lame de broyeur polyvalente (si disponible)             |
| L | Lame pour coupe à la Julienne | K | Récipient du broyeur polyvalent (si disponible)         |
| M | Lame à trancher               |   |                                                         |
| N | Lame pour bâtonnets           |   |                                                         |
| P | Couvercle                     |   |                                                         |

## ATTENTION

L'appareil est équipé d'un dispositif qui l'empêche de fonctionner si le couvercle (P) n'est pas correctement verrouillé ou si le mixeur (R) ou le bol (V) ne sont pas correctement insérés.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

**ATTENTION:** Avant de nettoyer l'appareil et d'installer ou de retirer des accessoires, assurez-vous qu'il soit débranché du réseau électrique et que le bouton de commande (A) soit placé sur « 0 ».

- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez tous les éléments qui entreront en contact avec les aliments à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent doux. Séchez bien.
- Introduisez la broche moteur (C) dans son siège sur le corps moteur (B) (Fig. 2).
- Placez le bol (V) sur le corps du moteur (B) et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à ce que le clapet situé sous la poignée s'enclenche parfaitement dans la fente du corps du moteur (Fig. 3).
- Installez le support lame (D) sur la broche moteur (C) à l'intérieur du bol (V) (Fig. 4).

### Hacher, pétrir ou fouetter

- Si vous souhaitez utiliser l'appareil pour hacher, montez la lame en acier inoxydable (E) sur le support lame (D), sinon pour pétrir, montez la lame en plastique (F), en alignant les fentes internes à la base de la lame sur les encoches du support, en la pressant vers le bas et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller (Fig. 5).
- Si, au contraire, vous souhaitez monter des blancs d'œufs ou de la crème, installez l'accessoire approprié (H) sur le support lame (D), en le pressant vers le bas et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (Fig. 6).

**AVERTISSEMENT:** Avant de commencer, assurez-vous que le bol (V) et le disque (H) soient parfaitement nettoyés de toute trace de beurre ou de jaune d'œuf.

- Coupez les aliments en petits morceaux (1,5 x 1,5 cm) et placez-les dans le bol (V) ou, si le pétrissage est souhaité, insérez les ingrédients.
- Insérez le couvercle (P) sur le bol (V) et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles

d'une montre de façon à ce que le clapet du couvercle s'enclenche dans la fente de la poignée du bol (Fig. 7).

- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise électrique.
- Mettre l'appareil en marche en sélectionnant la vitesse de rotation de la lame au moyen de la poignée de fonctionnement (A). L'appareil est doté de deux vitesses et d'un fonctionnement à impulsions (Pulse).

**ATTENTION:** Quand on utilise l'appareil pour pétrir ou pour monter en neige, il est conseillé de commencer avec vitesse « 1 » et de l'augmenter ensuite jusqu'à la vitesse « 2 ». Lorsqu'il est utilisé pour hacher, il est conseillé de sélectionner le fonctionnement par impulsion en tournant le bouton (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « P ». L'utilisation optimale est obtenue en appuyant de manière répétée pendant un temps très court (2/3 sec.).

- Pour obtenir un hachage fin et homogène, retirez, si nécessaire, les aliments attachés aux parois de la tasse en les regroupant vers le centre à l'aide d'une spatule.
- Si pendant le fonctionnement, il est nécessaire d'ajouter des aliments, utiliser l'ouverture située sur le couvercle (P). Pousser les aliments à l'aide du presseur (G) (Fig. 8).
- Pour interrompre le fonctionnement de l'appareil, agir sur la poignée (A) et la positionner sur "0".

**Tableau de préparation des aliments – Lame pour hacher (E)**

| Aliments | Quantité             | Poids | Temps              | Vitesse        |
|----------|----------------------|-------|--------------------|----------------|
| Oignon   | 4 morceaux sans peau | 500 g | environ 30-60 sec. | Vit. 2 / Pulse |
| Ail      | Sans peau            | 500 g | environ 30-60 sec. | Vit. 2 / Pulse |
| Carotte  | Max. 2x2 cm          | 500 g | environ 30-60 sec. | Vit. 2 / Pulse |
| Viande   | Max. 2x2 cm sans os  | 500 g | environ 30-60 sec. | Vit. 2 / Pulse |

**Tableau de préparation des aliments – Lame pour pétrir (F)**

| Aliments          | Quantité         | Poids | Temps           | Vitesse |
|-------------------|------------------|-------|-----------------|---------|
| Farine / eau      | Farine           | 500 g | environ 90 sec. | Vit. 1  |
|                   | Eau              | 285 g |                 |         |
| Pâte pour gâteaux | Œufs             | 4     | environ 2 min   | Vit. 1  |
|                   | Margarine        | 200 g |                 |         |
|                   | Sucre            | 200 g |                 |         |
|                   | Farine           | 200 g |                 |         |
|                   | Levain en poudre | 4 g   |                 |         |

**Tableau de préparation des aliments – Disque pour monter en neige (H)**

| Aliments        | Quantité | Temps           | Vitesse      |
|-----------------|----------|-----------------|--------------|
| Crème chantilly | 200 ml.  | environ 1 min   | Vit. maximum |
| Blanc d'œufs    | 4 œufs   | environ 2-5 min | Vit. maximum |

**Trancher**

**ATTENTION:** Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec grande attention.

- Insérez la lame souhaitée, lame pour tranches (M), lame pour coupe à la julienne (L), ou lame pour coupe en bâtonnets (N) sur le disque porte-lame (I) de manière à ce que son trou avant s'engage sur la goupille centrale du disque. Bloquer la lame en la poussant légèrement, sur la partie arrière, jusqu'à son blocage complet (Fig. 9).
- Monter le disque porte-lame complet (I) sur le porte-lame (D) en le saisissant par l'axe central, la lame étant orientée vers le haut (Fig. 10).
- Insérez le couvercle (P) sur le bol (V) et procédez en tournant la poignée sur la vitesse « 1 » en insérant les aliments dans le trou du couvercle (P) et les poussant vers la lame à l'aide du presseur (G).

**Tableau de préparation des aliments**

| Aliments            | Quantité | Temps         | Vitesse                       |                 |                               |
|---------------------|----------|---------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------------|
|                     |          |               | Lame pour coupe à la Julienne | Lame à trancher | Lame pour couper en bâtonnets |
| Carotte             | 500 g    | environ 1 min | Vit. 1                        | Vit. 1          | -                             |
| Pomme de terre      | 500 g    | environ 1 min | Vit. 1                        | Vit. 1          | Vit. 2                        |
| Courgettes          | 500 g    | environ 1 min | -                             | Vit. 1          | -                             |
| Poireau             | 500 g    | environ 1 min | -                             | Vit. 1          | -                             |
| Betterave sans peau | 500 g    | environ 1 min | -                             | Vit. 1          | -                             |

**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU MIXEUR**

- Insérez le mixeur (R) sur le corps du moteur (B) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière à ce que les encoches du mixeur s'engagent parfaitement dans les fentes correspondantes du corps du moteur (Fig. 11).
- Mettez le couvercle (S) en place sur le mixeur (R) et appuyez légèrement dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement inséré (Fig. 12).
- Insérez les aliments dans le mixeur préalablement préparés également en utilisant le trou du couvercle (S), sans dépasser le niveau maximum indiqué sur le mixeur (R), puis insérez le bouchon (Q) sur le couvercle (S) de manière à ce que les encoches du bouchon s'insèrent parfaitement dans les fentes correspondantes du couvercle (Fig. 13).

**Note:** Le bouchon (Q) est également doté d'un doseur.

- Mettre l'appareil en marche en sélectionnant la vitesse de rotation de la lame au moyen de la poignée de fonctionnement (A). L'appareil est doté de deux vitesses et d'un fonctionnement par impulsions (Pulse). Le fonctionnement par impulsions peut également être sélectionné en tournant le bouton (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « P ». L'utilisation optimale est obtenue en appuyant de manière répétée pendant un temps très court (2/3 sec.).

**Note:** Pour les fruits et légumes plus tendres (p. ex. les bananes), commencez à basse vitesse et augmentez la vitesse si nécessaire. Pour les fruits et légumes plus fermes (p. ex. les carottes), utilisez la vitesse maximale.

- Pour un résultat plus homogène, éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant, retirez le couvercle (S) et, à l'aide d'une spatule de cuisine, ramenez les aliments déposés sur les parois du mixeur (R) vers le centre.
- Répétez les étapes ci-dessus pour traiter d'autres charges d'aliments.

**Note:** Ne mettez pas plus de 300 g de fruits ou de légumes durs à la fois dans le mixeur.

**Note:** Pour éviter les débordements, n'utilisez pas le mixeur avec plus de 1000 ml de soupes, purées et autres liquides.

#### **ATTENTION :**

**N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments trop durs (ex. les glaçons ou de la viande avec des os).**

**Les lames sont tranchantes ; manipulez-les avec grande attention.**

**Retirez les protections de la lame en acier inoxydable avant de l'utiliser.**

**N'insérez pas d'aliments au-delà du niveau maximum indiqué sur le bol.**

**Vérifiez que le couvercle soit parfaitement bloqué avant de mettre l'appareil en marche.**

**Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes consécutives. Attendez au moins 2 minutes entre chaque démarrage.**

**Ne retirez pas d'aliments des parois du bol ou du mixeur lorsque l'appareil est en marche. Éteignez d'abord l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation.**

**Pour éviter les blessures et les dommages à l'appareil, gardez toujours les mains et les ustensiles de cuisine à l'écart des lames et des disques en mouvement.**

**N'utilisez pas vos doigts pour retirer les aliments collés sur les parois de la tasse quand l'appareil est en marche. Utilisez toujours une spatule de cuisine appropriée.**

**Ne jamais presser les aliments dans le trou du couvercle avec les mains. Utilisez toujours le presseur.**

**Appliquez toujours le couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.**

***Avant de mixer des liquides tièdes, toujours enlever le bouchon du couvercle de l'appareil. Ne jamais introduire de liquides chauds dans l'appareil.***

### **UTILISATION DE L'ACCESSOIRE PRESSE-AGRUMES - si disponible**

- Placez le bol (V) sur le corps du moteur (B) et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à ce que la languette située au bas de la poignée s'enclenche parfaitement dans la fente du corps du moteur.
- Montez le support de lame (D) sur la broche moteur à l'intérieur du bol (V).
- Placez le bol du presse-agrumes (T) (Fig. 14) sur le porte-lame (D) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque, puis sur le cône (U) (Fig. 15).
- Insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique.
- Démarrez l'appareil en sélectionnant la vitesse minimale.

### **UTILISATION DE LA MACHINE À ALIMENTS SECS (Fig. 16B) - si disponible**

- Insérez les ingrédients dans le récipient du broyeur (X) jusqu'au niveau MAX.

**Note:** La quantité maximale à placer dans le récipient (X) est de 50 g d'aliments secs pour une durée maximale de 30 secondes.

#### **ATTENTION :**

***N'utilisez que des ingrédients secs.***

- Fermez en vissant dans le sens des aiguilles d'une montre la lame du broyeur (Z) sur le récipient (X) (Fig. 17).
- Placez le broyeur ainsi assemblé, solidement fermé, sur le corps moteur (B) et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit complètement bloqué (Fig. 18).
- Branchez la fiche dans la prise de courant et, grâce à la poignée de fonctionnement (A), choisissez le fonctionnement à impulsions 2-3 fois de suite pour un premier broyage. Puis choisissez la vitesse de fonctionnement "1" ou "2".
- Pour ôter la lame du récipient, tournez-la dans le sens anti-horaire et extrayez-la.

### **UTILISATION DU BROYEUR POLYVALENT (Fig. 16A) - si disponible**

- Placez les ingrédients dans le récipient (K).

**Note:** Remplir le récipient (K) avec des ingrédients frais jusqu'au niveau MAX (viande 75 g). Ne pas introduire de liquides.

- Fermez le broyeur polyvalente (Y) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre sur le récipient (K) (Fig. 17).
- Placez le broyeur ainsi assemblé, solidement fermé, sur le corps moteur (B) et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit complètement bloqué (Fig. 18).
- Branchez la fiche dans la prise de courant et, grâce à la poignée de fonctionnement (A), choisissez le fonctionnement à impulsions 2-3 fois de suite pour un premier broyage. Puis choisissez la vitesse de fonctionnement "1" ou "2" pour les ingrédients frais.
- Pour la viande : Démarrez avec la vitesse 1 pendant 2 secondes, puis avec la vitesse 2 pendant 3 secondes (temps de fonctionnement maximal : 5 secondes).
- Pour ôter la lame du récipient, tournez-la dans le sens anti-horaire et extrayez-la.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION:** NE JAMAIS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA PRISE NI LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DANS DE L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES ; UTILISER UN LINGE HUMIDE POUR LE NETTOYAGE.

**ATTENTION:** MÊME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ÉLECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DÉMONTER LES COMPOSANTS OU AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE DE L'APPAREIL.

**ATTENTION:** Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec prudence.

- Retirez tous les accessoires utilisés, en procédant dans l'ordre inverse de celui décrit ci-dessus pour le montage.
- Lavez à la main tous les composants qui ont été en contact avec des denrées alimentaires dans de l'eau tiède additionnée de détergents neutres.
- Nettoyez le corps du moteur (B) à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

**ATTENTION:** Après le nettoyage, faites essuyer parfaitement chaque partie avant de la remonter.

## RECHERCHE DES PANNES

| Problème                                       | Solution                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas                   | Assurez-vous que le bol et le mixeur soient bien verrouillés en place. Si le moteur ne démarre toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise. Sinon, contactez le service assistance.      |
| Les lames ne fonctionnent pas correctement     | Avant de traiter d'autres aliments, éliminez toujours les résidus collés sur la lame.                                                                                                                    |
| Le moteur ralentit lors du mélange de la pâte. | La quantité de pâte peut dépasser la capacité maximale.                                                                                                                                                  |
| La pâte est trop sèche                         | Pendant la préparation, ajoutez de l'eau par le conduit du couvercle, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie l'intérieur du bol.                                                 |
| La pâte est trop humide                        | Pendant le processus, ajoutez de la farine par le conduit du couvercle, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte nettoie l'intérieur du bol.                                                 |
| Le moteur ralentit pendant le traitement       | La quantité d'aliments est peut-être trop importante. Pour de meilleurs résultats, coupez les aliments en petits morceaux avant de les utiliser.                                                         |
| L'appareil vibre pendant le traitement         | Nettoyez et séchez les pieds en caoutchouc situés sous l'appareil. Assurez-vous également que la capacité de charge maximale n'est pas dépassée. Dans le cas contraire, contactez le service assistance. |

# WICHTIGE HINWEISE

## VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Das Gerät darf von Personen mit beschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung oder Kenntnis, nur unter Aufsicht benutzt werden, nachdem sie in die sichere Verwendung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
8. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
9. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
10. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
11. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
12. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
13. BERÜHREN SIE KEINESFALLS DIE IN BEWEGUNG BEFINDLICHEN TEILE.
14. ACHTUNG: SETZEN SIE DAS MESSER EIN, BEVOR SIE DIE ZUTATEN EINFÜLLEN. Bevor Sie den Deckel entfernen, warten Sie ab, bis das Messer vollkommen zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Dose.
15. Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Messer beschädigt ist.
17. NIEMALS ZUTATEN, AUCH FLÜSSIGKEITEN, ÜBER DEN ANGEgebenEN

## MAXIMALEN WERT IN DIE SCHÜSSEL GEBEN.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern allzu harter Zutaten (beispielsweise Eiswürfel oder Fleisch mit Knochen).
19. Transportieren Sie das Gerät nicht, indem sie es an der montierten Schüssel halten; auch der Griff darf nicht zum Transportieren des Geräts benutzt werden.
20. Um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden, halten Sie Hände und Küchengeräte immer von den in Bewegung befindlichen Messern und Scheiben fern.
21. Die Messer sind scharf. Gehen Sie also vorsichtig damit um. Fassen Sie sie immer am Kunststoffteil an.
22. Füllen Sie das Schneidgut nie mit den Händen ein. Verwenden Sie dazu immer den Andruckstempel.
23. Nicht die Lebensmittel von dem Schüsselrand entfernen, während das Gerät in Betrieb ist. Das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen; zum Entfernen den dafür bestimmten Schaber benutzen.
24. DAS GERÄT WURDE SO ENTWICKELT, DASS ES NUR FUNKTIONIERT, WENN DER DECKEL UND DIE SCHÜSSEL RICHTIG MONTIERT WURDEN. SOLLTE DIES NICHT DER FALL SEIN, BRINGEN SIE DAS GERÄT ZUM VERTRAGSKUNDENDIENST.
25. BEVOR SIE IRGENDWELCHE VORGÄNGE INNERHALB DER SCHÜSSEL VORNEHMEN, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE.
26. BEREITEN SIE DEN MIXBECHER MIT DEN ZU MIXENDEN LEBENSMITTELN VOR UND SETZEN SIE IHN AUF DIE ANTRIEBSEINHEIT, BEVOR SIE DEN STECKER IN DIE STECKDOSE STECKEN.
27. Transportieren Sie das Gerät nicht mit montiertem Mixbecher, d.h. der Griff des Bechers darf nicht zum Transport des Geräts verwendet werden.
28. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
29. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
30. Zur Gefahrevorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
31. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.

32. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU.
33. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
34. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
35. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
36. Bei unsachgemäßem oder nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch wird keine Verantwortung übernommen.
37. Um Unfälle und Schäden zu vermeiden, verwenden Sie dieses Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
38. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen griffbereit auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, geben Sie stets auch diese Anleitung weiter.
39. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
- Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Ferienwohnungen;
  - zur Nutzung durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten;
  - in Umgebungen, wie Bed and Breakfast.
40. Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Schneidmessern, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung.
41. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Multifunktionsbecher oder den Mixer gießen, da sie durch einen plötzlichen Dampfstoß aus dem Gerät herauspritzen kann.
42.  Für eine korrekte Entsorgung des Geräts gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG lesen Sie die mit dem Gerät gelieferte Anleitung.

## **DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN**

*Energieverbrauch im Off-Modus: 0,1 W*

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

|                                   |                                                                       |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| A Wahlschalter                    | R Mixer                                                               |
| B Antriebseinheit                 | S Deckel des Mixers                                                   |
| C Motorstift                      | T Schale der Zitruspresse (sofern vorhanden)                          |
| D Klingenhalter                   | U Zitruspresse-Aufsatz (sofern vorhanden)                             |
| E Klinge zum Hacken               | V Schüssel                                                            |
| F Knethaken                       | Z Zerkleinerungsmesser für trockene Lebensmittel (sofern vorhanden)   |
| G Stößel                          | X Zerkleinerungsbehälter für trockene Lebensmittel (sofern vorhanden) |
| H Sahnescheibe                    | Y Mehrzweck-Zerkleinerungsmesser (sofern vorhanden)                   |
| I Klingenhalter                   | K Behälter für das Mehrzweck-Zerkleinerungsmesser (sofern vorhanden)  |
| L Julienne-Schneidscheibe         |                                                                       |
| M Klinge zum Scheiben in Scheiben |                                                                       |
| N Klinge zum Scheiben in Stäbchen |                                                                       |
| P Deckel                          |                                                                       |
| Q Kappe des Mixerdeckels          |                                                                       |

## ACHTUNG

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die verhindert, dass es funktioniert, wenn der Deckel (P) nicht richtig verriegelt ist oder der Mixer (R) oder die Schüssel (V) nicht richtig eingesetzt sind.

## BEDIENUNGSANWEISUNG

**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und dass der Wahlschalter (A) auf „0“ steht, bevor Sie es reinigen oder Zubehörteile ein- oder ausbauen.

- Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, mit einem Tuch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel. Gut abtrocknen.
- Setzen Sie den Motorstift (C) in die entsprechende Aufnahme am Motorgehäuse (B) ein (Abb. 2).
- Setzen Sie die Schüssel (V) auf die Antriebseinheit (B) und verriegeln Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn, so dass die Kante am unteren Ende des Griffs perfekt in den Schlitz am Motorkörper einrastet (Abb. 3).
- Befestigen Sie den Klingenhalter (D) auf dem Motorstift (C) im Inneren der Schüssel (V) (Abb. 4).

## Zerkleinern, Kneten oder Aufschlagen

- Wenn Sie das Gerät in der Hackfunktion verwenden möchten, setzen Sie die Edelstahlklinge (E) in den Klingenhalter (D) ein. Zum Kneten setzen Sie die Kunststoffklinge (F) ein, indem Sie die inneren Schlitzte an der Basis der Klinge mit den Kerben des Halters in Übereinstimmung bringen und sie nach unten drücken und schließlich gegen den Uhrzeigersinn drehen, um es zu arretieren (Abb. 5).
- Wenn Sie hingegen Eiweiß oder Sahne aufschlagen möchten, setzen Sie das entsprechende Zubehör (H) auf den Klingenhalter (D) an, indem Sie es nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, um es zu arretieren (Abb. 6).

**WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Aufschlagen, dass die Schüssel (V) und die Sahnescheibe (H) vollkommen sauber sind und keine Spuren von Butter oder Eigelb aufweisen.

- Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke (1,5 x 1,5 cm) und geben Sie sie in die Schüssel (V) oder geben Sie beim Kneten die Zutaten hinein.

- Setzen Sie den Deckel (P) auf die Schüssel (V) und verriegeln Sie ihn, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, so dass die Kante des Deckels in den Schlitz am Griff der Schüssel einrastet (Abb. 7).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb, indem Sie mit dem Wahlschalter (A) die Drehgeschwindigkeit der Klinge wählen. Das Gerät ist mit zwei Geschwindigkeiten und Impulsbetrieb (Pulse) ausgestattet.

**ACHTUNG:** Wenn Sie das Gerät zum Kneten oder Aufschlagen verwenden, empfiehlt es sich, mit der Geschwindigkeit „1“ zu beginnen und dann auf die Geschwindigkeit „2“ umzuschalten. Wenn Sie das Gerät zum Hacken verwenden, empfehlen wir Ihnen, den Impulsbetrieb zu wählen, indem Sie den Wahlschalter (A) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „P“ drehen. Eine optimale Nutzung erreichen Sie durch wiederholtes Drücken für eine sehr kurze Zeit (2-3 Sek.).

- Um eine homogene Mischung zu erhalten, lösen Sie die Lebensmittel ggf. von der Behälterwand und bringen sie mit Hilfe eines Spatels zur Mitte.
- Wenn es notwendig ist, während des Betriebs Lebensmittel hinzuzufügen, verwenden Sie die Öffnung im Deckel (P). Drücken Sie die hinein gegebenen Lebensmittel mit Hilfe des Stößels (G) (Abb. 8).
- Um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen, drehen Sie den Wahlschalter (A) auf „0“.

**Tabelle für die Zubereitung - Klinge zum Hacken (E)**

| Lebensmittel | Menge                   | Gewicht | Zeit            | Geschwindigkeit   |
|--------------|-------------------------|---------|-----------------|-------------------|
| Zwiebel      | 4 Stück ohne Schale     | 500 g   | etwa 30-60 Sek. | Geschw. 2 / Pulse |
| Knoblauch    | Ohne Schale             | 500 g   | etwa 30-60 Sek. | Geschw. 2 / Pulse |
| Möhren       | Max. 2x2 cm             | 500 g   | etwa 30-60 Sek. | Geschw. 2 / Pulse |
| Fleisch      | Max. 2x2 cm ohne Bohnen | 500 g   | etwa 30-60 Sek. | Geschw. 2 / Pulse |

**Tabelle für die Zubereitung - Knethaken (F)**

| Lebensmittel | Menge      | Gewicht | Zeit         | Geschwindigkeit |
|--------------|------------|---------|--------------|-----------------|
| Mehl /Wasser | Mehl       | 500 g   | etwa 90 Sek. | Geschw. 1       |
|              | Wasser     | 285 g   |              |                 |
| Kuchenteig   | Eier       | 4       | etwa 2 Min.  | Geschw. 1       |
|              | Margarine  | 200 g   |              |                 |
|              | Zucker     | 200 g   |              |                 |
|              | Mehl       | 200 g   |              |                 |
|              | Backpulver | 4 g     |              |                 |

**Tabelle für die Zubereitung - Sahnescheibe (H)**

| Lebensmittel | Menge  | Zeit          | Geschwindigkeit         |
|--------------|--------|---------------|-------------------------|
| Schlagsahne  | 200 ml | etwa 1 Min.   | Max.<br>Geschwindigkeit |
| Eiweiß       | 4 Eier | etwa 2-5 Min. | Max.<br>Geschwindigkeit |

**In Scheiben schneiden**

**ACHTUNG:** Die Klingen sind scharf, gehen Sie sie mit Vorsicht vor.

- Setzen Sie die gewünschte Klinge, die Klinge zum Scheiben in Scheiben (M), in Julienne (L) oder in Stäbchen (N) so auf die Klingenhalterscheibe (I), dass ihr vorderes Loch in den Mittelstift der Scheibe einrastet. Verriegeln Sie die Klinge, indem Sie sie leicht nach hinten drücken, bis sie vollständig eingerastet ist (Abb. 9).
- Montieren Sie die komplette Klingenhalterscheibe (I) auf den Klingenhalter (D), indem Sie sie am Mittelstift festhalten, wobei die Klinge zur anderen Seite zeigt (Abb. 10).
- Setzen Sie den Deckel (P) auf die Schüssel (V) und drehen Sie den Drehknopf auf Stufe „1“. Geben Sie die Lebensmittel in die Öffnung im Deckel (P) und drücken Sie sie mit dem Stößels (G) in Richtung der Klinge.

**Tabelle für die Zubereitung**

| Lebensmittel             | Menge | Zeit        | Geschwindigkeit             |                                       |                                       |
|--------------------------|-------|-------------|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
|                          |       |             | Julienne-<br>Schneidscheibe | Klinge zum<br>Scheiben in<br>Scheiben | Klinge zum<br>Scheiben in<br>Stäbchen |
| Möhren                   | 500 g | etwa 1 Min. | Geschw. 1                   | Geschw. 1                             | -                                     |
| Kartoffel                | 500 g | etwa 1 Min. | Geschw. 1                   | Geschw. 1                             | Geschw. 2                             |
| Zucchini                 | 500 g | etwa 1 Min. | -                           | Geschw. 1                             | -                                     |
| Lauch                    | 500 g | etwa 1 Min. | -                           | Geschw. 1                             | -                                     |
| Rote Bete ohne<br>Schale | 500 g | etwa 1 Min. | -                           | Geschw. 1                             | -                                     |

**GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN MIXER**

- Setzen Sie den Mixer (R) auf die Antriebseinheit (B) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet, so dass die Kerben am Mixer perfekt in die entsprechenden Schlitze an der Antriebseinheit eingreifen (Abb. 11).
- Setzen Sie den Deckel (S) auf den Mixer (R) und drücken Sie ihn leicht nach unten, bis er vollständig eingesetzt ist (Abb. 12).
- Geben Sie die zuvor zubereiteten Lebensmittel in den Mixer, auch durch die Öffnung im Deckel (S), ohne den auf dem Mixer angegebenen maximalen Füllstand (R) zu überschreiten, und setzen Sie dann die Kappe (Q) auf den Deckel (S), so dass die Kerben auf der Kappe perfekt in die entsprechenden Schlitze auf dem Deckel passen (Abb. 13).

**Anmerkung:** Die Kappe (Q) ist außerdem mit einem Messbecher ausgestattet.

- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb, indem Sie mit dem Wahlschalter (A) die Drehgeschwindigkeit der Klinge wählen. Das Gerät ist mit zwei Geschwindigkeiten und Impulsbetrieb (Pulse) ausgestattet. Der Impulsbetrieb kann auch durch Drehen des Wahlschalters (A) gegen den Uhrzeigersinn in die Position „P“ gewählt werden. Ein optimaler Betrieb wird durch wiederholtes Drücken für eine sehr kurze Zeit (2-3 Sek.) erreicht.

**Anmerkung:** Beginnen Sie bei weicherem Obst und Gemüse (z.B. Bananen) mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit nach Bedarf. Für festeres Obst und Gemüse (z.B. Karotten) verwenden Sie die maximale Geschwindigkeit.

- Für ein gleichmäßigeres Ergebnis schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, nehmen Sie den Deckel (S) ab und bringen Sie die Lebensmittel, die sich an den Wänden des Mixers (R) abgesetzt haben, mit Hilfe eines Spachtels (C) in die Bechermitte.
- Wiederholen Sie die oben genannten Vorgänge, um weitere Lebensmittel zu verarbeiten.

**Anmerkung:** Geben Sie nicht mehr als 300 g hartes Obst oder Gemüse auf einmal in den Mixer.

**Anmerkung:** Um das Heraustreten von Flüssigkeiten zu vermeiden, sollten Sie den Mixer nicht mit mehr als 1000 ml Suppen, Pürees und anderen Flüssigkeiten verwenden.

**ACHTUNG:**

**Verwenden Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von Lebensmitteln mit einer übermäßigen Konsistenz (z.B. Eiswürfel oder Fleisch mit Knochen).**

**Die Klingen sind scharf, gehen Sie sie mit Vorsicht vor.**

**Entfernen Sie vor der Verwendung die Schutzvorrichtungen von der Edelstahlklinge.**

**Füllen Sie die Lebensmittel nicht über die auf der Schüssel angegebene maximale Füllhöhe hinaus ein.**

**Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sicher verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

**Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten am Stück. Warten Sie mindestens 2 Minuten, bevor Sie fortfahren.**

**Entfernen Sie keine Lebensmittel von den Wänden der Schüssel oder des Mixers, während das Gerät in Betrieb ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker.**

**Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, halten Sie Hände und Küchenutensilien stets von den sich bewegenden Klingen und Scheiben fern.**

**Verwenden Sie Ihre Finger nicht, um Lebensmittel von den Seiten der Schüssel zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie immer einen geeigneten Spatel.**

**Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Händen in das Deckelloch. Verwenden Sie stets den Stößel.**

**Setzen Sie immer den Deckel auf, bevor Sie den Mixer in Betrieb nehmen.**

**Entfernen Sie immer die Kappe vom Deckel des Mixers, bevor Sie lauwarme Flüssigkeiten mixen. Geben Sie niemals heiße Flüssigkeiten in den Mixer.**

### **VERWENDUNG DES ZITRUSPRESSE-ZUBEHÖRS - sofern vorhanden**

- Setzen Sie die Schüssel (V) auf die Antriebseinheit (B) und verriegeln Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn, so dass die Kante am unteren Ende des Griffs perfekt in den Schlitz am Motorkörper einrastet.
- Setzen Sie den Klingenhalter (D) auf den Motorstift in der Schüssel (V).
- Setzen Sie zuerst die Schale der Zitruspresse (T) auf den Klingenhalter (D) (Abb. 14), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet, und setzen Sie dann den Presskegel (U) ein (Abb. 15).
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

### **VERWENDUNG DES ZERKLEINERS FÜR TROCKENE LEBENSMITTEL (Abb. 16B) - sofern vorhanden**

- Füllen Sie die Zutaten bis zur MAX-Marke in den Zerkleinerbehälter (X).

**Hinweis:** Die maximale Menge, die Sie in den Behälter (X) geben können, beträgt 50 g trockene Lebensmittel für eine maximale Zeit von 30 Sekunden.

#### **ACHTUNG:**

**Nur trockene Zutaten verwenden.**

- Verschließen Sie den Behälter, indem Sie die Klinge (Z) gegen den Uhrzeigersinn auf den Behälter (X) schrauben (Abb. 17).
- Setzen Sie das zusammengebaute Mahlwerk fest verschlossen auf das Motorgehäuse (B) und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zur vollständigen Verriegelung (Abb. 18).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und wählen Sie mit dem Wahlschalter (A) 2-3 Mal den Impulsbetrieb für ein erstes Mahlen. Wählen Sie dann als Arbeitsgeschwindigkeit „1“ oder „2“.
- Um die Messereinheit aus dem Behälter zu entfernen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie heraus.

### **VERWENDUNG DES MEHRZWECKMAHLWERKS (Abb. 16A) - sofern vorhandene**

- Geben Sie die Zutaten in den Behälter (K).

**Hinweis:** Füllen Sie den Behälter (K) mit frischen Zutaten bis zum MAX-Füllstand (Fleisch 75 g). Füllen Sie keine Flüssigkeiten ein.

- Schließen Sie den Mehrzweckzerkleinerer (Y) auf dem Behälter (K), indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn aufschrauben (Abb. 17).
- Setzen Sie das zusammengebaute Mahlwerk fest verschlossen auf das Motorgehäuse (B) und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zur vollständigen Verriegelung (Abb. 18).
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und wählen Sie mit dem Wahlschalter (A) 2-3 Mal den Impulsbetrieb für ein erstes Mahlen. Wählen Sie dann „1“ oder „2“ als Betriebsgeschwindigkeit für frische Zutaten.

- Für Fleisch: Starten Sie mit Geschwindigkeit 1 für 2 Sekunden und Geschwindigkeit 2 für 3 Sekunden (maximale Laufzeit 5 Sekunden).
- Um die Messereinheit aus dem Behälter zu entfernen, drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie heraus.

## REINIGUNG UND WARTUNG

**ACHTUNG:** TAUCHEN SIE DEN KÖRPER DES PRODUKTS, DEN STECKER UND DAS ELEKTRISCHE KABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN, VERWENDEN SIE EIN FEUCHTES TUCH, UM SIE ZU REINIGEN.

**ACHTUNG:** AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE EINZELNE TEILE EINSTECKEN ODER ABNEHMEN ODER DAS GERÄT REINIGEN.

**ACHTUNG:** Die Klingen sind scharf, gehen Sie sie mit Vorsicht vor.

- Entfernen Sie alle verwendeten Zubehöerteile und gehen Sie dabei in umgekehrter Reihenfolge wie oben für die Montage beschrieben vor.
- Alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können von Hand in warmem Wasser gewaschen werden. Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Antriebseinheit (B) mit einem leicht angefeuchteten Tuch.

**ACHTUNG:** Lassen Sie jedes Teil nach der Reinigung gründlich trocknen, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

## FEHLERSUCHE

| Problem                                                  | Lösung                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht                             | Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel und der Mixer fest eingerastet sind. Wenn die Antriebseinheit immer noch nicht startet, überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose. Wenden Sie sich andernfalls an den Kundendienst. |
| Klingen funktionieren nicht richtig.                     | Entfernen Sie vor der weiteren Verarbeitung von Lebensmitteln immer alle anhaftenden Rückstände von der Klinge.                                                                                                                   |
| Die Antriebseinheit wird beim Rühren von Teig langsamer. | Die Teigmenge übersteigt möglicherweise die maximale Kapazität.                                                                                                                                                                   |
| Der Teig ist zu trocken.                                 | Geben Sie während der Verarbeitung 1 Esslöffel Wasser durch die Öffnung am Deckel hinzu, bis der Teig richtig verarbeitet wird.                                                                                                   |
| Der Teig ist zu nass.                                    | Geben Sie während der Verarbeitung 1 Esslöffel Mehl durch die Öffnung am Deckel hinzu, bis der Teig richtig verarbeitet wird.                                                                                                     |

| Problem                                                 | Lösung                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Antriebseinheit während der Verarbeitung langsamer. | Die Menge der Lebensmittel ist möglicherweise zu groß. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in kleine Stücke schneiden.                                |
| Das Gerät vibriert während der Verarbeitung.            | Reinigen und trocknen Sie die Gummifüße an der Unterseite des Geräts. Achten Sie auch darauf, dass die maximale Kapazität nicht überschritten wird. Wenden Sie sich andernfalls an den Kundendienst. |

# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

## LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. El aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas sin conocimientos o experiencia en el uso del aparato a condición de que dichas personas estén vigiladas o se les haya facilitado instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y hayan comprendido los riesgos inherentes a su empleo.
8. Este aparato no debe ser utilizado por los niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
9. Los niños no deben jugar con el aparato.
10. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
11. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
12. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
13. NO TOCAR NUNCA LAS PARTES EN MOVIMIENTO.
14. ATENCIÓN: COLOCAR LA CUCHILLA ANTES QUE LOS ALIMENTOS. Antes de quitar la tapa esperar a que la cuchilla esté completamente parada y desconectar siempre el enchufe de alimentación de la toma de corriente.
15. No dejar funcionar el aparato en vacío.

- 16.No usar el aparato si la cuchilla está dañada.
- 17.NO INTRODUCIR NUNCA INGREDIENTES, LÍQUIDOS INCLUIDOS, QUE SOBREPASEN EL LÍMITE MÁXIMO INDICADO EN EL RECIPIENTE.
- 18.No utilizar el aparato para triturar alimentos que tengan una excesiva consistencia (por ejemplo: cubitos de hielo o carne con hueso).
- 19.No transportar el aparato con el recipiente montado, es decir, el asa del recipiente no tiene que servir para transportar el aparato.
- 20.Para evitar accidentes y daños al aparato tener siempre las manos y utensilios de cocina lejos de las cuchillas y de discos en movimiento.
- 21.Las cuchillas están bien afiladas, manejarlas con cuidado. Cogerlas siempre por la parte de plástico.
- 22.No introducir nunca los alimentos con las manos. Utilizar siempre el prensa-alimentos.
- 23.No quitar los alimentos de las paredes del recipiente mientras el aparato esté en marcha. Apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación de la toma y utilizar siempre una espátula adecuada.
- 24.EL PRODUCTO HA SIDO DISEÑADO PARA QUE FUNCIONE SÓLO SI EL RECIPIENTE Y LA CORRESPONDIENTE TAPA SE HAN MONTADO CORRECTAMENTE. SI NO FUERA ASÍ, LLEVAR EL PRODUCTO A UN CENTRO ASISTENCIA AUTORIZADO.
- 25.ANTES DE CUALQUIER OPERACIÓN DENTRO DEL RECIPIENTE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN.
- 26.PREPARAR LA TAZA DE LA BATIDORA CON LOS ALIMENTOS QUE SE DESEAN BATIR Y MONTARLA EN EL CUERPO MOTOR ANTES DE CONECTAR EL ENCHUFE EN LA TOMA DE CORRIENTE.
- 27.No transportar el aparato agarrándolo por la taza montada, es decir que el asa de la taza no debe utilizarse para transportar el aparato.
- 28.Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
- 29.No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- 30.Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
- 31.El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene

que ser destinado a uso comercial o industrial.

32. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EUC y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
33. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
34. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
35. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
36. No se asume ninguna responsabilidad por el uso incorrecto o por otros usos distintos de los previstos en el presente manual.
37. Para prevenir accidentes y daños, este aparato se deberá utilizar exclusivamente para el fin para el que fue concebido.
38. Guardar a mano este manual para consultas futuras. En caso de cesión de este aparato a otras personas, incluir siempre estas instrucciones.
39. Este aparato está diseñado para uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
  - zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - turismo rurales;
  - para su uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros tipos de alojamiento;
  - en estructuras de tipo bed and breakfast.
40. Prestar especial atención al manipular las cuchillas de corte afiladas, al vaciar la taza y durante la limpieza.
41. Prestar atención al verter líquido caliente en el robot o en la batidora ya que podría salirse del aparato a causa de un chorro de vapor inesperado.
42.  Para la correcta eliminación del producto de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE, se ruega leer el pertinente folleto anexo al producto.

## CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

*Consumo energético en modo off: 0,1 W*

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1))

|   |                           |   |                                                                  |
|---|---------------------------|---|------------------------------------------------------------------|
| A | Pomo de funcionamiento    | Q | Tapón de la tapa de la batidora                                  |
| B | Cuerpo motor              | R | Batidora                                                         |
| C | Perno del motor           | S | Tapa de la batidora                                              |
| D | Soporte de cuchilla       | T | Colador del exprimidor (si está incluido)                        |
| E | Cuchilla para triturar    | U | Cono del exprimidor (si está incluido)                           |
| F | Cuchilla para amasar      | V | Recipiente                                                       |
| G | Presionador               | Z | Cuchilla del molinillo para alimentos secos (si está incluida)   |
| H | Disco para montar         | X | Contenedor del molinillo para alimentos secos (si está incluido) |
| I | Portacuchilla             | Y | Cuchilla del molinillo multiusos (si está incluida)              |
| L | Cuchilla para juliana     | K | Contenedor del molinillo multiusos (si está incluido)            |
| M | Cuchilla para lonchas     |   |                                                                  |
| N | Cuchilla para bastoncitos |   |                                                                  |
| P | Tapa                      |   |                                                                  |

## ATENCIÓN

El aparato está equipado con un dispositivo que impide su funcionamiento si la tapa (P) no está bien bloqueada o bien si la batidora (R) o el recipiente (V) no están colocados correctamente.

## INSTRUCCIONES PARA EL USO

**ATENCIÓN:** Antes de limpiar el aparato e instalar o quitar accesorios, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y de que el pomo de funcionamiento (A) está en "0".

- Antes de utilizar el aparato, limpiar todos los componentes que vayan a estar en contacto con alimentos, usando un paño con agua caliente y detergente delicado. Secar bien.
- Introduzca el perno del motor (C) en el alojamiento del cuerpo del motor (B) (Fig. 2).
- Colocar el recipiente (V) sobre el cuerpo motor (B) y bloquearlo girándolo en el sentido de las agujas del reloj de modo que la pestaña situada en la parte inferior del asa encaje perfectamente en la ranura del cuerpo motor (Fig. 3).
- Montar el soporte de cuchilla (D) en el perno del motor dentro del recipiente (V) (Fig. 4).

### Triturar, amasar o montar

- Si se desea utilizar el aparato con la función de picadora, montar la cuchilla de acero inoxidable (E) en el soporte de cuchilla (D); de lo contrario, para amasar, montar la cuchilla de plástico (F) alineando las ranuras internas de la base de la cuchilla con las muescas del soporte, presionando hacia abajo y por último girándola en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear (Fig. 5).
- Si se desea montar claras de huevo o nata, instalar el accesorio adecuado (H) en el soporte de cuchilla (D) presionándolo hacia abajo y girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo (Fig. 6).

**ADVERTENCIA:** Antes de procesar, asegurarse de que el recipiente (V) y el disco (H) estén completamente limpios de cualquier rastro de mantequilla o yema de huevo.

- Cortar los alimentos en trozos pequeños (1,5 x 1,5 cm) y ponerlos en el recipiente (V) o, si se desea amasar, introducir los ingredientes.
- Colocar la tapa (P) sobre el recipiente (V) y bloquearla girándola en el sentido de las agujas del reloj

para que la pestaña de la tapa encaje perfectamente en la ranura del asa del recipiente (Fig. 7).

- Conectar el enchufe a una toma de corriente.
- Accionar el aparato seleccionando la velocidad de rotación de la cuchilla mediante el pomo de funcionamiento (A). El aparato dispone de dos velocidades y funcionamiento por impulsos (Pulse).

**ATENCIÓN:** Cuando se utiliza el aparato para amasar o montar, se recomienda comenzar con la velocidad “1” y luego cambiar a la velocidad “2”. Cuando se utiliza para triturar, se recomienda seleccionar el funcionamiento por impulsos girando el pomo (A) en sentido contrario a las agujas del reloj en la posición “P”. El uso ideal se consigue pulsando repetidamente y por poco tiempo (2/3 segundos).

- Para obtener un compuesto fino y homogéneo, retirar el alimento de la pared del recipiente, si fuese necesario, y empujarlo hacia el centro ayudándose con una espátula.
- Si durante el funcionamiento fuera necesario añadir alimentos, utilizar el orificio presente en la tapa (P). Empujar los alimentos introducidos con la ayuda del presionador (G) (Fig. 8).
- Para interrumpir el funcionamiento del aparato, girar el pomo (A) y colocarlo en posición “0”.

**Tabla para preparación de alimentos - Cuchilla para triturar (E)**

| Alimento   | Cantidad              | Peso  | Tiempo            | Velocidad      |
|------------|-----------------------|-------|-------------------|----------------|
| Cebolla    | 4 trozos sin piel     | 500 g | 30-60 seg. aprox. | Vel. 2 / Pulse |
| Ajo        | Sin piel              | 500 g | 30-60 seg. aprox. | Vel. 2 / Pulse |
| Zanahorias | Máx. 2x2 cm           | 500 g | 30-60 seg. aprox. | Vel. 2 / Pulse |
| Carne      | Máx. 2x2 cm sin hueso | 500 g | 30-60 seg. aprox. | Vel. 2 / Pulse |

**Tabla para preparación de alimentos - Cuchilla para amasar (F)**

| Alimento             | Cantidad         | Peso  | Tiempo         | Velocidad |
|----------------------|------------------|-------|----------------|-----------|
| Harina / agua        | Harina           | 500 g | 90 seg. aprox. | Vel. 1    |
|                      | Agua             | 285 g |                |           |
| Masa para repostería | Huevos           | 4     | 2 min. aprox.  | Vel. 1    |
|                      | Margarina        | 200 g |                |           |
|                      | Azúcar           | 200 g |                |           |
|                      | Harina           | 200 g |                |           |
|                      | Polvo de hornear | 4 g   |                |           |

**Tabla para preparación de alimentos - Disco para montar (H)**

| Alimento         | Cantidad | Tiempo          | Velocidad   |
|------------------|----------|-----------------|-------------|
| Nata para montar | 200 ml   | 1 min. aprox.   | Vel. máxima |
| Clara de huevo   | 4 huevos | 2-5 min. aprox. | Vel. máxima |

## Rebanar

**ATENCIÓN:** Las cuchillas son afiladas, hay que manipularlas con cuidado.

- Insertar la cuchilla deseada, cuchilla para lonchas (M), cuchilla para cortar en juliana (L) o cuchilla para bastoncitos (N) en el disco portacuchillas (I) de modo que su orificio delantero encaje en el perno central del disco. Bloquear la cuchilla presionándola ligeramente por la parte trasera hasta que esté completamente bloqueada (Fig. 9).
- Montar el disco portacuchillas completo (I) en el soporte de cuchilla (D), agarrándolo por el perno central, con la cuchilla mirando hacia arriba (Fig. 10).
- Colocar la tapa (P) sobre el recipiente (V) y girar el pomo a la velocidad “1”, introduciendo los alimentos por el orificio de la tapa (P) y empujándolos hacia la cuchilla con el presionador (G).

**Tabla para preparación de alimentos**

| Alimento           | Cantidad | Tiempo        | Velocidad             |                       |                           |
|--------------------|----------|---------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|
|                    |          |               | Cuchilla para juliana | Cuchilla para lonchas | Cuchilla para bastoncitos |
| Zanahorias         | 500 g    | 1 min. aprox. | Vel. 1                | Vel. 1                | -                         |
| Patatas            | 500 g    | 1 min. aprox. | Vel. 1                | Vel. 1                | Vel. 2                    |
| Calabacines        | 500 g    | 1 min. aprox. | -                     | Vel. 1                | -                         |
| Puerro             | 500 g    | 1 min. aprox. | -                     | Vel. 1                | -                         |
| Remolacha sin piel | 500 g    | 1 min. aprox. | -                     | Vel. 1                | -                         |

## INSTRUCCIONES DE USO DE LA BATIDORA

- Colocar la batidora (R) en el cuerpo motor (B) y girarla en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada de forma que las muescas de la batidora encajen perfectamente en las correspondientes ranuras del cuerpo motor (Fig. 11).
- Montar la tapa (S) en la batidora (R), y presionarla ligeramente hacia abajo hasta acoplarla completamente (Fig. 12).
- Introducir en la batidora los alimentos preparados previamente, utilizando también el orificio presente en la tapa (S), sin superar el nivel máximo indicado en la batidora (R), y luego colocar el tapón (Q) en la tapa (S) de forma que las muescas del tapón encajen perfectamente en las correspondientes ranuras de la tapa (Fig. 13).

**Nota:** El tapón (Q) dispone de un medidor.

- Accionar el aparato seleccionando la velocidad de rotación de la cuchilla mediante el pomo de funcionamiento (A). El aparato dispone de dos velocidades y funcionamiento por impulsos (Pulse). El aparato dispone también de funcionamiento por impulsos girando el pomo (A) en sentido contrario a las agujas del reloj en la posición “P”. El uso ideal se consigue pulsando repetidamente y por poco tiempo (2/3 segundos)

**Nota:** Para frutas y verduras más blandas (por ej.: plátanos), comenzar a baja velocidad y luego aumentar la velocidad según sea necesario. Para frutas y verduras más duras (por ejemplo, zanahorias), usar la velocidad máxima.

- Para obtener un resultado más homogéneo, apagar el aparato, desconectar el enchufe de la toma de corriente, retirar la tapa (S) y, con la ayuda de una espátula de cocina, mover hacia el centro los alimentos depositados en la pared de la batidora (R).
- Repetir las antedichas operaciones para procesar otras dosis de alimentos.

**Nota:** No introducir en la batidora más de 300 g de frutas o verduras de pulpa dura a la vez.

**Nota:** Para evitar derramar líquido, no usar la batidora con más de 1000 ml de sopa, purés y otros líquidos.

**ATENCIÓN:**

**No utilizar el aparato para triturar alimentos demasiado duros (ejemplo: cubitos de hielo o carne con huesos).**

*Las cuchillas son afiladas, hay que manipularlas con cuidado.*

*Retirar las protecciones de la cuchilla de acero inoxidable antes de su uso.*

*No introducir alimentos excediendo el nivel máximo indicado en el recipiente.*

*Asegurarse de haber bloqueado firmemente la tapa antes de poner en marcha el aparato.*

*No dejar en marcha el aparato por más de 2 minutos seguidos. Esperar al menos 2 minutos antes de volver a utilizarlo.*

*No retirar los alimentos de las paredes del recipiente o de la batidora mientras el aparato esté en marcha. Apagar antes el aparato y desconectar el enchufe de alimentación.*

*Para evitar accidentes y daños al aparato, mantener siempre las manos y los enseres de cocina lejos de las cuchillas y de los discos en movimiento.*

*No utilizar los dedos para retirar los alimentos de las paredes del recipiente mientras el aparato esté en marcha. Utilizar siempre una espátula de cocina.*

*No empujar nunca la comida en el orificio de la tapa con las manos. Utilizar siempre el presionador.*

*Colocar siempre la tapa antes de accionar la batidora.*

*Antes de batir líquidos tibios, retirar siempre el tapón de la tapa de la batidora. No introducir nunca líquidos calientes en la batidora.*

**USO DEL ACCESORIO EXPRIMIDOR - si está incluido**

- Colocar el recipiente (V) sobre el cuerpo motor (B) y bloquearlo girándolo en el sentido de las agujas del reloj de modo que la pestaña situada en la parte inferior del asa encaje perfectamente en la ranura del cuerpo motor.

- Montar el soporte de cuchilla (D) en el perno del motor dentro del recipiente (V).
- Colocar en el soporte de cuchilla (D) primero el colador del exprimidor (T) (Fig. 14) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee, y luego el cono (U) (Fig. 15).
- Conectar el enchufe a una toma de corriente.
- Accionar el aparato seleccionando la velocidad mínima.

### **USO DEL MOLINILLO PARA ALIMENTOS SECOS (Fig. 16B) - si está incluido**

- Introducir los ingredientes en el contenedor del molinillo (X) hasta el nivel MAX.

**Nota:** La cantidad máxima que se puede introducir en el contenedor (H) es de 50 g de alimentos secos durante un máximo de 30 segundos.

#### **ATENCIÓN:**

*Utilizar solo ingredientes secos.*

- Cerrar enroscando en sentido contrario a las agujas del reloj la cuchilla del molinillo (Z) en el contenedor (X) (Fig. 17).
- Colocar el molinillo ensamblado, bien cerrado, en el cuerpo motor (B) y girarlo en sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente bloqueado (Fig. 18).
- Conectar el enchufe en la toma de corriente y, mediante el pomo de funcionamiento (A), seleccionar el funcionamiento por impulsos unas 2-3 veces para efectuar un primer triturado. Luego, seleccionar “1” o “2” como velocidad de funcionamiento.
- Para retirar la cuchilla del contenedor, girarla en sentido contrario a las agujas del reloj y extraerla.

### **USO DEL MOLINILLO MULTIUSOS (Fig. 16A) - si está incluido**

- Introducir los ingredientes en el contenedor (K).

**Nota:** Llenar el contenedor (K) con ingredientes frescos hasta el nivel MAX (carne 75 g). No introducir líquidos.

- Cerrar enroscando en sentido contrario a las agujas del reloj el molinillo multiusos (Y) en el contenedor (K) (Fig. 17).
- Colocar el molinillo ensamblado, bien cerrado, en el cuerpo motor (B) y girarlo en sentido de las agujas del reloj hasta que esté completamente bloqueado (Fig. 18).
- Conectar el enchufe en la toma de corriente y, mediante el pomo de funcionamiento (A), seleccionar el funcionamiento por impulsos unas 2-3 veces para efectuar un primer triturado. Luego, seleccionar “1” o “2” como velocidad de funcionamiento para ingredientes frescos.
- Para la carne: Comenzar con la velocidad 1 durante 2 segundos y la velocidad 2 durante 3 segundos (tiempo máximo de funcionamiento: 5 segundos).
- Para retirar la cuchilla del contenedor, girarla en sentido contrario a las agujas del reloj y extraerla.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**ATENCIÓN:** NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE NI EL CABLE ELÉCTRICO EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, UTILIZAR UN PAÑO HÚMEDO PARA SU LIMPIEZA.

**ATENCIÓN:** INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÁ EN MARCHA, DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE AÑADIR O DE RETIRAR CADA COMPONENTE O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

**ATENCIÓN:** Las cuchillas son afiladas; hay que manipularlas con cuidado.

- Eliminar todos los accesorios utilizados, procediendo en sentido contrario al descrito anteriormente para el montaje.
- Lavar todos los componentes que hayan estado en contacto con los alimentos. Se pueden lavar a mano en agua caliente con detergentes neutros.
- Para la limpieza del cuerpo motor (B), utilizar un paño ligeramente húmedo.

**ATENCIÓN:** Tras la limpieza, secar cada parte perfectamente antes de volverla a montar.

## LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

| Problema                                       | Solución                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona                         | Asegurarse de que el recipiente y la batidora estén bien bloqueados en su posición. Si el motor sigue sin ponerse en marcha, comprobar el cable de alimentación y la toma de corriente. De lo contrario, póngase en contacto con el Centro de Asistencia. |
| Las cuchillas no funcionan correctamente       | Antes de seguir procesando más alimentos, retirar cualquier residuo bloqueado por la cuchilla.                                                                                                                                                            |
| El motor se ralentiza cuando se mezcla la masa | La cantidad de masa podría exceder la capacidad máxima.                                                                                                                                                                                                   |
| La masa está demasiado seca                    | Durante el procesamiento, agregar agua a través del conducto en la tapa, 1 cucharada a la vez, hasta que la masa limpie el interior del recipiente.                                                                                                       |
| La masa está demasiado húmeda                  | Durante el procesamiento, agregar harina a través del conducto en la tapa, 1 cucharada a la vez, hasta que la masa limpie el interior del recipiente.                                                                                                     |
| El motor se ralentiza durante el procesamiento | La cantidad de alimentos podría ser excesiva. Para obtener el mejor resultado, cortar los alimentos en trozos pequeños antes de procesarlos.                                                                                                              |
| El aparato vibra durante el procesamiento      | Limpiar y secar los pies de goma de la parte inferior del aparato. Asegurarse asimismo de que no se exceda la capacidad de carga máxima. De lo contrario, póngase en contacto con el Centro de Asistencia.                                                |

# ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

## LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
2. Não deixar o aparelho não guardado quando estiver ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento do aparelho, desde que essas pessoas estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a forma de utilizar o aparelho com segurança e sobre os riscos envolvidos na sua utilização.
8. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
9. As crianças não devem brincar com o aparelho.
10. NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
11. MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
12. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
13. NUNCA TOQUE NAS PARTES EM MOVIMENTO.
14. ATENÇÃO: COLOQUE A LÂMINA ANTES DOS ALIMENTOS. Antes de abrir a tampa, espere que a lâmina esteja completamente parada e retire sempre a ficha de alimentação da tomada eléctrica.

15. Não deixe o aparelho funcionar em vazio.
16. Não utilize o aparelho se a lâmina estiver danificada.
17. NÃO COLOQUE OS INGREDIENTES, INCLUSIVE LÍQUIDOS, ACIMA DO LIMITE MÁXIMO INDICADO NA TAÇA.
18. Não utilize o aparelho para picar alimentos de excessiva consistência (exemplo: cubos de gelo ou carne com osso).
19. Não transporte o aparelho segurando o aparelho pela taça, ou seja, a pega da taça não deve ser usada para transportar o aparelho.
20. Para evitar acidentes e danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das lâminas e dos discos em movimento.
21. As lâminas são muito afiadas. Tenha cuidado ao manuseá-las. Segure-as sempre pela parte de plástico.
22. Nunca introduza os alimentos com as mãos. Use sempre o calcador.
23. Não remova os alimentos das paredes da taça com o aparelho em funcionamento. Desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e use sempre uma espátula.
24. ESTE APARELHO FOI CONCEBIDO DE MANEIRA A FUNCIONAR SOMENTE COM A TAÇA E A TAMPA MONTADAS CORRECTAMENTE. NO CASO, LEVE O APARELHO A UM CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.
25. ANTES DE INICIAR QUALQUER OPERAÇÃO NO INTERIOR DA TAÇA, DESLIGUE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA.
26. PREPARE O JARRO DO LIQUIDIFICADOR COM OS ALIMENTOS A BATER E ENCAIXE-O NO CORPO DO MOTOR ANTES DE LIGAR A FICHA À TOMADA ELÉTRICA.
27. Não transporte o aparelho com o jarro montado, ou seja, a pega do jarro não deve ser utilizada para transportar o aparelho.
28. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
29. Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
30. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
31. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
32. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/

EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.

- 33.Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- 34.Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- 35.Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- 36.Não é aceite qualquer responsabilidade por utilização indevida ou por utilizações diferentes das especificadas neste folheto.
- 37.Para evitar acidentes e danos, utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina.
- 38.Guarde este folheto para futuras consultas. Quando passar este aparelho a outra pessoa, inclua sempre estas instruções.
- 39.Este aparelho foi concebido para uso doméstico e aplicações semelhantes, tais como:
  - área de refeições para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
  - turismo rural;
  - para utilização por clientes de hotéis, motéis e outros tipos de alojamento;
  - em locais do tipo bed and breakfast.
- 40.Tenha especial cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o jarro e ao limpar os componentes.
- 41.Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no processador ou no liquidificador, pois estes podem sair do aparelho devido a um jato súbito de vapor.
42.  Para a eliminação correta do produto, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE, leia o folheto que acompanha o produto.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

*Consumo de energia no modo desligado (off): 0,1 W*

## DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

|                                                 |                                                           |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| A Botão de funcionamento                        | Q Tampinha do liquidificador                              |
| B Corpo do motor                                | R Jarro do liquidificador                                 |
| C Pino do motor                                 | S Tampa do liquidificador                                 |
| D Suporte da lâmina                             | T Espremedor de citrinos (se presente)                    |
| E Lâmina para picar                             | U Cone do espremedor de citrinos (se presente)            |
| F Lâmina para misturar/amassar                  | V Taça                                                    |
| G Calcador                                      | Z Lâmina do moinho para alimentos secos (se presente)     |
| H Disco para bater natas/claras                 | X Recipiente do moinho para alimentos secos (se presente) |
| I Porta-lâminas                                 | Y Lâmina do moinho multiuso (se presente)                 |
| L Lâmina para cortar em juliana (tiras finas)   | K Recipiente do moinho multiuso (se presente)             |
| M Lâmina pra fatiar                             |                                                           |
| N Lâmina para cortar em palitos (tiras grossas) |                                                           |
| P Tampa do processador                          |                                                           |

## CUIDADO

O aparelho está equipado com um dispositivo que impede o seu funcionamento se a tampa do processador (P) não estiver corretamente fechada ou se o jarro (R) ou a taça (V) não estiverem corretamente colocados.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**CUIDADO:** Antes de limpar o aparelho e de montar/desmontar os acessórios, certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada elétrica e que o botão de funcionamento (A) está na posição “0”.

- Antes de utilizar o aparelho, limpe todos os componentes que entrarão em contacto com os alimentos, utilizando um pano com água quente e detergente neutro. Seque bem.
- Insira o pino do motor (C) no devido alojamento no corpo do motor (B) (Fig. 2).
- Coloque a taça (V) sobre o corpo do motor (B) e bloqueie rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a que a aba na parte inferior da pega se encaixe perfeitamente na ranhura do corpo do motor (Fig. 3).
- Monte o suporte da lâmina (D) no pino do motor (C) no interior da taça (V) (Fig. 4).

### Picar, misturar/amassar ou bater

- Se pretender utilizar o aparelho na função de picadora, monte a lâmina de aço inoxidável (E) no suporte da lâmina (D); caso contrário, monte a lâmina de plástico (F), fazendo coincidir as ranhuras internas na base da lâmina com os entalhes presentes no suporte, pressionando-a para baixo e por fim rodando-a no sentido anti-horário para bloqueá-la (Fig. 5).
- Se, por outro lado, desejar bater claras de ovo ou natas, monte o acessório adequado (H) no suporte da lâmina (D), pressionando-o para baixo y rodando-a no sentido anti-horário para bloqueá-lo (Fig. 6).

**AVISO:** Antes de processar, certifique-se de que a taça (V) e o disco (H) estão perfeitamente limpos de quaisquer vestígios de manteiga ou de gema.

- Corte os alimentos em pedaços pequenos (1,5 x 1,5 cm) e coloque-os na taça (V) ou, se pretender misturar, introduza os ingredientes.

- Coloque a tampa do processador (P) sobre a taça (V) e feche, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a que a aba da tampa se encaixe perfeitamente na ranhura presente na pega da taça (Fig. 7).
- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada elétrica.
- Acione o aparelho selecionando a velocidade de rotação da lâmina pelo botão de funcionamento (A). O aparelho está equipado com duas velocidades e com funcionamento por impulsos (Pulse).

**CUIDADO:** Quando utilizar o aparelho para misturar, amassar ou bater, recomenda-se que comece com a velocidade “1” e depois mude para a velocidade “2”. Para picar, é aconselhável selecionar o funcionamento por impulsos, rodando o botão (A) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição “P”. Para uma melhor utilização, pressione repetidamente durante um período de tempo muito curto (2/3 segundos).

- Para obter um picado fino e homogêneo, retire, se necessário, os alimentos da parede da taça e aproxime-os do centro com a ajuda da espátula.
- Se for necessário adicionar alimentos durante o funcionamento, utilize o orifício da tampa do processador (P). Empurre os alimentos com a ajuda do calcador (G) (Fig. 8).
- Para interromper o funcionamento do aparelho, rode o botão (A) para “0”.

#### Tabela de preparação dos alimentos – Lâmina para picar (E)

| Alimento | Quantidade           | Peso  | Tempo             | Velocidade     |
|----------|----------------------|-------|-------------------|----------------|
| Cebola   | 4 partes sem casca   | 500 g | 30-60 seg. aprox. | Vel. 2 / Pulse |
| Alho     | Sem casca            | 500 g | 30-60 seg. aprox. | Vel. 2 / Pulse |
| Cenoura  | Máx. 2x2 cm          | 500 g | 30-60 seg. aprox. | Vel. 2 / Pulse |
| Carne    | Máx. 2x2 cm sem osso | 500 g | 30-60 seg. aprox. | Vel. 2 / Pulse |

#### Tabela de preparação dos alimentos - Lâmina para misturar/amassar (F)

| Alimento       | Quantidade     | Peso  | Tempo          | Velocidade |
|----------------|----------------|-------|----------------|------------|
| Farinha / água | Farinha        | 500 g | 90 seg. aprox. | Vel. 1     |
|                | Água           | 285 g |                |            |
| Massa de bolo  | Ovos           | 4     | 2 mín. aprox.  | Vel. 1     |
|                | Margarina      | 200 g |                |            |
|                | Açúcar         | 200 g |                |            |
|                | Farinha        | 200 g |                |            |
|                | Fermento em pó | 4 g   |                |            |

#### Tabela de preparação dos alimentos - Disco para bater natas/claras (H)

| Alimento      | Quantidade | Tempo           | Velocidade  |
|---------------|------------|-----------------|-------------|
| Natas         | 200 ml     | 1 mín. aprox.   | Vel. máxima |
| Claras de ovo | 4 ovos     | 2-5 mín. aprox. | Vel. máxima |

## Fatiar

**CUIDADO:** As lâminas são afiadas, manuseie-as com cuidado.

- Monte a lâmina segundo a receita: lâmina para fatiar (M), lâmina para cortar em juliana (L) ou lâmina para cortar em palitos (N), no disco porta-lâminas (I), de modo a que o orifício frontal se encaixe no pino central do disco. Bloqueie a lâmina pressionando-a ligeiramente, na parte de trás, até ficar completamente bloqueada (Fig. 9).
- Monte o disco porta-lâminas completo (I) no suporte da lâmina (D), agarrando-o pelo pino central, com a lâmina virada para cima (Fig. 10).
- Coloque a tampa do processador (P) sobre a taça (V), rode o botão para a velocidade “1”, introduza os alimentos pelo orifício da tampa (P) e empurre-os para dentro com a ajuda do calcador (G).

## Tabela de preparação dos alimentos

| Alimento            | Quantidade | Tempo         | Velocidade                    |                    |                               |
|---------------------|------------|---------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------------|
|                     |            |               | Lâmina para cortar em juliana | Lâmina para fatiar | Lâmina para cortar em palitos |
| Cenoura             | 500 g      | 1 mín. aprox. | Vel. 1                        | Vel. 1             | -                             |
| Batata              | 500 g      | 1 mín. aprox. | Vel. 1                        | Vel. 1             | Vel. 2                        |
| Courgettes          | 500 g      | 1 mín. aprox. | -                             | Vel. 1             | -                             |
| Alho-francês        | 500 g      | 1 mín. aprox. | -                             | Vel. 1             | -                             |
| Beterraba sem casca | 500 g      | 1 mín. aprox. | -                             | Vel. 1             | -                             |

## UTILIZAÇÃO DO LIQUIDIFICADOR

- Coloque o jarro (R) sobre o corpo do motor (B) e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até encaixá-lo, de modo a que os entalhes presentes no jarro se encaixem perfeitamente nas ranhuras correspondentes no corpo do motor (Fig. 11).
- Coloque a tampa do liquidificador (S) sobre o jarro (R) e pressione-a ligeiramente para baixo até ficar completamente inserida (Fig. 12).
- Introduza no liquidificador os alimentos previamente preparados através do orifício presente na tampa (S), sem ultrapassar o nível máximo indicado no liquidificador (R), e, em seguida, coloque a tampinha (Q) sobre a tampa (S) de modo a que as saliências presentes na tampinha se encaixem perfeitamente nas ranhuras presentes na tampa (Fig. 13).

**Nota:** A tampinha (Q) vem com um doseador.

- Acione o aparelho selecionando a velocidade de rotação da lâmina pelo botão de funcionamento (A). O aparelho está equipado com duas velocidades e com funcionamento por impulsos (Pulse). O funcionamento por impulsos também pode ser selecionado rodando o botão de funcionamento (A) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição “P”. A utilização ideal é obtida premindo repetidamente durante um período de tempo muito curto (2/3 seg.).

**Nota:** No caso de frutas e legumes mais macios (por exemplo, bananas), comece com uma veloci-

dade baixa e aumente a velocidade conforme necessário. Para frutas e legumes mais firmes (por exemplo, cenouras), utilize a velocidade máxima.

- Para obter um resultado mais homogêneo, desligue o aparelho, desligue a ficha da tomada elétrica, retire a tampa do liquidificador (S) e, com a ajuda de uma espátula, empurre os alimentos depositados nas paredes do jarro (R) para o centro.
- Repita os passos acima para processar outras cargas de alimentos.

**Nota:** Não coloque no jarro mais de 300 g de frutas ou legumes duros de cada vez.

**Nota:** Para evitar a saída de líquidos, não utilize o liquidificador com mais de 1000 ml de sopa, cremes e outros líquidos.

**CUIDADO:**

**Não utilize o aparelho para picar alimentos de consistência dura (por exemplo, cubos de gelo ou carne com osso).**

**As lâminas são afiadas, por isso devem ser manuseadas com cuidado.**

**Retire as proteções da lâmina de aço inoxidável antes da utilização.**

**Não introduza alimentos para além do nível máximo indicado na taça.**

**Certifique-se de que a tampa está bem fechada antes de utilizar o aparelho.**

**Não utilize o aparelho durante mais de 2 minutos consecutivos. Aguarde pelo menos 2 minutos antes de voltar a utilizar o aparelho.**

**Não retire os alimentos das paredes da taça ou do jarro enquanto o aparelho estiver a funcionar. Desligue primeiro o aparelho e desligue a ficha da tomada.**

**Para evitar ferimentos e danos no aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das lâminas e discos em movimento.**

**Não utilize os dedos para retirar os alimentos das paredes da taça enquanto o aparelho estiver a funcionar. Utilize sempre uma espátula de cozinha adequada.**

**Nunca pressione os alimentos no orifício da tampa com as mãos. Utilize sempre o calcador fornecido.**

**Coloque sempre a tampa antes de acionar o liquidificador.**

**Retire sempre a tampinha do liquidificador antes de bater líquidos mornos. Nunca coloque líquidos quentes no liquidificador.**

### **UTILIZAÇÃO DO ESPREMEDOR DE CITRINOS - se presente**

- Coloque a taça (V) sobre o corpo do motor (B) e bloqueie rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a que a aba situada na parte inferior da pega se encaixe perfeitamente na ranhura do corpo do motor.
- Monte o suporte da lâmina (D) no pino do motor no interior da taça (V).
- Posicione no suporte da lâmina (D), primeiro o espremedor de citrinos (T) (Fig. 14), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até encaixá-lo, e depois o cone (U) (Fig. 15).
- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada elétrica.
- Acione o aparelho selecionando a velocidade mínima.

### **UTILIZAÇÃO DO MOINHO PARA ALIMENTOS SECOS (Fig. 16B) - se presente**

- Coloque os ingredientes no recipiente do moinho (X) até ao nível MÁX.

**Nota:** A quantidade máxima a colocar no recipiente (X) é de 50 g de alimentos secos durante um tempo máximo de 30 segundos.

#### **IMPORTANTE:**

*Utilize apenas ingredientes secos.*

- Rosquee no sentido anti-horário a lâmina do moinho (Z) no recipiente (X) (Fig. 17).
- Posicione o moinho montado, firmemente fechado, sobre o corpo do motor (B) e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar completamente bloqueado (Fig. 18).
- Ligue a ficha na tomada de corrente e, pelo botão de funcionamento (A), selecione o funcionamento por impulsos por 2 a 3 vezes para uma primeira moagem. Em seguida, selecione “1” ou “2” como velocidade de funcionamento.
- Para retirar a lâmina do recipiente, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-a para fora.

### **UTILIZAÇÃO DO MOINHO MULTIUSO (Fig. 16A) – se presente**

- Coloque os ingredientes no recipiente (K).

**Nota:** Encha o recipiente (K) com ingredientes frescos até ao nível MÁX. (carne 75 g). Não introduza líquidos.

- Rosquee no sentido anti-horário o moinho multiuso (Y) no recipiente (K) (Fig. 17).
- Posicione o moinho montado, firmemente fechado, sobre o corpo do motor (B) e rode-o no sentido dos ponteiros do relógio até ficar completamente bloqueado (Fig. 18).
- Ligue a ficha na tomada de corrente e, pelo botão de funcionamento (A), selecione o funcionamento por impulsos por 2 a 3 vezes para uma primeira moagem. Em seguida, selecione “1” ou “2” como velocidade de funcionamento para os ingredientes frescos.
- Para as carnes: Comece com a velocidade 1 durante 2 segundos e passe para a velocidade 2 durante 3 segundos (tempo máximo de funcionamento 5 segundos).
- Para retirar a lâmina do recipiente, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-a para fora.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**CUIDADO:** NUNCA MERGULHE O CORPO DO PRODUTO, A FICHA E O CABO ELÉTRICO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS. UTILIZE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.

**CUIDADO:** MESMO QUANDO O APARELHO NÃO ESTIVER A SER UTILIZADO, DESLIGUE-O DA TOMADA ELÉTRICA ANTES DE MONTAR/DESMONTAR OS ACESSÓRIOS OU ANTES DE O LIMPAR.

**CUIDADO:** As lâminas são afiadas; manuseie-as com cuidado.

- Retire todos os acessórios usados, operando na ordem inversa do procedimento de montagem descrito acima.
- Lave à mão, em água morna e detergente neutro, todos os componentes que tenham estado em contacto com alimentos.
- Utilize um pano ligeiramente húmido para limpar o corpo do motor (B).

**CUIDADO:** Após a limpeza, deixe secar bem todas as peças antes de as voltar a montar.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                  | Solução                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona                   | Certifique-se de que a taça e o jarro estão bem montados. Se o motor continuar a não arrancar, verifique o cabo de alimentação e a tomada. Caso contrário, contacte o Serviço de Assistência Técnica.   |
| As lâminas não funcionam corretamente     | Antes de processar mais alimentos, remova sempre qualquer resíduo preso na lâmina.                                                                                                                      |
| O motor abranda quando se mistura a massa | A quantidade de massa pode exceder a capacidade máxima.                                                                                                                                                 |
| A massa está demasiado seca               | Durante o processamento, adicione água através do canal na tampa, 1 colher de sopa de cada vez, até a massa limpar o interior da taça.                                                                  |
| A massa está demasiado húmida             | Durante o processamento, adicione farinha através do canal na tampa, 1 colher de sopa de cada vez, até a massa limpar o interior da taça.                                                               |
| O motor abranda durante o processamento   | A quantidade de alimentos pode ser demasiado grande. Para obter melhores resultados, corte os alimentos em pedaços pequenos antes de os processar.                                                      |
| O aparelho vibra durante o processamento  | Limpe e seque os pés de borracha na parte inferior do aparelho. Certifique-se também de que a capacidade de carga máxima não é ultrapassada. Caso contrário, contacte o Serviço de Assistência Técnica. |

# BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

## VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat mag worden gebruikt door mensen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of mensen zonder ervaring met en kennis van het apparaat, mits deze personen worden gecontroleerd of ze de instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan zijn verbonden.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het stroomsnoer buiten het bereik van kinderen.
9. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
10. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
11. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
12. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
13. NOOIT DE BEWEGENDE ONDERDELEN AANRAKEN.
14. ATTENTIE: STEEK EERST HET MES IN HET APPARAAT EN VERVOLGENS DE ETENSWAREN. Voordat de deksel wordt verwijderd moet u de stekker uit het stopcontact halen en controleren of het mes stilstaat.
15. Laat het apparaat niet leeg werken.

16. Gebruik het apparaat niet als het mes beschadigd is.
17. NOOIT MEER INGREDIENTEN, VLOEISTOFFEN INBEGREPEN, IN DE KOM STOPPEN DAN HET AANGEGEVEN MAXIMUM NIVEAU.
18. Gebruik het apparaat niet om te harde etenswaren fijn te hakken (bijvoorbeeld: ijsblokjes of vlees met botten).
19. Het apparaat niet verplaatsen met de gemonteerde kom, dat wil zeggen dat het handvat van de kom niet gebruikt mag worden om het apparaat te verplaatsen.
20. Om letsel en beschadigingen aan het apparaat te voorkomen houdt de handen en keukengereedschappen altijd uit de buurt van de bewegende messen en schijven.
21. De messen zijn scherp. Gebruik ze voorzichtig. Pak ze altijd vast bij het plastic gedeelte.
22. Nooit de etenswaren met de handen in het apparaat stoppen. Gebruik altijd de stamper.
23. De etenswaren niet van de komrand verwijderen als het apparaat in werking staat. Zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en gebruik altijd de speciale spatel.
24. HET PRODUCT IS ONTWERPEN ZODAT HET ALLEEN WERKT ALS DE KOM MET DE SPECIALE DEKSEL GOED GEMONTEERD IS. ALS DAT NIET HET GEVAL IS, BRENG HET PRODUCT NAAR EEN GAUTORISEERD ASSISTENTIECENTRUM.
25. VOORDAT HANDELINGEN UITGEVOERD WORDEN IN DE KOM MOET ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT GEHAALD WORDEN.
26. DOE EERST DE INGREDIËNTEN DIE U WENST TE MIXEN IN DE BEKER EN MONTEER DAN DE BEKER OP HET MOTORGEDEELTE VOORDAT U DE STEKKER IN HET STOPCONTACT STEEKT.
27. Gebruik de gemonteerde beker niet om het apparaat te verplaatsen; d.w.z. het handvat van de beker dient niet om het apparaat te verplaatsen.
28. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
29. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
30. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.

31. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
32. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
33. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
34. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
35. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
36. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor verkeerd gebruik of gebruik voor ander dan het in deze gebruiksaanwijzingen voorziene gebruik.
37. Om ongevallen en schade te voorkomen, mag u dit apparaat alleen gebruiken voor het doel waarvoor het werd ontworpen en gemaakt.
38. Houd deze gebruiksaanwijzingen bij de hand om het altijd te kunnen raadplegen. Een apparaat dat aan derden wordt overgemaakt, moet altijd vergezeld zijn van deze gebruiksaanwijzingen.
39. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik zoals:
  - in de keuken voor het winkelpersoneel of de werknemers of op andere werkplekken;
  - toeristische accommodaties;
  - voor de klanten van hotels, motels en andere tijdelijke verblijfplaatsen;
  - in omgevingen zoals B&B's.
40. Wees bijzonder voorzichtig met de scherpe messen, als u de beker leegmaakt en reinigt.
41. Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de robot of de blender giet want er kan onverwacht hete stoom uit het apparaat komen.
42.  Voor de correcte verwerking van het afval van dit product in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU leest u het met het product meegeleverde blad.

## BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN

*Energieverbruik in uitgeschakelde stand (off): 0,1 W*

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Afb. 1)

|                             |                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| A Bedieningsknop            | Q Dop in het deksel van de blender                               |
| B Motorgedeelte             | R Blender                                                        |
| C Motorspil                 | S Deksel van de blender                                          |
| D Messteun                  | T Citruspersbeker (waar beschikbaar)                             |
| E Hakselmes                 | U Citruspersvorm (waar beschikbaar)                              |
| F Kneedmes                  | V Beker                                                          |
| G Stamper                   | Z Hakselmes voor droge ingrediënten (waar beschikbaar)           |
| H Schijf om op te kloppen   | X Beker met hakselmes voor droge ingrediënten (waar beschikbaar) |
| I Meshouder                 | Y Universeel hakselmes (waar beschikbaar)                        |
| L Mes voor julienne         | K Beker hakselmes (waar beschikbaar)                             |
| M Mes om plakken te snijden |                                                                  |
| N Mes voor reepjes          |                                                                  |
| P Deksel                    |                                                                  |

### OPGELET

Het apparaat heeft een systeem om de werking ervan te beletten als het deksel (P) niet goed vergrendeld is of als de blender (R) of de beker (V) niet goed zijn gemonteerd.

### GEBRUIKSAANWIJZINGEN

**OPGELET:** Voordat u het apparaat reinigt en accessoires monteert of verwijdt, zorgt u ervoor dat de stekker niet meer in het stopcontact zit en dat de bedieningsknop (A) op "0" staat.

- Voordat u het apparaat gebruikt, reinigt u alle componenten die in contact komen met de ingrediënten met een doek met warm water en een delicaat reinigingsproduct. Goed afdrogen.
- Steek de motorspil (C) in de daarvoor bedoelde zitting op het motorgedeelte (B) (Afb. 2).
- Zet de beker (V) op het motorgedeelte (B) en draai rechtsonder om de beker te blokkeren zodat het lipje aan de onderkant van het handvat perfect in de opening in het motorgedeelte klikt (Afb. 3).
- Monteer de meshouder (D) op de motorspil (C) in de beker (V) (Afb. 4).

### Hakselen, kneden of opkloppen

- Als u het apparaat wilt gebruiken als alleshakker, monteert u het roestvaste mes (E) op de meshouder (D). Om deeg te kneden monteert u het plastic mes (F) en laat u de gleuven aan de binnenkant onderaan op het mes samenvallen met de markeringen op de houder. Druk op het mes en draai het linksom om het te blokkeren (Afb. 5).
- Als u daarentegen slagroom of eiwit wenst op te kloppen, monteert u het daarvoor bedoelde accessoire (H) op de meshouder (D). Druk erop en draai het linksom om het te blokkeren (Afb. 6).

**WAARSCHUWING:** Voor de bewerking controleert u of de beker (V) en de schijf (H) perfect schoon zijn en er geen sporen meer op zitten van boter of eidooier.

- Snijd de ingrediënten in kleine stukjes (1,5 x 1,5 cm) en doe ze in de beker (V) of doe de ingredi-

enten in de beker die u wenst te kneden.

- Doe het deksel (P) op de beker (V) en blokkeer het door het naar rechts te draaien zodat het lipje op het deksel perfect in de opening in het handvat van de beker klikt (Afb. 7).
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Selecteer de draaisnelheid van het mes met de bedieningsknop (A) om het apparaat in te schakelen. Het apparaat werkt met twee snelheden en heeft een pulsfunctie.

**OPGELET:** Als u het apparaat gebruikt om te kneden of op te kloppen, raden wij aan om te starten met de snelheid “1” en daarna over te schakelen naar snelheid “2”. Om te hakselen is de pulsfunctie aangeraden. Draai hiervoor de knop (A) linksom in de stand “P”. Een optimaal gebruik van deze toets voorziet dat de knop heel kort herhaaldelijk wordt gedraaid 2/3 sec.)

- Voor een fijn en glad mengsel haalt u alles wat tegen de wanden zit naar het midden van de beker met behulp van een spatel.
- Als u ingrediënten moet toevoegen terwijl het apparaat werkt, gebruikt u hiervoor de opening in het deksel (P). Duw de ingrediënten in de beker met de stamper (G) (Afb. 8).
- Om de werking van het apparaat te onderbreken gebruikt u de knop (A) en draait u die op “0”.

**Tabel ingrediënten - Hakselmes (E)**

| Type     | Hoeveelheid             | Gewicht | Tijd                | Snelheid        |
|----------|-------------------------|---------|---------------------|-----------------|
| Ui       | 4 stukken zonder schil  | 500 g   | ongeveer 30-60 sec. | Snelh. 2 / Puls |
| Knoflook | Zonder schil            | 500 g   | ongeveer 30-60 sec. | Snelh. 2 / Puls |
| Wortels  | Max. 2x2 cm             | 500 g   | ongeveer 30-60 sec. | Snelh. 2 / Puls |
| Vlees    | Max. 2x2 cm zonder been | 500 g   | ongeveer 30-60 sec. | Snelh. 2 / Puls |

**Tabel ingrediënten - Kneedmes (F)**

| Type         | Hoeveelheid        | Gewicht | Tijd             | Snelheid |
|--------------|--------------------|---------|------------------|----------|
| Meel / water | Meel               | 500 g   | ongeveer 90 sec. | Snelh. 1 |
|              | Water              | 285 g   |                  |          |
| Beslag       | Eieren             | 4       | Ongeveer 2 min.  | Snelh. 1 |
|              | Margarine          | 200 g   |                  |          |
|              | Suiker             | 200 g   |                  |          |
|              | Meel               | 200 g   |                  |          |
|              | Gist in poedervorm | 4 g     |                  |          |

**Tabel ingrediënten - Schijf om op te kloppen (H)**

| Type     | Hoeveelheid | Tijd              | Snelheid       |
|----------|-------------|-------------------|----------------|
| Slagroom | 200 ml      | Ongeveer 1 min.   | Maximum snelh. |
| Eiwit    | 4 eieren    | ongeveer 2-5 min. | Maximum snelh. |

**Plakken snijden**

**OPGELET:** De messen zijn scherp, wees er voorzichtig mee.

- Steek het gewenste mes, het mes om plakken te snijden (M), het mes om julienne te snijden (L) of het mes om reepjes te snijden (N) op de meshouderschijf (I) zodat de opening vooraan op de pen in het midden van de schijf past. Druk even op de achterkant van het mes om het te volledig te blokkeren (Afb. 9).
- Monteer de volledige meshouderschijf (I) op de messteun (D). Pak hiervoor de pen in het midden beet met het mes in de richting van de andere (Afb. 10).
- Doe het deksel (P) op de beker (V), draai de knop op de snelheid "1", doe de ingrediënten in de beker via de opening in het deksel (P) en duw ze tegen het mes met de stamper (G).

**Tabel ingrediënten**

| Type                   | Hoeveelheid | Tijd            | Snelheid          |                           |                  |
|------------------------|-------------|-----------------|-------------------|---------------------------|------------------|
|                        |             |                 | Mes voor julienne | Mes om plakken te snijden | Mes voor reepjes |
| Wortels                | 500 g       | Ongeveer 1 min. | Snelh. 1          | Snelh. 1                  | -                |
| Aardappel              | 500 g       | Ongeveer 1 min. | Snelh. 1          | Snelh. 1                  | Snelh. 2         |
| Courgettes             | 500 g       | Ongeveer 1 min. | -                 | Snelh. 1                  | -                |
| Prei                   | 500 g       | Ongeveer 1 min. | -                 | Snelh. 1                  | -                |
| Rode biet zonder schil | 500 g       | Ongeveer 1 min. | -                 | Snelh. 1                  | -                |

**GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE BLENDER**

- Monteer de blender (R) op het motorgedeelte (B) en draai rechtsom totdat de lipjes van de de blender perfect in de openingen in het motorgedeelte passen (Afb. 11).
- Monteer het deksel (S) op de blender (R) en druk het even naar onder totdat het volledig geblokkeerd is (Afb. 12).
- Doe de al bereide ingrediënten in de blender via de opening in het deksel (S) zonder het maximum te overschrijden dat op de blender is aangeduid (R). Doe dan de dop (Q) op het deksel (S) zodat de lipjes op de dop perfect in de openingen in het deksel vallen (Afb. 13).

**Opmerking:** De dop (Q) is ook een maatbeker.

- Selecteer de draaisnelheid van het mes met de bedieningsknop (A) om het apparaat in te schakelen. Het apparaat werkt met twee snelheden en heeft een pulsfunctie. U kunt de pulsfunctie ook selecteren door de knop (A) linksom te draaien en in de stand "P" te zetten. Een optimaal gebruik voorziet dat de knop telkens heel even wordt gebruikt (2/3 sec.)

**Opmerking:** Voor zachte groenten en fruit (zoals bananen) start u met de lage snelheid en voert u die vervolgens op zoals vereist. Voor hardere groenten en fruit (zoals worteltjes) gebruikt u de hoogste snelheid.

- Voor een gelijkmatiger resultaat zet u het apparaat uit, haalt u de stekker uit het stopcontact, verwijder u het deksel (S) en brengt u met een keukenspatel de inhoud die tegen de zijwanden van de blender (R) zit, naar het midden.
- Herhaal dit zo vaak als het nodig is voor de rest van de ingrediënten.

**Opmerking:** Vul de blender niet met meer dan 300 g harde groenten of fruit tegelijk.

**Opmerking:** Om geen vloeistof uit de blender te laten komen, vult u die niet meer dan 1000 ml soep, gekookte groenten of andere vloeistoffen.

#### **OPGELET:**

**Gebruik het apparaat niet om te hard materiaal fijn te malen (zoals stukjes ijs of vlees met been).**

***De messen zijn scherp, wees er voorzichtig mee.***

***Verwijder de beschermingen die op het roestvast stalen mes zitten, voordat u het gebruikt.***

***Doe niet meer ingrediënten in de beker dan de maximum aanduiding op de beker zelf.***

***Controleer altijd of het deksel goed is geblokkeerd voordat u het apparaat aan zet.***

***Laat het apparaat niet langer dan 2 minuten ononderbroken werken. Wacht minstens 2 minuten voordat u het opnieuw gebruikt.***

***Verwijder de ingrediënten op de beker- of blenderwanden niet terwijl het apparaat aan staat. Zet eerst het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.***

***Houd uw handen en keukeninstrumenten altijd uit de buurt van de draaiende messen en schijven om geen ongevallen en schade aan het apparaat te veroorzaken.***

***Gebruik nooit uw vingers om het mengsel van de wanden te verwijderen terwijl het apparaat aan staat. Gebruik hiervoor altijd een keukenspatel.***

***Duw de ingrediënten nooit in de opening in het deksel met uw handen. Gebruik altijd de stamper.***

***Monteer altijd het deksel voordat u de blender inschakelt.***

***Voordat u lauwe vloeistoffen blendert, verwijdt u altijd de dop uit het deksel op de blender. Vul de blender nooit met hete vloeistoffen.***

### **GEBRUIK VAN DE CITRUSPERS - waar beschikbaar**

- Zet de beker (V) op het motorgedeelte (B) en draai rechtsonder om de beker te blokkeren zodat het lipje aan de onderkant van het handvat perfect in de opening in het motorgedeelte klikt.
- Monteer de meshouder (D) op de motorspil in de kom (V).
- Zet op de messteun (D) eerst de citruspers (T) (Afb. 14). Draai de citruspers naar rechts totdat hij geblokkeerd is en zet dan de citrusring (U) erop (Afb. 15).
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Zet het apparaat aan op de laagste snelheid.

### **GEBRUIK VAN HET HAKSELMES VOOR DROGE INGREDIËNTEN (Afb. 16B) - waar beschikbaar**

- Doe de ingrediënten in de beker met het hakselmes (X) tot aan de MAX aanduiding.
- opm.:** De maximum hoeveelheid droge ingrediënten die u in de beker (X) mag doen, is 50 g, voor een maximum hakseltijd van 30 seconden.

#### **OPGELET:**

***Gebruik alleen droge ingrediënten.***

- Draai het mes van de hakselaar (Z) linksom op de beker (X) om hem te sluiten (Afb. 17).
- Plaats de geassembleerde en stevig vastgeschroefde hakselaar op het motorgedeelte (B) en draai rechtsonder totdat de hakselaar volledig geblokkeerd is (Afb. 18).
- Steek de stekker in het stopcontact en selecteer met de bedieningsknop (A) 2-3 keer de pulsfunctie om een eerste keer te malen. Selecteer vervolgens "1" of "2" als draaisnelheid.
- Om het mes uit de beker te verwijderen, draait u het er linksom uit.

### **GEBRUIK VAN DE UNIVERSELE HAKSELAAR (Afb. 16A) -waar beschikbaar**

- Doe de ingrediënten in de beker (K).
- opm.:** Vul de beker (K) met verse ingrediënten tot aan de MAX aanduiding (75 g vlees). Vul de beker niet met vloeistof.
- Draai de universele hakselaar linksom (Y) op de beker (K) om hem te sluiten (Afb. 17).
  - Plaats de geassembleerde en stevig vastgeschroefde hakselaar op het motorgedeelte (B) en draai rechtsonder totdat de hakselaar volledig geblokkeerd is (Afb. 18).
  - Steek de stekker in het stopcontact en selecteer met de bedieningsknop (A) 2-3 keer de pulsfunctie om een eerste keer te malen. Selecteer vervolgens "1" of "2" als draaisnelheid voor de verse ingrediënten.
  - Voor het vlees: Start met de snelheid 1, 2 seconden en dan de snelheid 2, 3 seconden (maximum werkingstijd 5 seconden).
  - Om het mes uit de beker te verwijderen, draait u het er linksom uit.

## REINIGING EN ONDERHOUD

**OPGELET:** DOMPEL DE BODY VAN HET PRODUCT, DE STEKKER EN HET STROOMSNOER NOOIT ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, MAAR MAAK ZE SCHOON MET EEN VOCHTIGE DOEK.

**OPGELET:** OOK ALS HET APPARAAT NIET WERKT, HAALT U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U AFZONDERLIJKE DELEN VAN HET APPARAAT DEMONTEERT OF MONTEERT OF HET REINIGT.

**OPGELET:** De messen zijn scherp; wees er voorzichtig mee.

- Verwijder alle gebruikte accessoires op de andersomse manier die is beschreven om ze te monteren.
- Was alle componenten die in aanraking zijn gekomen met ingrediënten. U kunt ze wassen met warm water en een neutraal vaatwasproduct.
- Maak het motorgedeelte (B) schoon met een lichtjes bevochtigde doek.

**OPGELET:** Laat na het reinigen alle onderdelen perfect drogen voordat u ze opnieuw monteert.

## PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

| Probleem                                             | Oplossing                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet                              | Zorg ervoor dat de beker en de blender stevig geblokkeerd zijn op het apparaat. Als de motor niet wil starten, controleer dan het stroomsnoer en het stopcontact. Raadpleeg in het andere geval de Technische Assistentie. |
| Messen werken niet zoals het hoort                   | Voordat u met andere ingrediënten werkt, moet u altijd eventuele resten verwijderen die geblokkeerd zijn door het mes.                                                                                                     |
| De motor begint trager te draaien tijdens het kneden | Hoeveelheid deeg waarschijnlijk groter dan de maximaal toegestane hoeveelheid.                                                                                                                                             |
| Deeg is te droog                                     | Voeg tijdens het kneden water toe via de opening in het deksel, 1 lepel tegelijk, totdat het deeg loskomt van de bekerwanden.                                                                                              |
| Deeg is te nat                                       | Voeg tijdens het kneden meel toe via de opening in het deksel, 1 lepel tegelijk, totdat het deeg loskomt van de bekerwanden.                                                                                               |
| De motor begint trager te draaien                    | Waarschijnlijk te veel ingrediënten gebruikt. Voor een optimaal resultaat snijdt de ingrediënten eerst in kleine stukjes.                                                                                                  |
| Het apparaat trilt                                   | Was en droog de rubberen pootjes onder het apparaat. Controleer ook of u de maximale vulhoeveelheid niet heeft overschreden. Raadpleeg in het andere geval de Technische Assistentie.                                      |

# VIGTIGE ADVARSLER

## LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger el-apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, som blandt andet:

1. Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i dit elnet.
2. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet elnettet; frakobl det efter hvert brug.
3. Stil ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder.
4. Apparatet skal, når det anvendes, stilles på en vandret flade, der er stabil og godt belyst.
5. Udsæt ikke apparatet for vejrmæssige påvirkninger (regn, sol, osv.).
6. Sørg for at el-ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
7. Apparatet må anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller der ingen erfaring og kendskab har til apparatet, såfremt de overvåges og de har fået indlæring i, hvorledes apparatet anvendes under sikre forhold, og hvilke farer der medfølger bruget af det.
8. Apparatet må ikke anvendes af børn. Hold apparatet og dets ledning fjernt fra børns rækkevidde.
9. Børn må ikke bruge apparatet til deres leg.
10. DYP ALDRIG PRODUKTENHEDEN, STIKKET OG EL-LEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG KLUD TIL DERES RENGØRING.
11. TRÆK OGSÅ STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, INDEN DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.
12. Vær altid sikker på at have godt tørre hænder inden du bruger eller justerer knapperne der findes på apparatet, eller inden du rører ved stikket og strømfor-syningsselementerne.
13. RØR ALDRIG VED DELE I BEVÆGELSE.
14. BEMÆRK: SÆT KNIVENHEDEN I INDEN FØDEVARENE. Inden man fjerner låget, skal man vente til at knivenheden står fuldstændigt stille, og træk altid stikket ud af stikkontakten.
15. Lad ikke apparatet fungere tomt.
16. Brug ikke apparatet, hvis knivenheden er beskadiget.
17. ISÆT ALDRIG INGREDIENSER, HERUNDER VÆSKER, UDOVER DEN MAKSIMALE GRÆNSE, DER ER ANGIVET PÅ SKÅLEN.
18. Brug ikke apparatet til at hakke madvarer med for kraftig konsistens (eksempel:

isterninger eller kød med ben).

19. Flyt ikke apparatet via den påmonterede skål, eller rettere, skålens håndtag må ikke anvendes til apparatets flytning.
20. For at undgå ulykker og skader på apparatet, skal man altid holde hænder og køkkenudstyr fjernt fra knivenheden og skiver i bevægelse.
21. Knivenheden er skarp. Håndtér den med forsigtighed.
22. Tilsæt aldrig fødevarer med hænderne. Man skal altid benytte madpresseren.
23. Fjern ikke madvarerne fra skålens vægge, mens apparatet er i funktion. Sluk apparatet, træk stikket ud af stikkontakten og brug altid den medleverede dejskraber.
24. PRODUKTET ER DESIGNET SÅLEDES, AT DET KUN FUNGERER, HVIS SKÅLEN OG DENNES LÅG ER KORREKT ISATTE. SÅFREMT DETTE IKKE FOREKOMMER, SKAL MAN BRINGE PRODUKTET HEN TIL ET AUTORISERET ASSISTANCECENTER.
25. TRÆK ALTID STIKKET UD, INDEN ENHVER HANDLING I SKÅLEN.
26. FORBERED BLENDERENS KANDE MED DE ELEMENTER MAN VIL BLENDE, OG SÆT DEN DEREFTER PÅ MOTORENHEDEN, INDEN DU SÆTTER STIKKET I STIKKONTAKTEN.
27. Flyt ikke apparatet via den monterede kande, eller rettere, kandens håndtag må ikke bruges til at flytte apparatet med.
28. For at trække stikket ud, skal man tage direkte om det og trække det ud af stikkontakten på væggen. Træk det aldrig ud ved at hive det i ledningen.
29. Brug ikke apparatet hvis el-ledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; i dette tilfælde skal det bringes til det nærmeste Autoriserede Assistancecenter.
30. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den skiftes ud af fabrikanten eller af en af dennes tekniske assistanceservice, eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikationer, således at enhver risiko forhindres.
31. Apparatet er UDELUKKENDE beregnet til HUSHOLDNINGSBRUG og må ikke anvendes til kommercielt eller industrielt formål.
32. Apparatet er i overensstemmelse med direktiv 2014/35/EU og EMC 2014/30/EU, og med Forordning (EF) nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.
33. Eventuelle ændringer på produktet, der ikke udtrykkeligt er autoriserede af fabrikanten, kunne medføre forfald af de sikkerhedsmæssige forhold og af garantien for brugeren.

34. Såfremt man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre dette ubrugeligt ved at skære el-ledningen over. Derudover anbefales det også at uskadiggøre de dele af apparatet der kunne udgøre en fare, især for børn der kunne bruge apparatet til deres lege.
35. Emballageelementer må ikke efterlades indenfor børns rækkevidde, eftersom de udgør en potentiel farekilde.
36. Vi påtager os intet ansvar for forkert anvendelse eller andre brug end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning.
37. For at undgå ulykker og skader, må man udelukkende anvende apparatet til det formål det er beregnet til.
38. Hold brugervejledningen tilgængelig til senere brug. I tilfælde hvor apparatet gives videre til andre personer, skal disse vejledninger altid vedlægges.
39. Apparatet er designet til hjemligt eller lignende brug, såsom:
- madlavningsområde til butikspersonale, kontorer eller andre arbejdsmæssige områder;
  - bondegårdsferiesteder;
  - til brug på hoteller, moteller eller andre indlogeringsfaciliteter;
  - i miljøer som blandt andet bed & breakfast.
40. Vær yderst forsigtig ved håndtering af de skarpe knivenheder, tømning af kanden og rengøring.
41. Vær forsigtig når du hælder varme væsker i foodprocessoren eller i blenderen, eftersom de kunne komme ud af apparatet pga. den pludselige dampstråle.
-  42.  For en korrekt bortskaffelse i henhold til Europadirektivet 2012/19/EU, bedes man læse sedlen der er vedlagt produktet.

## GEM VEJLEDNINGERNE

*Strømforbrug i slukket tilstand: 0,1 W*

## BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. 1)

|   |                             |   |                                                                  |
|---|-----------------------------|---|------------------------------------------------------------------|
| A | Betjeningsknap              | R | Blender                                                          |
| B | Motorenhed                  | S | Låg til blender                                                  |
| C | Motoraksel                  | T | Skål til citruspresser (hvor den er tilgængelig)                 |
| D | Knivenhedsstøtte            | U | Kegle til citruspresser (hvor den er tilgængelig)                |
| E | Knivenhed til hakning       | V | Skål                                                             |
| F | Knivenhed til æltning       | Z | Knivenhed til kværn til tørre madvarer (hvor den er tilgængelig) |
| G | Madpresser                  | X | Beholder til kværn til tørre madvarer (hvor den er tilgængelig)  |
| H | Piskeskive                  | Y | Multifunktionel knivenhed til kværn (hvor den er tilgængelig)    |
| I | Knivenhedsholder            | K | Beholder til multifunktionel kværn (hvor den er tilgængelig)     |
| L | Snitteskive til julienne    |   |                                                                  |
| M | Snitteskive til snitning    |   |                                                                  |
| N | Snitteskive til små stænger |   |                                                                  |
| P | Låg                         |   |                                                                  |
| Q | Prop til blenderlåg         |   |                                                                  |

## BEMÆRK

Apparatet er udstyret med en anordning der forhindrer funktion, hvis låget (P) ikke er korrekt låst, eller blenderen (R) eller skålen (V) ikke er korrekt isatte.

## BRUGERVEJLEDNINGER

**BEMÆRK:** Inden apparatet rengøres og installeres, eller inden tilbehøret fjernes, skal man sikre sig, at det er frakoblet strøm, og at betjeningsknappen (A) befinder sig på "0".

- Inden brug skal alle komponenter, som kommer i berøring med madvarerne, rengøres ved brug af en klud med varmt vand og en sart opvaskemiddel. Tør grundigt.
- Isæt motorakslen (C) på pladsen dertil på motorenheden (B) (Fig. 2).
- Placér skålen (V) på motorenheden (B) og lås den, ved at dreje den med uret, således den lille vinge der findes på håndtagets nedre del, kommer til at passe perfekt i revnen på motorenheden (Fig. 3).
- Montér knivenhedsstøtte (D) på motorakslen (C) indeni skålen (V) (Fig. 4).

## Hakke, ælte eller piske

- Hvis man ønsker at bruge apparatet med hakkefunktion, skal man montere knivenheden i rustfrit stål (E) på knivenhedsstøtten (D), og for at ælte skal man montere plastikknivenheden (F), ved at lade de to indre revner i knivenhedens bund passe sammen med takkerne på støtten, skubbe denne nedad og til sidst dreje den mod uret for at låse den (Fig. 5).
- Hvis man i stedet ønsker at piske æggeghvide eller fløde, skal man installere det dertil bestemte tilbehør (H) på knivenhedsstøtten (D), ved at trykke den nedad og dreje den mod uret, for at låse den (Fig. 6).

**ADVARSEL:** Inden bearbejdning skal man sikre sig, at skålen (V) og skiven (H) er perfekt rene for smør- eller æggeblommerester.

- Skær maden i små stykker (1,5 x 1,5 cm) og kom disse i skålen (V), eller kom ingredienserne i, hvis man vil ælte.

- Kom låg (P) på skålen (V) og lås dette, ved at dreje det med uret, således at vingen, der findes på låget klikkes perfekt fast i revnen, der findes på skålens låg (Fig. 7).
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Sæt apparatet i gang, ved at vælge knivenhedens drejningshastighed vha. betjeningsknappen (A). Apparatet er udstyret med to hastigheder og impulsfunktion (Pulse).

**BEMÆRK:** Når man bruger apparatet til æltning eller piskning, anbefales det at starte med hastighed "1" og derefter gå videre til hastighed "2". Når det anvendes til hakning, anbefales det at vælge impulsfunktion, ved at dreje knappen (A) mod uret til position "P". Man får det optimale brug, ved at trykke meget kort (2/3 sek.) gentagne gange.

- For at få en fin og ensartet hakning skal man, hvis nødvendigt, fjerne maden fra skålens væg, og komme den ind mod midten, ved hjælp af en dejskraber.
- Hvis det bliver nødvendigt at tilsætte flere ingredienser under bearbejdning, skal dette gøres gennem hullet der findes på låget (P). Skub den isatte mad vha. madpresseren (G) (Fig. 8).
- For at afbryde apparatets funktion, skal man dreje knappen (A) og stille den på "0".

**Tabel til madtilberedning – Knivenhed til hakning (E)**

| Mad     | Mængde               | Vægt  | Tid              | Hastighed       |
|---------|----------------------|-------|------------------|-----------------|
| Løg     | 4 stykker uden skræl | 500 g | 30-60 sek. cirka | Hast. 2 / Pulse |
| Hvidløg | Uden skal            | 500 g | 30-60 sek. cirka | Hast. 2 / Pulse |
| Gulerod | Max 2x2 cm           | 500 g | 30-60 sek. cirka | Hast. 2 / pulse |
| Kød     | Max 2x2 cm uden ben  | 500 g | 30-60 sek. cirka | Hast. 2 / Pulse |

**Tabel til madtilberedning - Knivenhed til æltning (F)**

| Mad           | Mængde     | Vægt  | Tid           | Hastighed |
|---------------|------------|-------|---------------|-----------|
| Mel / vand    | Mel        | 500 g | 90 sek. cirka | Hast. 1   |
|               | Vand       | 285 g |               |           |
| Dej til kager | Æg         | 4     | 2 min. cirka  | Hast. 1   |
|               | Margarine  | 200 g |               |           |
|               | Sukker     | 200 g |               |           |
|               | Mel        | 200 g |               |           |
|               | Bagepulver | 4 g   |               |           |

**Tabel til madtilberedning - Skive til piskning (H)**

| Mad        | Mængde | Tid            | Hastighed   |
|------------|--------|----------------|-------------|
| Piskefløde | 200 ml | 1 min. cirka   | Maks. hast. |
| Æggehvide  | 4 æg   | 2-5 min. cirka | Maks. hast. |

## Snitte

**BEMÆRK:** Knivenhederne er skarpe, håndtér dem med forsigtighed.

- Isæt dén knivenhed man ønsker, snitteskiven til snitning (M), snitteskive til julienne-skæring (L) eller snitteskiven til små stænger (N) på knivenhedsholderen (I), således at dens forreste hul fastsættes på skivens midtertap. Blokér knivenheden, ved at trykke den let på den bagerste del, indtil den fastlåses helt (Fig. 9).
- Montér knivenhedsholderen (I) udstyret med knivenhedsstøtten (D), ved at tage den fra midter-tappen, med knivenheden nedadvendt (Fig. 10).
- Kom låget (P) på skålen (V), og fortsæt med at dreje knappen hen på hastighed "1", tilsætte maden gennem hullet på låget (P), og skubbe den hen mod knivenheden vha. madpresseren (G).

**Tabel til madtilberedning**

| Mad                | Mængde | Tid          | Hastighed                |                          |                             |
|--------------------|--------|--------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|
|                    |        |              | Snitteskive til julienne | Snitteskive til snitning | Snitteskive til små stænger |
| Gulerod            | 500 g  | 1 min. cirka | Hast. 1                  | Hast. 1                  | -                           |
| Kartoffel          | 500 g  | 1 min. cirka | Hast. 1                  | Hast. 1                  | Hast. 2                     |
| Squash             | 500 g  | 1 min. cirka | -                        | Hast. 1                  | -                           |
| Porre              | 500 g  | 1 min. cirka | -                        | Hast. 1                  | -                           |
| Rødbede uden skræl | 500 g  | 1 min. cirka | -                        | Hast. 1                  | -                           |

## VEJLEDNING TIL BRUG AF BLENDER

- Kom blenderen (R) på motorenheden (B), og drej den med uret, indtil den klikkes fast, således at hakkene der findes på blenderen, passer perfekt i motorenhedens små huller til dette formål (Fig. 11).
- Montér låget (S) på blenderen (R), og tryk den forsigtigt nedad, indtil den isættes (Fig. 12).
- Kom de forinden tilberedte madvarer i blenderen, ved også at bruge hullet på låget (S), uden at overskride det maksimale niveau, der er angivet på blenderen (R), og derefter sætte proppen (Q) på låget (S), således at takkerne der findes på proppen passer perfekt i lågets små huller til dette formål (Fig. 13).

**Obs.:** Propen (Q) er også udstyret med måleenhed.

- Sæt apparatet i gang, ved at vælge knivenhedens drejningshastighed vha. betjeningsknappen (A). Apparatet er udstyret med to hastigheder og impulsfunktion (Pulse). Man kan vælge impulsfunktion, ved at dreje knappen (A) mod uret til position "P". Det optimale brug fås, hvis man gentagne gange trykker i meget kort tid (2/3 sek.)

**Obs.:** For hvad der angår lidt blødere frugt og grønt (som for eksempel bananer), skal man starte med en lav hastighed, og derefter øge denne, alt efter behov. For hvad der angår frugt og grønt med lidt hårdere konsistens (som for eksempel gulerødder), skal man bruge den maksimale hastighed.

- For at få et mere ensartet resultat, skal man slukke apparatet, trække stikket ud af stikkontakten, fjerne låget (S) og ved hjælp af en dejskraber, skrabe maden, der sidder på blenderens side (R),

ind mod midten.

- Gentag ovenstående handlinger, for at bearbejde flere madmængder.

**Obs.:** Isæt aldrig mere end 300 g frugt eller hårde grøntsager ad gangen i blenderen.

**Obs.:** For at forhindre væskeudslip, må man ikke bruge blenderen med mere end 1000 ml supper, cremer eller andre væsker.

**BEMÆRK:**

**Brug ikke apparatet til at hakke mad, der har en for kraftig konsistens (eksempel: isterninger eller kød med ben).**

**Knivenheden er skarp, håndtér den med forsigtighed.**

**Fjern knivenhedens beskyttelser i rustfrit stål, inden brug.**

**Kom ikke mad i udover det maksimale niveau, der er vist på skålen.**

**Vær sikker på, at have låst låget grundigt, inden apparatet sættes i gang.**

**Lad ikke apparatet fungere i mere end 2 sammenhængende minutter. Vent mindst 2 minutter, inden man fortsætter med endnu et brug.**

**Fjern aldrig maden fra skålens væg eller fra blenderen, mens apparatet er i gang. Sluk først apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.**

**For at undgå ulykker og skader på apparatet, skal man altid holde hænder og køkkenudstyr fjernt fra knivenheder og skiver i bevægelse.**

**Brug ikke fingrene til at fjerne maden fra skålens væg, mens apparatet er i funktion. Brug altid den dertil bestemt dejskraber.**

**Pres aldrig maden gennem lågets hul med hænderne. Benyt altid madpresseren.**

**Kom altid låget på, inden blenderen startes.**

**Inden lunkne væsker blendes, skal man altid fjerne proppen på blenderlåget. Kom aldrig varme væsker i blenderen.**

## **BRUG AF CITRUSPRESSER-TILBEHØR - hvor den er tilgængelig**

- Anbring skålen (V) på motorenheden (B) og fastlås den, ved at dreje den med uret, således at den lille vinge, der findes på håndtagets nedre del, klikkes perfekt fast i revnen på motorenheden.
- Montér knivenhedsstøtten (D) på motorakslen indeni skålen (V).
- Placér først citruspresserskålen (T) (Fig. 14,) ved at dreje den med uret indtil den fastlåses, og derefter keglen (U) (Fig. 15) på knivenhedsholderen (D).
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Sæt apparatet i gang, ved at vælge den minimale hastighed.

## **BRUG AF KVÆRNEN TIL TØR MAD (Fig. 16B) - hvor den er tilgængelig**

- Kom alle ingredienser i kværnens beholder (X), kun op til MAX niveau.

**Obs.:** Den maksimale mængde man må komme i beholderen (X) er 50 g tør mad, i en maksimal tid på 30 sekunder.

### **BEMÆRK:**

#### **Brug kun tørre ingredienser.**

- Luk, ved at skrue knivenheden til kværnen til tørre madvarer (Z) mod uret på beholderen (X) (Fig. 17).
- Placér den samlede kværn, godt fastlåst på motorenheden (B) og drej den med uret, indtil den fuldstændigt låses (Fig. 18).
- Sæt stikket i stikkontakten, og via betjeningsknappen (A) skal man vælge impulsfunktion 2-3 gange, for at få den første hakning. Vælg derefter "1" eller "2" som funktionshastighed.
- For at fjerne knivenheden fra beholderen, skal man dreje den mod uret og trække den ud.

## **BRUG AF MULTIFUNKTIONEL KVÆRN (Fig. 16A) - hvor den er tilgængelig**

- Kom ingredienserne i beholderen (K).

**Obs.:** Fyld beholderen (K) med friske ingredienser, og kun op til MAX niveau (kød 75 g). Tilsæt ikke væsker.

- Luk, ved at skrue den multifunktionelle enhed til kværnen (Y) mod uret på beholderen (K) (Fig. 17).
- Placér den samlede kværn, godt fastlåst på motorenheden (B) og drej den med uret, indtil den fuldstændigt låses (Fig. 18).
- Sæt stikket i stikkontakten, og via betjeningsknappen (A) skal man vælge impulsfunktion 2-3 gange, for at få den første hakning. Vælg derefter "1" eller "2" som funktionshastighed til de friske ingredienser.
- Til kød: Start med hastighed 1 i 2 sekunder og hastighed 2 i 3 sekunder (maksimalt 5 sekunders funktionstid).
- For at fjerne knivenheden fra beholderen, skal man dreje den mod uret og trække den ud.

## **RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

**BEMÆRK:** DYP ALDRIG PRODUKTENHEDEN, STIKKET OG EL-LEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG KLUD TIL DERES RENGØRING.

**BEMÆRK:** TRÆK OGSÅ STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, INDEN DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.

**BEMÆRK:** Knivenhederne er skarpe, håndtér dem med forsigtighed.

- Fjern alt udstyr der er blevet anvendt, ved at handle i omvendt rækkefølge, end det er beskrevet til samlingen.
- Skyl alle komponenter der har været i berøring med fødevarerne, de kan opvaskes i hånden med varmt vand med en smule neutral opvaskemiddel.
- Brug en let fugtig klud til rengøring af motorenheden (B).

**BEMÆRK:** Efter rengøringen, skal man lade alle dele tørre perfekt, inden de genmonteres.

**FEJLFINDING**

| <b>Problem</b>                                  | <b>Løsning</b>                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet virker ikke                           | Vær sikker på, at skålen og blenderen er godt fastlåste på deres plads. Hvis motoren fortsat ikke starter, skal man kontrollere el-ledningen og stikkontakten. Ellers skal man henvende sig til Assistancecentret. |
| Knivenhederne fungerer ikke korrekt             | Inden der bearbejdes flere madvarer, skal man altid fjerne eventuelle rester, der er fastlåste af knivenheden.                                                                                                     |
| Motoren bliver langsommere, når den rører dejen | Dejmængden kunne eventuelt overskride den maksimale kapacitet.                                                                                                                                                     |
| Dejen er for tør                                | Under bearbejdning skal man tilsætte vand gennem hullet på låget, 1 ske ad gangen, indtil dejen rengør skålen indvendigt.                                                                                          |
| Dejen er for fugtig                             | Under bearbejdning skal man tilsætte mel gennem lågets hul, 1 ske ad gangen, indtil dejen rengør hele skålen indvendigt.                                                                                           |
| Motoren bliver langsommere under bearbejdning   | Mængden af madvarer kunne være for stor. For at opnå et bedre resultat, skal man skære madvarerne i små stykker, inden de bearbejdes.                                                                              |
| Apparatet vibrerer under bearbejdning           | Rengør og tør de små gummifødder på apparatets nedre del. Vær derudover sikker på, at der den maksimale lastekapacitet ikke overskrides. Ellers skal man henvende sig til Assistancecentret.                       |

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση της συσκευής, υπό την προϋπόθεση ότι τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη και έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της.
8. Η παρούσα συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από την πρόσβαση των παιδιών.
9. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
10. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
11. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
12. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
13. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΑ ΚΙΝΟΥΜΕΝΑ ΜΕΡΗ.
14. ΠΡΟΣΟΧΗ: ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΗ ΛΕΠΙΔΑ ΠΡΙΝ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ. Πριν αφαιρέσετε το καπάκι περιμένετε να σταματήσει εντελώς η λεπίδα και αποσυνδέστε πάντα το ρευματολήπτη τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.

15. Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή άδεια.
16. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν η λεπίδα έχει υποστεί βλάβη.
17. ΜΗΝ ΕΙΣΑΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΥΛΙΚΑ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΥΓΡΩΝ, ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΗ ΣΤΑΘΜΗ ΠΟΥ ΣΗΜΕΙΩΝΕΤΑΙ ΣΤΟ ΔΟΧΕΙΟ.
18. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το θρυμματισμό τροφίμων που έχουν σκληρή υφή (παράδειγμα: παγάκια ή κρέας με κόκκαλα).
19. Μην μεταφέρετε τη συσκευή από το συναρμολογημένο δοχείο, καθώς όπως το χερούλι του δοχείου δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τη μεταφορά της συσκευής.
20. Προς αποφυγήν ατυχημάτων και ζημιών στη συσκευή, κρατάτε πάντα τα χέρια και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από τις λεπίδες και τους κινούμενους δίσκους.
21. Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Χειριστείτε τις με προσοχή. Πιάνετε τις πάντα από το πλαστικό μέρος.
22. Μην εισάγετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωστήρα.
23. Μην μετακινείτε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του δοχείου ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Σβήνετε τη συσκευή, αποσυνδέετε το ρευματολήπτη τροφοδοσίας από την πρίζα και χρησιμοποιείτε πάντα μια ειδική σπάτουλα.
24. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΧΕΙ ΣΧΕΔΙΑΣΤΕΙ ΚΑΤΑ ΤΡΟΠΟΝ ΩΣΤΕ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΜΟΝΟΝ ΕΑΝ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΧΕΤΙΚΟ ΚΑΠΑΚΙ ΕΧΟΥΝ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΘΕΙ ΣΩΣΤΑ. ΑΝ ΚΑΤΙ ΤΕΤΟΙΟ ΔΕΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΤΕΙ, ΠΗΓΑΙΝΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΕΝΑ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ.
25. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΜΠΩΛ, ΑΠΟΣΠΑΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ.
26. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΝΑΤΑ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΡΟΣ ΑΛΕΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΤΕ ΤΗΝ ΣΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΑ ΠΡΙΝ ΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΣΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ.
27. Μην μεταφέρετε τη συσκευή από τη συναρμολογημένη κανάτα, δηλαδή το χερούλι της κανάτας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τη μεταφορά της συσκευής.
28. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
29. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πίο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
30. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

31. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
32. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
33. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
34. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
35. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
36. Δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για εσφαλμένη χρήση ή για διαφορετικές χρήσεις από αυτές που προβλέπονται σε αυτό το φυλλάδιο.
37. Για την αποφυγή ατυχημάτων και ζημιών, χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε.
38. Έχετε πάντα αυτό το φυλλάδιο διαθέσιμο για μελλοντική αναφορά. Εάν παραχωρήσετε αυτή τη συσκευή σε άλλα άτομα, να συμπεριλαμβάνετε πάντα αυτές τις οδηγίες.
39. Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
- Χώρος κουζίνας για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας.
  - αγροτουριστικές μονάδες
  - για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων τύπων καταλυμάτων.
  - σε χώρους τύπου bed and breakfast.
40. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν χειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, όταν αδειάζετε την κανάτα και κατά τον καθαρισμό.
41. Να είστε προσεκτικοί όταν ρίχνετε ζεστό υγρό στην κουζινομηχανή ή στο μπλέντερ γιατί μπορεί να διαφύγει από τη συσκευή λόγω ξαφνικής εκτόξευσης ατμού.
-  42.  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή

Οδηγία 2012/19/ΕΚ, παρακαλείστε να διαβάσετε το ειδικό φυλλάδιο που επισυνάπτεται στο προϊόν.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

**Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση off: 0,1 W**

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΕΙΚ. 1)

|                       |                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------|
| A Κουμπί λειτουργίας  | Q Πώμα καπακιού μπλέντερ                        |
| B Σώμα κινητήρα       | R Μπλέντερ                                      |
| C Πείρος κινητήρα     | S Καπάκι μπλέντερ                               |
| D Στήριγμα λεπίδας    | T Μπωλ στίφτη (όπου υπάρχει)                    |
| E Λεπίδα κοπής        | U Κώνος στίφτη (όπου υπάρχει)                   |
| F Λεπίδα ζυμώματος    | V Μπωλ                                          |
| G Πιεστήρας           | Z Λεπίδα μύλου για ξηρές τροφές (όπου υπάρχει)  |
| H Δίσκος για χτύπημα  | X Δοχείο μύλου για ξηρές τροφές (όπου υπάρχει)  |
| I Βάση λεπίδας        | Y Λεπίδα μύλου πολλαπλών χρήσεων (όπου υπάρχει) |
| L Λεπίδα για julienne | K Δοχείο μύλου πολλαπλών χρήσεων (όπου υπάρχει) |
| M Λεπίδα για φέτες    |                                                 |
| N Λεπίδα για στικ     |                                                 |
| P Καπάκι              |                                                 |

### ΠΡΟΣΟΧΗ

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα μηχανισμό που την εμποδίζει να λειτουργεί εάν το καπάκι (P) δεν είναι σωστά μπλοκαρισμένο ή το μπλέντερ (R) ή το μπωλ (V) δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν καθαρίσετε τη συσκευή και τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο και ότι το κουμπί λειτουργίας (A) βρίσκεται στο «0».

- Πριν από τη χρήση, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, χρησιμοποιώντας ένα πανί με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Στεγνώστε καλά.
- Τοποθετήστε το στήριγμα της λεπίδας (D) στον κεντρικό πείρο μέσα στο μπωλ (V) (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε το μπωλ (V) στο σώμα του κινητήρα (B) και ασφαλίστε το γυρίζοντάς το δεξιόστροφα, έτσι ώστε το πτερύγιο που βρίσκεται στο κάτω μέρος της λαβής να εφαρμόζει τέλεια με κλικ στην υποδοχή στο σώμα του κινητήρα (Εικ. 3).
- Συναρμολογήστε το στήριγμα λεπίδας (D) στον πείρο του κινητήρα (C) μέσα στο μπωλ (V) (Εικ. 4).

### Κόψιμο, ζύμωμα και χτύπημα

- Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε λειτουργία πολυκοπτικού, συναρμολογήστε τη λεπίδα από ανοξείδωτο χάλυβα (E) στο στήριγμα της λεπίδας (D), διαφορετικά για ζύμωμα τοποθετήστε την πλαστική λεπίδα (F), ευθυγραμμίζοντας τις εσωτερικές υποδοχές στη βάση της λεπίδας με τις εγκοπές στο στήριγμα, πιέζοντάς την προς τα κάτω και τέλος περιστρέφοντάς την

αριστερόστροφα για να κλειδώσει (Εικ. 5).

- Αν αντίθετα θέλετε να χτυπήσετε τα ασπράδια ή την κρέμα γάλακτος, τοποθετήστε το σχετικό εξάρτημα (H) στο στήριγμα της λεπίδας (D) πιέζοντάς το προς τα κάτω και στρέφοντάς το αριστερόστροφα για να ασφαλίσει (Εικ. 6).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από την επεξεργασία, βεβαιωθείτε ότι το μπωλ (V) και ο δίσκος (H) είναι εντελώς καθαρά από οποιοδήποτε ίχνος βουτύρου ή κρόκου αυγού.

- Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρά κομμάτια (1,5 x 1,5 εκ.) και βάλτε τα στο μπωλ (V) ή αν θέλετε να ζυμώσετε, βάλτε τα υλικά.
- Τοποθετήστε το καπάκι (P) πάνω από το μπωλ (V) και μπλοκάρετέ το γυρίζοντας το δεξιόστροφα, ώστε το περύγιο στο καπάκι να εφαρμόζει τέλεια με κλικ στην υποδοχή που βρίσκεται στη λαβή του μπωλ (Εικ. 7).
- Τοποθετήστε το ρευματολήπτη σε μια πρίζα ρεύματος.
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή επιλέγοντας την ταχύτητα περιστροφής της λεπίδας χρησιμοποιώντας το κουμπί λειτουργίας (A). Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο ταχύτητες και λειτουργία παλμού (Pulse).

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για ζύμωμα ή χτύπημα, συνιστούμε να ξεκινήσετε με την ταχύτητα «1» και στη συνέχεια να προχωρήσετε στην ταχύτητα «2». Όταν τη χρησιμοποιείτε για τεμαχισμό, συνιστάται να επιλέξετε την λειτουργία παλμού στρέφοντας το κουμπί (A) αριστερόστροφα στη θέση «P». Η βέλτιστη χρήση επιτυγχάνεται πατώντας επανειλημμένα για πολύ σύντομο χρονικό διάστημα (2/3 δευτ.).

- Για να αποκτήσετε ένα ψιλοκομμένο και ομοιογενές προϊόν, αφαιρέστε, αν χρειάζεται, τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του μπωλ και φέρτε τα προς το κέντρο με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.
- Εάν είναι απαραίτητο να προσθέσετε υλικά κατά τη λειτουργία, χρησιμοποιήστε την οπή στο καπάκι (P). Σπρώξτε τα εισαγόμενα τρόφιμα χρησιμοποιώντας την πρέσα τροφίμων (G) (Εικ. 8).
- Για να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε το κουμπί (A) και τοποθετήστε το στο «0».

#### Πίνακας προετοιμασίας φαγητών - Λεπίδα κοπής (E)

| Τροφή    | Ποσότητα                   | Βάρος  | Χρόνος                 | Ταχύτητα       |
|----------|----------------------------|--------|------------------------|----------------|
| Κρεμμύδι | 4 κομμάτια ξεφλουδισμένα   | 500 γρ | 30-60 δευτ.<br>περίπου | Ταχ. 2 / Pulse |
| Σκόρδο   | Ξεφλουδισμένο              | 500 γρ | 30-60 δευτ.<br>περίπου | Ταχ. 2 / Pulse |
| Καρότα   | Μεγ. 2x2 εκ.               | 500 γρ | 30-60 δευτ.<br>περίπου | Ταχ. 2 / Pulse |
| Κρέας    | Μεγ. 2x2 εκ. χωρίς κόκκαλα | 500 γρ | 30-60 δευτ.<br>περίπου | Ταχ. 2 / Pulse |

**Πίνακας προετοιμασίας φαγητών - Λεπίδα ζυμώματος (F)**

| Τροφή          | Ποσότητα         | Βάρος  | Χρόνος              | Ταχύτητα |
|----------------|------------------|--------|---------------------|----------|
| Αλεύρι / Νερό  | Αλεύρι           | 500 γρ | 90 δευτ.<br>περίπου | Ταχ. 1   |
|                | Νερό             | 285 γρ |                     |          |
| Ζύμη για γλυκά | Αυγά             | 4      | 2 λεπ. περίπου      | Ταχ. 1   |
|                | Μαργαρίνη        | 200 γρ |                     |          |
|                | Ζάχαρη           | 200 γρ |                     |          |
|                | Αλεύρι           | 200 γρ |                     |          |
|                | Μπέικιν πάουντερ | 4 γρ   |                     |          |

**Πίνακας προετοιμασίας φαγητών – Δίσκος για χτύπημα (H)**

| Τροφή          | Ποσότητα | Χρόνος           | Ταχύτητα     |
|----------------|----------|------------------|--------------|
| Σαντιγύ        | 200 ml   | 1 λεπ. περίπου   | Μέγιστη Ταχ. |
| Ασπράδια αυγού | 4 αυγά   | 2-5 λεπ. περίπου | Μέγιστη Ταχ. |

**Κόψιμο σε φέτες**

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Οι λεπίδες είναι κοφτερές, χειριστείτε τις με προσοχή.

- Τοποθετήστε την επιθυμητή λεπίδα, τη λεπίδα κοπής σε φέτες (M), τη λεπίδα κοπής julienne (L) ή τη λεπίδα για στικ (N) στον δίσκο βάσης λεπίδων (I) έτσι ώστε η μπροστινή της οπή να εφαρμόζει στον κεντρικό πείρο του δίσκου. Μπλοκάρετε τη λεπίδα πιέζοντάς την ελαφρά, στο πίσω μέρος, μέχρι να ασφαλίσει τελείως (Εικ. 9).
- Συναρμολογήστε την πλήρη βάση λεπίδας (I) στο στήριγμα της λεπίδας (D), κρατώντας την από τον κεντρικό πείρο, με τη λεπίδα στραμμένη προς τα πάνω (Εικ. 10).
- Τοποθετήστε το καπάκι (P) πάνω από το μπωλ (V) και προχωρήστε στρέφοντας το κουμπί στην ταχύτητα «1», εισάγοντας τα τρόφιμα στην οπή στο καπάκι (P) και σπρώχνοντάς τα προς τη λεπίδα χρησιμοποιώντας τον πιεστήρα τροφίμων (G).

**Πίνακας προετοιμασίας φαγητών**

| Τροφή                      | Ποσότητα | Χρόνος         | Ταχύτητα            |                  |                 |
|----------------------------|----------|----------------|---------------------|------------------|-----------------|
|                            |          |                | Λεπίδα για julienne | Λεπίδα για φέτες | Λεπίδα για στικ |
| Καρότα                     | 500 γρ   | 1 λεπ. περίπου | Ταχ. 1              | Ταχ. 1           | -               |
| Πατάτα                     | 500 γρ   | 1 λεπ. περίπου | Ταχ. 1              | Ταχ. 1           | Ταχ. 2          |
| Κολοκυθάκια                | 500 γρ   | 1 λεπ. περίπου | -                   | Ταχ. 1           | -               |
| Πράσο                      | 500 γρ   | 1 λεπ. περίπου | -                   | Ταχ. 1           | -               |
| Παντζάρια<br>ξεφλουδισμένα | 500 γρ   | 1 λεπ. περίπου | -                   | Ταχ. 1           | -               |

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- Τοποθετήστε το μπλέντερ (R) στο σώμα του κινητήρα (B) και στρέψτε το δεξιόστροφα μέχρι να μπλοκαριστεί με κλικ κατά τρόπον ώστε οι εγκοπές που βρίσκονται στο μπλέντερ να εφαρμόσουν τέλεια στις σχετικές υποδοχές στο σώμα κινητήρα (Εικ. 11).
- Τοποθετήστε το καπάκι (S) στο μπλέντερ (R) και πιέστε το ελαφρά προς τα κάτω μέχρι να εισαχθεί πλήρως (Εικ. 12).
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που ετοιμάσατε προηγουμένως στο μπλέντερ, χρησιμοποιώντας επίσης την οπή που βρίσκεται στο καπάκι (S), χωρίς να υπερβείτε το μέγιστο επίπεδο που υποδεικνύεται στο μπλέντερ (R) και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το πώμα (Q) στο καπάκι (S) έτσι ώστε οι εγκοπές στο πώμα να εφαρμόζουν τέλεια στις αντίστοιχες υποδοχές στο καπάκι (Εικ. 13).

**Σημείωση:** Το πώμα (Q) συνοδεύεται επίσης από ένα δοσομετρικό κύπελλο.

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή επιλέγοντας την ταχύτητα περιστροφής της λεπίδας χρησιμοποιώντας το κουμπί λειτουργίας (A). Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο ταχύτητες και λειτουργία παλμού (Pulse). Είναι επίσης δυνατό να επιλέξετε τη λειτουργία παλμού στρέφοντας το κουμπί (A) αριστερόστροφα στη θέση «P». Η βέλτιστη χρήση επιτυγχάνεται πατώντας επανειλημμένα για πολύ σύντομο χρονικό διάστημα (2/3 δευτ..)

**Σημείωση:** Για πιο μαλακά φρούτα και λαχανικά (π.χ. μπανάνες) ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα και στη συνέχεια αυξήστε την ταχύτητα όσο χρειάζεται. Για πιο σκληρά φρούτα και λαχανικά (π.χ. καρότα) χρησιμοποιήστε τη μέγιστη ταχύτητα.

- Για να έχετε ένα πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή, αποσυνδέστε την από την πρίζα του ρεύματος, αφαιρέστε το καπάκι (S) και, χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα κουζίνας, μετακινήστε τα τρόφιμα που έχουν αποτεθεί στα τοιχώματα του μπλέντερ (R) προς το κέντρο.
- Επαναλάβετε τις παραπάνω ενέργειες για να επεξεργαστείτε άλλα φορτία τροφίμων.

**Σημείωση:** Μη βάζετε περισσότερα από 300 γραμμάρια φρούτων ή λαχανικών με σκληρή υφή στο μπλέντερ κάθε φορά.

**Σημείωση:** Για να αποφύγετε τη διαρροή υγρών, μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ με περισσότερα από 1000 ml σούπες, πουρέ και άλλα υγρά.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

**Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να ψιλοκόψετε τρόφιμα με υπερβολική υφή (παράδειγμα: παγάκια ή κρέας με κόκαλα).**

**Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Χειριστείτε τις με προσοχή.**

**Αφαιρέστε τα προστατευτικά από τη λεπίδα από ανοξείδωτο ατσάλι πριν τη χρήση.**

**Μην εισάγετε τρόφιμα πάνω από το μέγιστο επίπεδο που υποδεικνύεται στο μπωλ.**

**Βεβαιωθείτε ότι έχετε μπλοκάρει καλά το καπάκι πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.**

**Μην κάνετε τη συσκευή να λειτουργήσει για περισσότερο από 2 λεπτά συνεχόμενα. Περιμένετε τουλάχιστον 2 λεπτά πριν προχωρήσετε σε νέα χρήση.**

*Μη μετακινείτε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του μπωλ ή του μπλέντερ ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Σβήστε πρώτα τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη τροφοδοσίας.*

*Προς αποφυγήν ατυχημάτων και ζημιών στη συσκευή, κρατάτε πάντα τα χέρια σας και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από λεπίδες και δίσκους σε κίνηση.*

*Μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλα για μετακινήσετε τα τρόφιμα από τα τοιχώματα του μπωλ ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε πάντα μια ειδική σπάτουλα κουζίνας.*

*Ποτέ μην πιέζετε τα τρόφιμα στην οπή στο καπάκι με τα χέρια σας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα (G).*

*Τοποθετείτε πάντα το καπάκι πριν χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ.*

*Πριν αναμίξετε ζεστά υγρά, αφαιρείτε πάντα το πώμα από το καπάκι του μπλέντερ. Μην βάζετε ποτέ ζεστά υγρά στο μπλέντερ.*

### **ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΣΤΙΦΤΗ - όπου υπάρχει**

- Τοποθετήστε το μπωλ (V) στο σώμα του κινητήρα (B) και ασφαλίστε το γυρίζοντάς το δεξιόστροφα, έτσι ώστε το πτερύγιο που βρίσκεται στο κάτω μέρος της λαβής να εφαρμόζει τέλεια με κλικ στην υποδοχή στο σώμα του κινητήρα.
- Συναρμολογήστε το στήριγμα λεπίδας (D) στον πείρο του κινητήρα μέσα στο μπωλ (V).
- Τοποθετήστε πρώτα το μπωλ του στίφτη (T) στο στήριγμα της λεπίδας (D) (Εικ. 14), στρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει και μετά τον κώνο (U) (Εικ. 15).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη σε μια πρίζα ρεύματος.
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή επιλέγοντας την ελάχιστη ταχύτητα.

### **ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΠΙΔΑΣ ΜΥΛΟΥ ΓΙΑ ΞΗΡΕΣ ΤΡΟΦΕΣ (Εικ. 16B) - όπου υπάρχει**

- Εισάγετε τα υλικά στο δοχείο του μύλου (X) μέχρι το επίπεδο MAX.

**σημείωση:** Η μέγιστη ποσότητα που πρέπει να εισαχθεί στο δοχείο (X) είναι 50 γρ ξηρής τροφής για μέγιστο χρόνο 30 δευτερολέπτων.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ:**

**Χρησιμοποιήστε μόνο ξηρά συστατικά.**

- Κλείστε βιδώνοντας τη λεπίδα του μύλου (Z) αριστερόστροφα στο δοχείο (X) (Εικ. 17).
- Τοποθετήστε τον συναρμολογημένο μύλο, καλά κλεισμένο, στο σώμα του κινητήρα (B) και στρέψτε τον δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει τελείως (Εικ. 18).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και, χρησιμοποιώντας το κουμπί λειτουργίας (A), επιλέξτε την παλμική λειτουργία 2-3 φορές για ένα πρώτο τρίψιμο. Στη συνέχεια, επιλέξτε «1» ή «2» ως ταχύτητα λειτουργίας.
- Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα από το δοχείο, γυρίστε την αριστερόστροφα και τραβήξτε την προς τα έξω.

## **ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΥΛΟΥ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ (Εικ. 16Α) - όπου υπάρχει**

- Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο (Κ).

**σημείωση:** Γεμίστε το δοχείο (Κ) με φρέσκα υλικά μέχρι το επίπεδο MAX (κρέας 75 γρ). Μην εισάγετε υγρά.

- Κλείστε βιδώνοντας τον μύλο πολλαπλών χρήσεων (Υ) αριστερόστροφα στο δοχείο (Κ) (Εικ. 17).
- Τοποθετήστε τον συναρμολογημένο μύλο, καλά κλεισμένο, στο σώμα του κινητήρα (Β) και στρέψτε τον δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει τελείως (Εικ. 18).
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα και, χρησιμοποιώντας το κουμπί λειτουργίας (Α), επιλέξτε την παλμική λειτουργία 2-3 φορές για ένα πρώτο τρίψιμο. Στη συνέχεια, επιλέξτε «1» ή «2» ως ταχύτητα λειτουργίας για φρέσκα υλικά.
- Για κρέας: Ξεκινήστε με ταχύτητα 1 για 2 δευτερόλεπτα και ταχύτητα 2 για 3 δευτερόλεπτα (μέγιστος χρόνος λειτουργίας 5 δευτερόλεπτα).
- Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα από το δοχείο, γυρίστε την αριστερόστροφα και τραβήξτε την προς τα έξω.

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΟΤΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ

ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΙΣΑΓΩΓΗ Η ΤΗΝ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΜΕΜΟΝΩΜΕΝΩΝ ΜΕΡΩΝ Η ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Οι λεπίδες είναι κοφτερές. Χειριστείτε τις με προσοχή.

- Αφαιρέστε όλα τα χρησιμοποιημένα εξαρτήματα, ενεργώντας με αντίστροφη σειρά από αυτή που περιγράφει παραπάνω για τη συναρμολόγηση.
- Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα που έχουν έρθει σε επαφή με προϊόντα διατροφής. Μπορούν να πλυθούν στο χέρι σε ζεστό νερό με την προσθήκη ουδέτερων απορρυπαντικών.
- Για να καθαρίσετε το σώμα του κινητήρα (D) χρησιμοποιήστε ένα ελαφρά υγρό πανί.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μετά τον καθαρισμό, αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν εντελώς πριν τα επανασυναρμολογήσετε.

**ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ ΒΛΑΒΩΝ**

| Πρόβλημα                                         | Λύση                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν λειτουργεί                         | Βεβαιωθείτε ότι το μπωλ και το μπλέντερ είναι σταθερά ασφαλισμένα στη θέση τους. Εάν ο κινητήρας εξακολουθεί να μη λειτουργεί, ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας και την πρίζα. Διαφορετικά, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.. |
| Οι λεπίδες δεν λειτουργούν σωστά                 | Πριν επεξεργαστείτε άλλα τρόφιμα, αφαιρείτε πάντα τυχόν υπολείμματα που έχουν κολλήσει στη λεπίδα.                                                                                                                                  |
| Ο κινητήρας επιβραδύνει όταν αναμειγνύει τη ζύμη | Η ποσότητα της ζύμης μπορεί να υπερβαίνει τη μέγιστη χωρητικότητα                                                                                                                                                                   |
| Η ζύμη είναι πολύ στεγνή                         | Κατά την επεξεργασία, προσθέτετε νερό από το άνοιγμα στο καπάκι, 1 κουτάλι της σούπας τη φορά, μέχρι η ζύμη να καθαρίσει το εσωτερικό του μπωλ.                                                                                     |
| Η ζύμη είναι πολύ υγρή                           | Κατά την επεξεργασία, προσθέτετε αλεύρι από το άνοιγμα στο καπάκι, 1 κουτάλι της σούπας τη φορά, μέχρι να καθαρίσει η ζύμη μέσα στο μπωλ.                                                                                           |
| Ο κινητήρας επιβραδύνεται κατά την επεξεργασία   | Η ποσότητα του φαγητού μπορεί να είναι υπερβολική. Για καλύτερα αποτελέσματα, κόψτε το φαγητό σε μικρά κομμάτια πριν το επεξεργαστείτε.                                                                                             |
| Η συσκευή δονείται κατά την επεξεργασία          | Καθαρίστε και στεγνώστε τα ελαστικά πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής. Βεβαιωθείτε επίσης ότι δεν γίνεται υπέρβαση της μέγιστης χωρητικότητας φορτίου. Διαφορετικά, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.                        |

# WAŻNE OSTRZEŻENIA

## PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

1. Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.
2. Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.
3. Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko źródeł ciepła.
4. Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
5. Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp...).
6. Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.
7. Urządzenie może być używane przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez doświadczenia i stosownej wiedzy odnośnie urządzenia, pod warunkiem, że te osoby będą pod kontrolą lub że zostały poinformowane w jaki sposób używać urządzenia w całkowitym bezpieczeństwie i odnośnie ryzyka związanego z jego użytkowaniem.
8. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowywać urządzenie i jego przewód z dala od zasięgu dzieci.
9. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy.
10. NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.
11. TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.
12. Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujące się na przyrządzie.
13. NIE DOTYKAĆ NIGDY RUCHOMYCH CZĘŚCI.
14. UWAGA: WŁOŻYĆ NÓŻ PRZED WŁOŻENIEM POŻYWIENIA. Przed zdjęciem pokrywki poczekać, aż nóż będzie całkowicie unieruchomiony i wyjąć zawsze

- wtyczkę zasilania z gniazdka prądu.
15. Nie uruchamiajcie próżnego przyrządu.
  16. Nie używać przyrządu, gdy nóż jest uszkodzony.
  17. **NIE WKŁADAĆ NIGDY SKŁADNIKÓW PONAD MAKSYMALNĄ GRANICĘ ZAZNACZONĄ NA POJEMNIKU.**
  18. Nie używać przyrządu do rozdrabniania produktów mających zbyt twardą konsystencję (przykład: kawałki lodu lub mięso z kośćmi).
  19. Nie przenosić urządzenia przy pomocy zamontowanej karafki miksera, to znaczy, uchwyt karafki nie może służyć do przenoszenia urządzenia.
  20. Dla uniknięcia skaleczeń i uszkodzeń przyrządu, trzymać zawsze ręce i narzędzia kuchenne daleko od ruchomych noży i tarcz.
  21. Noże są tnące. Operować nimi uważnie. Ujmować zawsze za stronę wykonaną z plastyku.
  22. Nie wkładać nigdy produktów rękoma. Posługiwać się zawsze popychaczem.
  23. Nie usuwać artykułów spożywczych ze ścianek pojemnika podczas funkcjonowania urządzenia. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka oraz używać zawsze odpowiedniej łopatki.
  24. **WYRÓB ZOSTAŁ ZAPROJEKTOWANY W TAKI SPOSÓB, ABY MÓGŁ FUNKCJONOWAĆ TYLKO WTEDY, KIEDY POJEMNIK I ODPOWIEDNIA POKRYWKA ZOSTAŁY ZAMONTOWANE PRAWIDŁOWO. GDYBY TO NIE MIAŁO MIEJSCA NALEŻY ZANIEŚĆ WYRÓB DO AUTORYZOWANEGO CENTRUM OBSŁUGI.**
  25. **PRZED DOWOLNĄ OPERACJĄ WEWNATRZ MISKI ODŁĄCZCIE WTYCZKĘ ZASILAJĄCĄ.**
  26. **PRZYGOTOWAĆ POJEMNIK MIKSERA ZE SKŁADNIKAMI DO MIKSOWANIA I ZAMONTOWAĆ GO DO KORPUSU SILNIKA PRZED POŁĄCZENIEM WTYCZKI Z GNIAZDKIEM PRĄDU.**
  27. Nie należy transportować urządzenia podtrzymując za zamontowany pojemnik, tzn. uchwyt pojemnika nie powinien być używany do transportu urządzenia.
  28. Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.
  29. Nie używać przyrządu, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli sam przyrząd okazuje się uszkodzony; w tym przypadku należy dostarczyć go do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
  30. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego obsługę techniczną lub przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w

sposób zapobiegający powstaniu wszelkiego ryzyka.

31. Przyrząd został zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczony do użytku handlowego lub przemysłowego.
32. Niniejsz urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/EU oraz EMC 2014/30/EU oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 dla materiałów stykających się z żywnością.
33. Ewentualne zmiany tego produktu, nieuzgodnione wyraźnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkowania z winy użytkownika.
34. W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.
35. Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.
36. Producent nie ponosi odpowiedzialności z tytułu nieprawidłowego używania lub do zastosowań innych, niż określone w niniejszej instrukcji.
37. Aby zapobiec wypadkom i uszkodzeniom, należy używać niniejszego urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
38. Przechowywać w zasięgu ręki niniejszą instrukcję, aby korzystać z niej w przyszłości. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie, należy zawsze dołączyć do niego niniejszą instrukcję.
39. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - aneksy kuchenne dla personelu pracującego w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyka;
  - do użytku klientów hoteli, moteli i innych rodzajów lokali;
  - pomieszczenia typu „bed and breakfast”.
40. Zachować szczególną ostrożność podczas obsługi ostrych noży tnących, opróżniania kubka i czyszczenia.
41. Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do robota kuchennego lub miksera, ponieważ może on wylać się z urządzenia z powodu nagłego wybuchu pary.



42.  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

## NALEŻY PRZECHOWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

*Zużycie energetyczne w trybie off: 0,1 W*

### OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1)

|   |                            |   |                                                          |
|---|----------------------------|---|----------------------------------------------------------|
| A | Pokrętko włączające        | M | Korek pokrywy miksera                                    |
| B | Korpus silnika             | R | Mikser                                                   |
| C | Sworzeń silnika            | S | Pokrywa miksera                                          |
| D | Uchwyt noża                | T | Misa wyciskarki soków (jeśli dostępne)                   |
| E | Nóż siekający              | U | Stożek wyciskarki soków (jeśli dostępne)                 |
| F | Nóż zarabiający            | V | Misa                                                     |
| G | Popychacz                  | Z | Nóż młynka do suchych produktów (jeśli dostępne)         |
| H | Tarcza mocująca            | Z | Pojemnik na młynek do suchych produktów (jeśli dostępny) |
| I | Obsada noża                | Y | Zespół tnący młynka (jeśli dostępna)                     |
| L | Nóż do cięcia julienne     | K | Pojemnik na zespół tnący młynka (jeśli dostępna)         |
| M | Nóż do cięcia na plasterki |   |                                                          |
| N | Nóż do cięcia na palczki   |   |                                                          |
| P | Pokrywa                    |   |                                                          |

### UWAGA

Urządzenie jest wyposażone w przyrząd, który uniemożliwia funkcjonowanie, jeżeli pokrywa (P) nie jest prawidłowo zablokowana lub mikser (R) albo misa (V) nie są prawidłowo wstawione.

### INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

**UWAGA:** Przed czyszczeniem urządzenia i zainstalowaniem lub zdjęciem akcesoriów należy upewnić się czy jest ono odłączone od sieci elektrycznej i czy pokrętko wyłącznika funkcjonowania (A) będzie ustawione w pozycji „0”.

- Przed użyciem wyczyścić wszystkie elementy, które będą miały kontakt z żywnością, używając szmatki z ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Dobrze wysuszyć.
- Wstawić sworzeń silnika (C) w odpowiednie gniazdo w obudowie silnika (B) (Rys. 2).
- Ustawić zbiornik (V) na obudowie silnika (B) i zablokować go obracając nim w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w taki sposób, że żeberko umieszczone na dolnej części rączki wejdzie dokładnie zatrzaskowo w szczelinę na obudowie silnika. (Rys. 3).
- Zamontować uchwyt noża (D) na sworzniu silnika (C) wewnątrz pojemnika (V) (Rys. 4).

## Rozdrabniać, urabiać lub ubijać

- Jeśli chcemy używać urządzenia w funkcji siekania, zamontować nóż ze stali nierdzewnej (E) na uchwycie noża (D), w przeciwnym razie zamontować plastikowy nóż (F) do siekania, dopasowując wewnętrzne szczeliny u podstawy noża do wycięć na uchwycie dociskając lekko w dół i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować (Rys. 5).
- W przypadku natomiast, gdyby chciało się ubijać białko lub śmietanę, należy założyć odpowiedni przyrząd (H) na korpusie noża (D) dociskając lekko w dół i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować (Rys. 6).

**OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem należy upewnić się, czy misa (V) i tarcza (L) są doskonale oczyszczone z jakiegokolwiek pozostałości masła lub żółtka.

- Pociąć artykuły spożywcze na małe kawałki (1,5 x 1,5 cm) i włożyć je do misy (V) lub w celu wymieszania należy dodać pozostałe składniki.
- Założyć pokrywę (P) na misę (V) i zablokować ją, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, tak aby klapka na pokrywie idealnie zatrzasknęła się w szczelinie na uchwycie miski (Rys. 7).
- Wsunąć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazda zasilania.
- Włączyć urządzenie wybierając prędkość obrotu noża za pomocą pokrętki funkcjonowania (A).  
Urządzenie posiada dwie prędkości i możliwość pracy pulsacyjnej.

**UWAGA:** Przy wykorzystywaniu urządzenia do urabiania lub ubijania zaleca się rozpoczynać z prędkością „1” i następnie przejść do prędkości „2”. Kiedy używa się go do siekania, zaleca się wybrać funkcjonowanie impulsowe obracając pokrętkę (A) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „P”. Najlepsze wykorzystanie urządzenia nastąpi poprzez naciśnięcie na przycisk przez bardzo krótki czas (2/3 sekundy).

- Dla uzyskania drobnej i jednnorodnej siekanki należy zdjąć, jeżeli to konieczne, surowiec ze ścianek pojemnika i przesunąć go do środka przy pomocy łopatki.
- Jeśli podczas pracy urządzenia konieczne jest dodawanie artykułów spożywczych, należy wykorzystać otwór w pokrywie (P). Przycisnąć składniki spożywcze za pomocą popychacza (G) (Rys. 8).
- Aby przerwać działanie urządzenia, obrócić pokrętkę (A) do pozycji „0”.

## Tabela przygotowywania żywności - Nóż siekający (E)

| Jedzenie | Ilość                  | Masa  | Czas           | Prędkość           |
|----------|------------------------|-------|----------------|--------------------|
| Cebula   | 4 sztuki bez skórki    | 500 g | ok. 30-60 sek. | Pręđ. 2 / Przycisk |
| Czosnek  | Bez skórki             | 500 g | ok. 30-60 sek. | Pręđ. 2 / Przycisk |
| Marchew  | Maks. 2x2 cm           | 500 g | ok. 30-60 sek. | Pręđ. 2 / Przycisk |
| Mięso    | Maks. 2x2 cm bez kości | 500 g | ok. 30-60 sek. | Pręđ. 2 / Przycisk |

## Tabela przygotowywania żywności - Nóż zarabiający (F)

| Jedzenie  | Ilość | Masa  | Czas           | Prędkość |
|-----------|-------|-------|----------------|----------|
| Mąka/woda | Mąka  | 500 g | ok. 30-90 sek. | Pręđ. 1  |
|           | Woda  | 285 g |                |          |

|                   |                      |       |           |         |
|-------------------|----------------------|-------|-----------|---------|
| Ciasto do słodczy | Jaja                 | 4     | ok. 2 min | Pręd. 1 |
|                   | Margaryna            | 200 g |           |         |
|                   | Cukier               | 200 g |           |         |
|                   | Mąka                 | 200 g |           |         |
|                   | Proszek do pieczenia | 4 g   |           |         |

### Tabela przygotowywania żywności - Tarcza mocująca (H)

| Jedzenie             | Ilość   | Czas         | Prędkość            |
|----------------------|---------|--------------|---------------------|
| Bitą śmietana        | 200 ml  | ok. 1 min    | Prędkość maksymalna |
| Białka z jaj kurzych | 4 jajka | ok. 2/5 min. | Prędkość maksymalna |

### Kroić

**UWAGA:** Noże są bardzo ostre, posługiwać się nimi bardzo ostrożnie.

- Wstawić żądany nóż, nóż do cięcia na plasterki (O), nóż do cięcia w sposób julienne (I) lub nóż do cięcia na pałeczki (n) na tarczę uchwytu noży (i) w taki sposób, że otwór znajdujący się w nożu wypadnie w centrum tarczy. Zablokować nóż, lekko naciskając go z tyłu, aż do całkowitego zablokowania (Rys. 9).
- Zamontować tarczę uchwytu noży (i) wyposażoną w podparcie uchwytu noża (D), mocując go w odpowiednich otworach, z nożem skierowanym ku górze (Rys. 10).
- Założyć pokrywę (P) na misę (V) i obrócić pokrętkę na prędkość „1”, wkładając żywność do otworu w pokrywie (P) i popychając ją w kierunku noża za pomocą prasy do żywności (G).

### Tabela przygotowywania żywności

| Jedzenie          | Ilość | Czas      | Prędkość         |                            |                       |
|-------------------|-------|-----------|------------------|----------------------------|-----------------------|
|                   |       |           | Nóż dla julienne | Nóż do cięcia na plasterki | Nóż tnący na pałeczki |
| Marchew           | 500 g | ok. 1 min | Pręd. 1          | Pręd. 1                    | -                     |
| Ziemniaki         | 500 g | ok. 1 min | Pręd. 1          | Pręd. 1                    | Pręd. 2               |
| Cukinie           | 500 g | ok. 1 min | -                | Pręd. 1                    | -                     |
| Por               | 500 g | ok. 1 min | -                | Pręd. 1                    | -                     |
| Buraki bez skórki | 500 g | ok. 1 min | -                | Pręd. 1                    | -                     |

## **ZALECENIA DLA UŻYTKOWNIKA MIKSERA**

- Założyć mikser (R) na korpusie silnika (B) i obracać go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do momentu zablokowania go zatraskowo w taki sposób, że nacięcia znajdujące się na mikserze zażębią się dokładnie z odpowiednimi wcięciami na korpusie silnika (Rys. 11).
- Zamontować pokrywę (S) na mikserze (R) i docisnąć ją lekko w dół, aż zostanie całkowicie wsunięta (Rys. 12).
- Włożyć uprzednio przygotowane produkty przez otwór znajdujący się na pokrywie (S), nie przekraczając maksymalnego poziomu wskazanego na mikserze (R), a następnie założyć korek (Q) na pokrywę (S), aby nacięcia znajdujące się na mikserze zażębiły się dokładnie z odpowiednimi wcięciami na korpusie silnika (Rys. 13).

**Uwaga:** Korek (Q) jest również wyposażony w miarkę.

- Włączyć urządzenie wybierając prędkość obrotu noża za pomocą pokrętła funkcjonowania (A). Urządzenie posiada dwie prędkości i możliwość pracy pulsacyjnej. Można także wybrać funkcjonowanie impulsowe obracając pokrętło (A) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „P”. Najlepsze wykorzystanie urządzenia nastąpi poprzez naciśnięcie na przycisk przez bardzo krótki czas (2/3 sekundy).

**Uwaga:** Dla bardziej miękkich owoców i jarzyn (np. banany) należy rozpoczynać pracę z małą prędkością, którą następnie należy zwiększać w zależności od potrzeb. Dla twardszych owoców i jarzyn (np. marchew) należy używać prędkości maksymalnej.

- Dla uzyskania bardziej jednorodnego rezultatu, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć wtyczkę od gniazdka prądu, zdjąć pokrywę (S) i przy pomocy łopatki przesunąć do środka produkty znajdujące się na ściankach miksera (R).
- Powtórzyć powyższe czynności w celu zmiksowania innych produktów.

**Uwaga:** Do miksera nie należy jednocześnie wrzucać więcej niż 300 g twardych owoców lub warzyw.

**Uwaga:** Aby uniknąć przelania płynu, nie należy używać miksera z więcej niż 1000 ml zup, przecierów i innych płynów.

### **UWAGA:**

**Nie używać urządzenia do mielenia artykułów spożywczych mających zbyt twardą konsystencję (przykład: kostki lodu lub mięso z kością).**

**Noże są bardzo ostre, posługiwać się nimi bardzo ostrożnie.**

**Przed użyciem należy zdjąć osłony z ostrza ze stali nierdzewnej.**

**Ilość wkładanych produktów spożywczych nie powinna przekraczać poziomu maksymalnego zaznaczonego na zbiorniku.**

**Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że pokrywa została mocno zablokowana.**

**Nie używać urządzenia przez ponad 2 minuty sekund. Odczekać co najmniej 2 minuty przed ponownym użyciem.**

**Nie usuwać produktów ze ścianek pojemnika lub miksera podczas funkcjonowania urządzenia. Najpierw należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilania.**

*Dla uniknięcia nieszczęśliwych wypadków i uszkodzeń urządzenia należy trzymać zawsze ręce i narzędzia kuchenne daleko od noży i od części wirujących.*

*Nie usuwać palcami artykułów spożywczych ze ścianek pojemnika podczas funkcjonowania urządzenia. Używać zawsze szpatułki kuchennej.*

*Nigdy nie wciskać żywności do otworu pokrywy rękami. Posługiwać się zawsze odpowiednim popychaczem.*

*Przed uruchomieniem miksera należy zawsze założyć pokrywę.*

*Przed miksowaniem ciepłych płynów, należy zawsze zdjąć korek pokrywki miksera. Nigdy nie wlewać gorących płynów do miksera.*

### **UŻYTKOWANIE AKCESORIA DO WYCISKANIA SOKU - jeśli dostępne**

- Ustawić zbiornik (V) na obudowie silnika (B) i zablokować go obracając nim w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara w taki sposób, że żeberko umieszczone na dolnej części rączki wejdzie dokładnie zatrzaskowo w szczelinę na obudowie silnika.
- Zamontować uchwyt noża (D) na sworzniu silnika wewnątrz pojemnika (V).
- Umieścić na uchwycie ostrza (D), najpierw misę wyciskarki soków (T)(Rys. 14), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do zablokowania, a następnie stożek (U) (Rys. 15).
- Wsunąć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazda zasilania.
- Uruchomić urządzenie, wybierając minimalną prędkość.

### **UŻYWANIE MŁYNKA DO SUCHYCH PRODUKTÓW (Rys. 16B) - jeśli dostępne**

- Umieścić składniki w pojemniku młynka (X) do poziomu MAX.

**Uwaga:** Maksymalna ilość umieszczana w pojemniku (X) to 50 g kawy i przypraw na maksymalny czas 30 sekund.

#### **UWAGA:**

*Używać tylko suchych składników.*

- Zamknąć, przykręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara zespół tnący młynka (Z) na pojemniku (X) (Rys. 17).
- Umieścić zamontowany młynek, mocno zamknięty, na korpusie silnika (B) i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do całkowitego zablokowania (Rys. 18).
- Włożyć wtyczkę do gniazda zasilania i za pomocą pokrętki sterującego (A), wybrać tryb pulsacyjny 2-3 razy w celu wstępnego zmielenia. Następnie wybrać „1” lub „2” jako prędkość roboczą.
- Aby wyjąć nóż z pojemnika, obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągnąć.

### **UŻYTKOWANIE MŁYNKA WIELOFUNKCYJNEGO 16A) - jeżeli dostępne**

- Włożyć składniki do pojemnika (H).

**Uwaga:** Napełnić pojemnik (K) świeżymi składnikami do poziomu MAX (mięso 75 g). Nie wlewać płynów.

- Zamknąć, przykręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara zespół tnący młynka (Y) na pojemniku (K) (Rys. 17).
- Umieścić zmontowany młynek, mocno zamknięty, na korpusie silnika (B) i przekręcić go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do całkowitego zablokowania (Rys. 18).
- Włożyć wtyczkę do gniazda zasilania i za pomocą pokrętła sterującego (A), wybrać tryb pulsacyjny 2-3 razy w celu wstępnego zmielenia. Następnie wybrać „1” lub „2” jako prędkość roboczą dla świeżych produktów.
- Dla mięsa: Rozpocząć od prędkości 1 przez 2 sekundy i prędkości 2 przez 3 sekundy (maksymalny czas pracy 5 sekund).
- Aby wyjąć nóż z pojemnika, obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyciągnąć.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA:** NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.

**UWAGA:** ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.

**UWAGA:** Noże są elementami tnącymi, zachować ostrożność.

- Usunąć wszystkie użyte akcesoria, pracując w kierunku odwrotnym do opisanego powyżej montażu.
- Wszystkie elementy, które miały kontakt z żywnością, można myć ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem neutralnych detergentów.
- Do oczyszczenia korpusu silnika (B) należy używać lekko wilgotnej szmatki.

**UWAGA:** Po zakończeniu czyszczenia, przed ponownym zamontowaniem części, dokładnie je osuszyć.

## WYSZUKIWANIE USTEREK

| Problem                                 | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa                   | Upewnić się, że misa i mikser są dobrze zablokowane. Jeśli silnik nadal się nie uruchamia, sprawdzić kabel zasilający i gniazdo. W przeciwnym razie należy skontaktować się z centrum serwisowym. |
| Ostrza nie działają prawidłowo          | Przed przystąpieniem do obróbki żywności należy zawsze usunąć z ostrza wszelkie przywarte resztki.                                                                                                |
| Silnik zwalnia podczas mieszania ciasta | Ilość ciasta może przekroczyć maksymalną pojemność.                                                                                                                                               |

| Problem                                  | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciasto jest zbyt suche                   | Podczas przetwarzania dodać wodę przez kanał na pokrywie, 1 łyżkę stołową na raz, aż mieszanina oczyści wnętrze miski.                                                                      |
| Ciasto jest zbyt wilgotne                | Podczas pracy dodać wodę przez kanał na pokrywie, 1 łyżkę stołową na raz, aż ciasto oczyści wnętrze miski.                                                                                  |
| Silnik zwalnia podczas pracy             | Ilość jedzenia może być zbyt duża. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokroić żywność na małe kawałki przed jej przetworzeniem.                                                               |
| Urządzenie wibruje podczas przetwarzania | Wyczyścić i osuszyć gumowe nóżki na spodzie urządzenia. Upewnić się również, że maksymalny udźwig nie został przekroczony. W przeciwnym razie należy skontaktować się z centrum serwisowym. |

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Прибор может быть использован лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний только при условии, что такие лица находятся под контролем или прошли инструктаж по безопасному применению прибора и рискам, связанным с его использованием.
8. Данное устройство не может использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
9. Детям запрещено играть с прибором.
10. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
11. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. НИКОГДА НЕ ДОТРАГИВАТЬСЯ ДО ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ ПРИБОРА.
14. ВНИМАНИЕ: УСТАНОВИТЬ НОЖ ДО ТОГО, КАК ВВОДИТЬ ПРОДУКТЫ.  
Прежде чем снимать крышку, дождаться полной остановки ножа и отсоединить вилку провода от электрической розетки.

15. Никогда не работать с прибором вхолостую.
16. Не использовать прибор, если нож поврежден.
17. НИКОГДА НЕ ДОБАВЛЯЙТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ВКЛЮЧАЯ ЖИДКИЕ, С ВЕРХ ОТМЕТКИ МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ НА ЧАШЕ.
18. Не использовать прибор для измельчения очень твердых продуктов (например: кубиков льда, мяса с костями).
19. Не поднимайте прибор за смонтированную чашу, то есть, ручка чаши не должна использоваться для переноски прибора.
20. Во избежание получения травм и повреждений прибора необходимо всегда держать руки и кухонные принадлежности вдали от движущихся ножей и дисков.
21. Ножи очень острые. Обращаться с ними очень осторожно. Убедиться в том, что они хорошо закреплены на пластиковой детали.
22. Никогда не продвигать продукты руками. Всегда пользоваться проталкивателем.
23. Не удаляйте остатки пищи со стенок чаши при работающем приборе. Выключить прибор, вынуть вилку из розетки и всегда использовать специальный шпатель.
24. ИЗДЕЛИЕ СМОНТИРОВАНО ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТО ПУСК ПРОИСХОДИТ ТОЛЬКО ПРИ ПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКЕ ЧАШИ С КРЫШКОЙ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ, ОБРАТИТЬСЯ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.
25. ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К КАКОЙ-ЛИБО ОПЕРАЦИИ С ЁМКОСТЬЮ, СНАЧАЛА НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ.
26. ПОДГОТОВЬТЕ ЧАШУ БЛЕНДЕРА С ПРОДУКТОМ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ И УСТАНОВИТЕ ЕГО НА КОРПУС ДВИГАТЕЛЯ ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ВИЛКИ К РОЗЕТКЕ.
27. Не переносите прибор за чашу, т. е. для переноски прибора нельзя использовать ручку чаши.
28. При отсоединении от электрической розетки брать руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
29. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.

30. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
31. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
32. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
33. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
34. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
35. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
36. Мы не несем ответственности за неправильное использование или использование, отличное от указанного в данном руководстве.
37. Во избежание несчастных случаев и повреждений используйте этот прибор только по назначению.
38. Всегда держите инструкцию под рукой. При передаче прибора другим людям всегда прикладывайте к нему инструкцию.
39. Прибор предназначен для бытового использования и аналогичных применений, таких как:
- кухонная зона для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений;
  - агротуризм;
  - для использования клиентами гостиниц, moteлей и других видов размещения;
  - в структурах типа «постель и завтрак».
40. Будьте особенно осторожны при обращении с острыми режущими ножами, опорожнении чашки и чистке.
41. Будьте осторожны при заливке горячей жидкости в робот или блендер, так как она может вытечь из прибора из-за внезапной струи пара.



42. — Для правильной утилизации продукта в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС, пожалуйста, прочитайте отдельный лист, прилагаемый к изделию.

## СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ.

*Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,1 Вт*

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

|                            |                                                            |
|----------------------------|------------------------------------------------------------|
| A Регулятор                | R Блендер                                                  |
| B Корпус мотора            | S Крышка блендера                                          |
| C Штифт двигателя          | T Стакан соковыжималки (при наличии)                       |
| D Держатель ножа           | U Конус соковыжималки (при наличии)                        |
| E Нож для измельчения      | V Чаша                                                     |
| F Лопатка для замешивания  | Z Нож для измельчения сухих продуктов (при наличии)        |
| G Толкатель продуктов      | X Контейнер для измельчения сухих продуктов (при наличии)  |
| H Диск для взбивания       | Y Универсальный нож-измельчитель (при наличии)             |
| I Держатель ножа           | K Контейнер универсального ножа-измельчителя (при наличии) |
| L Лопатка для жюльена      |                                                            |
| M Нож для нарезки          |                                                            |
| N Нож для палочек          |                                                            |
| P Крышка                   |                                                            |
| Q Заглушка крышки блендера |                                                            |

### ВНИМАНИЕ

Прибор оснащен устройством, которое останавливает функционирование, если крышка (P) не заблокирована или блендер (R) или чаша (V) установлены неправильно.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

**ВНИМАНИЕ:** Прежде чем чистить прибор, а также устанавливать или снимать аксессуары, убедитесь, что он отключен от сети и что ручка управления (A) находится в положении «0».

- Перед использованием прибора вымыть все съемные части, которые вступают в контакт с продуктами питания, горячей водой и нейтральным моющим средством. Насухо вытереть.
- Вставьте штифт мотора (C) в соответствующее гнездо на корпусе мотора (B) (рис. 2).
- Поместите чашу (V) на корпус двигателя (B) и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке так, чтобы выступ, расположенный в нижней части ручки, идеально вошел в паз на корпусе двигателя (рис. 3).
- Установите держатель ножа (D) на штифт мотора внутри чаши (V) (рис. 4).

### Нарезка, замешивание или взбивание

- Если вы хотите использовать прибор в режиме измельчителя, установите нож из нержавеющей стали (E) на держатель (D). В противном случае, установите пластиковый нож (F), совместите внутренние прорезы у основания ножа с рисками на держателе, прижав его вниз, и поверните против часовой стрелки до фиксации (рис. 5).
- Если вы хотите взбить яичные белки или сливки, установите соответствующую насадку (H) на держатель ножа (D), нажав на нее вниз и повернув против часовой стрелки до фиксации (рис. 6).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прежде чем включать прибор, убедитесь, что чаша (V) и диск (H) идеально очищены от следов масла или яичного желтка.

- Нарезьте продукты на небольшие кусочки (1,5 x 1,5 см) и поместите их в чашу (V) или, если вы хотите замесить, введите ингредиенты.
- Установите крышку (P) на чашу (V) и зафиксируйте ее, повернув ее по часовой стрелке так, чтобы выступ на крышке идеально вошел в прорезь на ручке чаши (рис. 7).
- Вставьте вилку в розетку.
- Включите прибор, выбрав скорость вращения ножа с помощью регулятора (A). Прибор оснащен двумя скоростями и импульсным режимом работы.

**ВНИМАНИЕ:** При использовании прибора для замеса или взбивания рекомендуем начинать со скорости «1», а затем переходить на скорость «2». Для измельчения желательно выбрать импульсный режим, повернув ручку (A) против часовой стрелки в положение «P». Оптимальное использование - нажатие на очень короткое время (2/3 сек.).

- Чтобы получить мелкий и однородный помол счищайте продукт со стенок чаши к центру с помощью штапеля.
- Если во время работы необходимо добавить продукты, воспользуйтесь отверстием на крышке (P). Протолкните продукты с помощью толкателя (G) (рис. 8).
- Чтобы остановить работу прибора, поверните ручку (A) в положение «0».

### Таблица приготовления продуктов - Нож для измельчения (E)

| Продукт | Количество              | Вес   | Время           | Скорость          |
|---------|-------------------------|-------|-----------------|-------------------|
| Лук     | 4 штуки без кожуры      | 500 г | Около 30-60 сек | Скор. 2 / Импульс |
| Чеснок  | Без кожуры              | 500 г | Около 30-60 сек | Скор. 2 / Импульс |
| Морковь | Макс. 2x2 см            | 500 г | Около 30-60 сек | Скор. 2 / Импульс |
| Мясо    | Макс. 2x2 см без костей | 500 г | Около 30-60 сек | Скор. 2 / Импульс |

**Таблица приготовления продуктов - Лопатка для замешивания (F)**

| Продукт                   | Количество   | Вес   | Время         | Скорость |
|---------------------------|--------------|-------|---------------|----------|
| Мука/вода                 | Мука         | 500 г | Около 90 сек. | Скор. 1  |
|                           | Вода         | 285 г |               |          |
| Тесто для сладкой выпечки | Яйца         | 4     | Около 2 мин.  | Скор. 1  |
|                           | Маргарин     | 200 г |               |          |
|                           | Сахар        | 200 г |               |          |
|                           | Мука         | 200 г |               |          |
|                           | Сухие дрожжи | 4 г   |               |          |

**Таблица приготовления продуктов - Диск для взбивания (H)**

| Продукт      | Количество | Время         | Скорость       |
|--------------|------------|---------------|----------------|
| Сливки       | 200 мл     | Около 1 мин.  | Макс. скорость |
| Яичный белок | 4 яйца     | Около 2-5 мин | Макс. скорость |

### Нарезка

**ВНИМАНИЕ:** Ножи очень острые, соблюдайте осторожность.

- Установите нужный нож, нож для нарезки (M), нож для жульена (L) ИЛИ нож для палочек (N) в диск держателя ножа (I) так, чтобы его переднее отверстие совпало с центральным штифтом диска. Зафиксируйте нож, слегка нажав на него сзади до полной фиксации (рис. 9).
- Установите диск держателя ножа (I) на опору ножа (D), удерживая его за центральный штифт лезвием вверх (рис. 10).
- Накройте чашу (V) крышкой (P) и установите ручку на скорость «1», введите продукты в отверстие на крышке (P), проталкивая их к ножу с помощью толкателя (G).

**Таблица приготовления продуктов**

| Продукт           | Количество | Время        | Скорость            |                 |                 |
|-------------------|------------|--------------|---------------------|-----------------|-----------------|
|                   |            |              | Лопатка для жульена | Нож для нарезки | Нож для палочек |
| Морковь           | 500 г      | Около 1 мин. | Скор. 1             | Скор. 1         | -               |
| Картофель         | 500 г      | Около 1 мин. | Скор. 1             | Скор. 1         | Скор. 2         |
| Цукини            | 500 г      | Около 1 мин. | -                   | Скор. 1         | -               |
| Лук-поррей        | 500 г      | Около 1 мин. | -                   | Скор. 1         | -               |
| Свекла без кожуры | 500 г      | Около 1 мин. | -                   | Скор. 1         | -               |

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА**

- Установите блендер (R) на корпус двигателя (B) и поверните его по часовой стрелке до щелчка так, чтобы выемки на блендере идеально вошли в соответствующие пазы на корпусе двигателя (рис. 11).
- Установите крышку (S) на блендер (R), и слегка нажмите до упора (рис. 12).
- Загрузите заранее подготовленные продукты в блендер через отверстие в крышке (S), не превышая максимальный уровень, указанный на блендере (R), а затем установите заглушку (Q) в крышку (S) так, чтобы выемки на крышке идеально совпали с соответствующими пазами на крышке (рис. 13).

**Примечание:** Заглушка (Q) также оснащена мерным стаканчиком.

- Включите прибор, выбрав скорость вращения ножа с помощью регулятора (A). Прибор оснащен двумя скоростями и импульсным режимом работы (Pulse). Также можно выбрать импульсный режим, повернув ручку (A) против часовой стрелки в положение «Р». Оптимальное использование достигается при многократном нажатии в течение очень короткого времени (2/3 сек.).

**Примечание:** Для более мягких фруктов и овощей (например, бананов) начинайте с низкой скорости, а затем увеличивайте ее по мере необходимости. Для более твердых фруктов и овощей (например, моркови) используйте максимальную скорость.

- Для получения более однородного результата выключите прибор, отсоедините его от розетки, снимите крышку (S) и с помощью кухонного шпателя переместите остатки пищи со стенок блендера (R) к центру.
- Повторите вышеуказанные операции для обработки других продуктов.

**Примечание:** Не помещайте в блендер более 300 г твердых фруктов или овощей за раз.

**Примечание:** Во избежание пролития жидкости не используйте блендер для приготовления супов, пюре и других жидкостей объемом более 1000 мл.

### **ВНИМАНИЕ:**

**Не используйте прибор для измельчения слишком твердых продуктов (например, кубиков льда).**

**Ножи очень острые, соблюдайте осторожность.**

**Перед использованием снимите с ножа защитные чехлы из нержавеющей стали.**

**Не превышайте максимальный уровень наполнения блендера, указанного на чаше.**

**Убедитесь, что крышка надежно закреплена, прежде чем включать прибор.**

**Не используйте устройство в течение более 2 минут подряд. Подождите не менее 2 минут прежде чем приступить к новому использованию.**

**Не счищайте продукты со стенок чаши или блендера во время работы прибора. Выключите прибор и отсоедините вилку электрошнура.**

*Во избежание травм и повреждения оборудования всегда держите руки и кухонный инструмент подальше от движущихся ножей и дисков.*

*Не счищайте пищу со стенок чаши пальцами во время работы прибора. Всегда пользуйтесь кухонным шпателем.*

*Никогда не проталкивайте продукты в отверстие в крышке руками. Всегда используйте толкатель.*

*Всегда закрывайте крышку перед включением блендера.*

*Перед смешиванием теплых жидкостей всегда снимайте крышку блендера. Никогда не наливайте в блендер горячие жидкости.*

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАТЕЛЯ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ - при наличии**

- Поместите чашу (V) на корпус двигателя (B) и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке так, чтобы выступ, расположенный в нижней части ручки, вошел в паз на корпусе двигателя.
- Установите держатель ножа (D) на штифт мотора внутри чаши (V).
- Поместите на держатель ножа (D) сначала чашу соковыжималки (T) (рис. 14), поворачивая ее по часовой стрелке до фиксации, а затем конус (U) (рис. 15).
- Вставьте вилку в розетку.
- Включите прибор, выбрав минимальную скорость.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ (рис. 16B) - при наличии**

- Поместите ингредиенты в контейнер измельчителя (X) до уровня MAX.

**Примечание:** Максимальное количество, которое можно загрузить в контейнер (X), составляет 50 г сухого продукта максимум на 30 секунд.

### **ВНИМАНИЕ:**

*Используйте только сухие ингредиенты.*

- Завинтите против часовой стрелки нож измельчителя (Z) на чаше (X) (рис. 17).
- Поместите собранный плотно закрытый измельчитель на корпус двигателя (B) и поверните его по часовой стрелке до полной фиксации (рис. 18).
- Вставьте вилку в розетку и с помощью регулятора (A) включайте импульсный режим 2–3 раза для первого помола. Затем выберите рабочую скорость «1» или «2».
- Чтобы вынуть нож из контейнера, поворачивайте его против часовой стрелки.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ (рис. 16A) - при наличии**

- Поместите ингредиенты в стакан (K).

**Примечание:** Заполните контейнер (K) свежими ингредиентами до уровня MAX (мясо 75 г). Не наливайте жидкости.

- Завинтите против часовой стрелки измельчитель (Y) на чаше (K) (рис. 17).
- Поместите собранный плотно закрытой измельчитель на корпус двигателя (B) и поверните его по часовой стрелке до полной фиксации (рис. 18).
- Вставьте вилку в розетку и с помощью регулятора (A) включайте импульсный режим 2–3 раза для первого помола. Затем выберите рабочую скорость «1» или «2» для свежих ингредиентов.
- Для мяса: Начните со скорости 1 в течение 2 секунд и скорости 2 в течение 3 секунд (максимальное время работы 5 секунд).
- Чтобы вынуть нож из контейнера, поворачивайте его против часовой стрелки.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ:** НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ПРИБОРА И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

**ВНИМАНИЕ:** ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МОНТИРОВКОЙ ИЛИ ИЗВЛЕЧЕНИЕМ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ЧИСТКИ.

**ВНИМАНИЕ:** Ножи очень острые, при обращении с ними соблюдайте осторожность.

- Снимите все используемые аксессуары, действуя в обратном порядке.
- Мойте все компоненты, контактировавшие с пищевыми продуктами, вручную в горячей воде с добавлением нейтральных моющих средств.
- Для очистки корпуса двигателя (B) используйте слегка влажную ткань.

**ВНИМАНИЕ:** После очистки насухо вытрите все компоненты.

## ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                                     | Решение                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает                           | Убедитесь, что чаша и блендер надежно зафиксированы. Если двигатель по-прежнему не запускается, проверьте шнур питания и розетку. В противном случае обратитесь в Сервисный центр. |
| Ножи работают неправильно                    | Перед обработкой нового продукта всегда удаляйте остатки, застрявшие на ноже.                                                                                                      |
| Двигатель замедляется при замешивании теста. | Количество теста может превышать максимальную вместимость.                                                                                                                         |
| Тесто слишком сухое                          | Во время замешивания добавляйте воду через отверстие на крышке по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не перестанет прилипать к стенке чаши.                                       |

| Проблема                                   | Решение                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тесто слишком влажное                      | Во время замешивания добавляйте муку через отверстие на крышке по 1 столовой ложке за раз, пока тесто не перестанет прилипать к стенке чаши.                             |
| Двигатель замедляется во время замешивания | Чрезмерное количество продукта. Для достижения наилучших результатов нарежьте продукты на мелкие кусочки.                                                                |
| Во время работы прибор вибрирует.          | Очистите и высушите резиновые ножки в нижней части прибора. Также убедитесь, что максимальная вместимость не превышена. В противном случае обратитесь в Сервисный центр. |

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,

где wk – неделя производства

yr – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ - 50-60Гц - 1000Вт - Класс II – IPX 0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, [www.delonghi.com/ru-ru](http://www.delonghi.com/ru-ru)

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

# ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

## УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
5. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
6. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
7. Пристроєм можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також люди без знань та досвіду користування пристроєм лише у тому випадку, якщо вони перебувають під наглядом або їм дано вказівки щодо безпечного користування пристроєм і вони розуміють ризики, пов'язані з його використанням.
8. Дітям не можна користуватися цим пристроєм. Зберігайте пристрій та провід електроживлення у недоступному для дітей місці.
9. Діти не повинні гратися цим пристроєм.
10. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРИСТРОЮ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРИСТРОЄМ.
11. ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРИСТРОЮ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.
12. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також штепсельної вилки чи проводу живлення, слід переконаватися в тому, що Ваші руки сухі.

13. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ТОРКАТИСЯ ЧАСТИН, ЩО РУХАЮТЬСЯ.
14. УВАГА: ВСТАВИТИ НІЖ ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЗАВАНТАЖИТИ ПРОДУКТИ.  
Перед тим, як зняти кришку, зачекати, поки ніж повністю не зупиниться, завжди виймати вилку живлення з розетки електричного струму.
15. Забороняється вмикати пристрій порожнім.
16. Забороняється користуватися пристроєм, якщо ніж пошкоджений.
17. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАВАНТАЖУВАТИ ІНГРЕДІЄНТИ, ВКЛЮЧАЮЧИ РІДИНИ, ВИЩЕ ВКАЗАНОГО МАКСИМАЛЬНОГО РІВНЯ.
18. Забороняється користуватися пристроєм для нарізання продуктів з підвищеною міцністю та густиною (наприклад: кубики льоду або м'ясо з кістками).
19. Не переносити пристрій, беручись за встановлену посудину, тобто ручка посудини не повинна служити для перенесення пристрою.
20. Щоб запобігти травмам та пошкодженням пристрою, тримати руки та кухонні знаряддя подалі від ножів та дисків, що рухаються.
21. Ножі дуже гострі. Поводитися обережно.
22. Ніколи не вставляти продукти руками. Завжди користуватися інструментом-штовхачем.
23. Не видаляти продукти зі стінок посудини під час роботи пристрою. Вимкнути пристрій, вийняти вилку живлення з розетки, завжди користуватися відповідною лопаткою.
24. ПРИСТРІЙ РОЗРОБЛЕНО ТА ВИГОТОВЛЕНО ТАКИМ ЧИНОМ, ЩО ВІН ПРАЦЮЄ ЛИШЕ ТОДІ, КОЛИ ПОСУДИНА ТА ВІДПОВІДНА КРИШКА ВСТАНОВЛЕНІ ПРАВИЛЬНО. ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ, ЗВЕРНУТИСЯ ДО УПОВНОВАЖЕНОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ.
25. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ БУДЬ-ЯКИХ ДІЙ З ПОСУДИНОЮ СЛІД ПЕРШ ЗА ВСЕ ВИЙНЯТИ ВИЛКУ ЖИВЛЕННЯ З РОЗЕТКИ.
26. ПЕРЕД ПІД'ЄДНАННЯМ ВИЛКИ ДО РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПІДГОТУЙТЕ ЧАШУ БЛЕНДЕРА З ПРОДУКТАМИ, ЩО НЕОБХІДНО ПОДРІБНИТИ, ТА ВСТАНОВІТЬ ЇЇ НА КОРПУС ДВИГУНА.
27. Не переносьте пристрій, тримаючи його за встановлену чашу; ручку чаші не можна використовувати для перенесення пристрою.
28. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється виймати штепсельну вилку, потягнувши за провід живлення.
29. Забороняється користуватися приладом, якщо його провід, штепсельна вилка або сам прилад пошкоджені; в такому випадку слід звернутися до

уповноваженого технічного центру.

30. Якщо провід живлення пошкоджений, щоб запобігти будь-якому ризику, його заміну повинен здійснити виробник пристрою або представник технічної служби, або особа з відповідною кваліфікацією.
31. Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
32. Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/EU та EMC 2014/30/EU, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.
33. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.
34. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
35. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
36. Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання пристрою або використання для будь-яких інших цілей, крім зазначених у цьому посібнику.
37. Щоб запобігти нещасним випадкам та пошкодженням, використовуйте цей пристрій лише за прямим призначенням.
38. Зберігайте цей посібник під рукою для подальшого використання. Якщо ви передаєте пристрій іншим людям, обов'язково додайте і цю інструкцію.
39. Цей пристрій призначений для домашнього (і подібного) використання, наприклад:
  - кухонні зони для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
  - заклади сільського зеленого туризму;
  - використання клієнтами готелів, motelів та інших подібних закладів;
  - готелі типу «ліжко та сніданок».
40. Будьте дуже обережні під час роботи з гострими лезами для нарізання, а також під час спорожнення чаші та миття пристрою.
41. Будьте обережні, заливаючи гарячу рідину в комбайн або блендер, оскільки це може спричинити витікання рідини з пристрою під дією раптового струменя пари.



42.  Щоб належним чином утилізувати продукт відповідно до Директиви Європейського парламенту і Ради 2012/19/ЄС, прочитайте відповідну брошуру, що додається.

## ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

*Споживана потужність у вимкненому стані: 0,1 Вт*

### ОПИС ПРИСТРОЮ (рис. 1)

- |                                     |                                                             |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| A Ручка регулювання                 | S Кришка блендера                                           |
| B Корпус двигуна                    | T Чаша соковичавниці для citrusових (за наявності)          |
| C Обертальна вісь двигуна           | U Конус-насадка соковичавниці для citrusових (за наявності) |
| D Тримач ножа                       | V Чаша                                                      |
| E Ніж для подрібнення               | Z Ніж подрібнювача сухих продуктів (за наявності)           |
| F Насадка для замішування тіста     | X Контейнер подрібнювача сухих продуктів (за наявності)     |
| G Штовхач                           | Y Ніж універсального подрібнювача (за наявності)            |
| H Диск для збивання                 | K Контейнер універсального подрібнювача (за наявності)      |
| I Тримач насадок                    |                                                             |
| L Насадка для шинкування            |                                                             |
| M Насадка для нарізання кружальцями |                                                             |
| N Насадка для нарізання соломкою    |                                                             |
| P Кришка                            |                                                             |
| Q Пробка кришки блендера            |                                                             |
| R Блендер                           |                                                             |

### УВАГА!

Пристрій обладнано захистом від вмикання, якщо кришка (P) не заблокована належним чином або блендер (R) чи чаша (V) неправильно встановлені.

### ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

**УВАГА:** Перш ніж мити пристрій та встановлювати або знімати аксесуари, переконайтеся, що його від'єднано від джерела живлення, а ручка регулювання (A) знаходиться в положенні «0».

- Перед використанням необхідно помити всі деталі, які контактуватимуть з їжею, за допомогою ганчірки в теплій воді з м'яким мийним засобом. Ретельно висушити.
- Вставте обертальну вісь двигуна (C) у відповідний отвір на корпусі двигуна (B) (рис. 2).
- Помістіть чашу (V) на корпус двигуна (B) і заблокуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою, щоб язичок, розташований у нижній частині ручки, ідеально ввійшов у паз на корпусі двигуна (рис. 3).
- Установіть тримач ножа (D) на обертальну вісь двигуна (C) усередині чаші (V) (рис. 4).

### Подрібнення, замішування тіста або збивання

- Якщо ви хочете використовувати пристрій як подрібнювач, установіть ніж із антикорозійної сталі (E) на тримач ножа (D) або пластикову насадку (F) для замішування тіста, переконавшись, що внутрішні прорізи на основі ножа збігаються з виступами на тримачі, та притисніть донизу; зрештою поверніть ніж/насадку проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати (рис. 5).
- Якщо ви бажаєте збити яєчні білки або вершки, встановіть відповідний диск (H) на тримач ножа (D), притисніть його донизу та поверніть проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати (рис. 6).

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перед початком роботи переконайтеся, що чаша (V) і диск (H) повністю очищені від будь-яких слідів масла або яєчних жовтків.

- Наріжте продукти невеликими шматочками (1,5 x 1,5 см) і помістіть їх у чашу (V) або додайте інгредієнти, якщо хочете замісити тісто.
- Помістіть кришку (P) на чашу (V) і зафіксуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою, щоб язичок на кришці ідеально ввійшов у паз на ручці чаші (рис. 7).
- Вставте вилку в розетку електроживлення.
- Запустіть пристрій, вибравши швидкість обертання ножа/насадки за допомогою ручки регулювання (A). Пристрій оснащено двома швидкостями та імпульсним режимом роботи (Pulse).

**УВАГА:** Під час використання пристрою для замішування тіста або збивання рекомендується починати зі швидкості «1», а потім переходити до швидкості «2». Під час використання пристрою для подрібнення продуктів бажано вибирати імпульсний режим, повернувши ручку (A) проти годинникової стрілки в положення «Р». Оптимальний результат досягається повторними натисканнями впродовж дуже короткого часу (2–3 секунди).

- Щоб отримати дрібну й однорідну суміш, за необхідності зніміть їжу зі стінок чаші і згорніть до центру за допомогою лопатки.
- Якщо під час роботи необхідно додати продукти, використовуйте отвір на кришці (P). Проштовхніть додані продукти за допомогою штовхача (G) (рис. 8).
- Щоб зупинити роботу пристрою, поверніть ручку (A), установивши її в положення «0».

### Таблиця приготування їжі: ніж для подрібнення (E)

| Продукт | Кількість                 | Вага  | Час               | Швидкість     |
|---------|---------------------------|-------|-------------------|---------------|
| Цибуля  | 4 шт. без шкірки          | 500 г | приблизно 30–60 с | Шв. 2 / Pulse |
| Часник  | Без шкірки                | 500 г | приблизно 30–60 с | Шв. 2 / Pulse |
| Морква  | Макс. 2 x 2 см            | 500 г | приблизно 30–60 с | Шв. 2 / Pulse |
| М'ясо   | Макс. 2 x 2 см без кісток | 500 г | приблизно 30–60 с | Шв. 2 / Pulse |

**Таблиця приготування їжі: насадка для замішування тіста (F)**

| Продукт                         | Кількість  | Вага  | Час             | Швидкість |
|---------------------------------|------------|-------|-----------------|-----------|
| Борошно / вода                  | Борошно    | 500 г | приблизно 90 с  | Шв. 1     |
|                                 | Вода       | 285 г |                 |           |
| Тісто для кондитерських виробів | Яйця       | 4     | приблизно 2 хв. | Шв. 1     |
|                                 | Маргарин   | 200 г |                 |           |
|                                 | Цукор      | 200 г |                 |           |
|                                 | Борошно    | 200 г |                 |           |
|                                 | Розпушувач | 4 г   |                 |           |

**Таблиця приготування їжі: диск для збивання**

| Продукт             | Кількість | Час               | Швидкість       |
|---------------------|-----------|-------------------|-----------------|
| Вершки для збивання | 200 мл.   | приблизно 1 хв.   | Шв. максимальна |
| Білок               | 4 яйця    | приблизно 2–5 хв. | Шв. максимальна |

### Нарізання

**УВАГА:** Леза гострі; поводьтеся з ними обережно.

- Установіть потрібну насадку (для нарізання кружальцями (M), для шинкування (L) або нарізання соломкою (N)) на тримач насадок (I) так, щоб розміщений зверху отвір збігався з центральним фіксатором тримача. Зафіксуйте насадку, злегка натиснувши на неї знизу. (рис. 9).
- Помістіть диск тримача насадок (I) на тримач ножа (D), установивши його на центральну обертальну вісь, лезом догори (рис. 10).
- Установіть кришку (P) на чашу (V) і перейдіть до нарізання, установивши ручку регулювання швидкості в положення «1», подаючи продукти через отвір на кришці (P) і проштовхуючи їх у напрямку до ножа за допомогою штовхача (G).

**Таблиця приготування їжі**

| Продукт  | Кількість | Час             | Швидкість              |                                   |                                |
|----------|-----------|-----------------|------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
|          |           |                 | Насадка для шинкування | Насадка для нарізання кружальцями | Насадка для нарізання соломкою |
| Морква   | 500 г     | приблизно 1 хв. | Шв. 1                  | Шв. 1                             | –                              |
| Картопля | 500 г     | приблизно 1 хв. | Шв. 1                  | Шв. 1                             | Шв. 2                          |
| Кабачки  | 500 г     | приблизно 1 хв. | –                      | Шв. 1                             | –                              |

|                     |       |                    |   |       |   |
|---------------------|-------|--------------------|---|-------|---|
| Цибуля пора         | 500 г | приблизно<br>1 хв. | – | Шв. 1 | – |
| Буряк без<br>шкірки | 500 г | приблизно<br>1 хв. | – | Шв. 1 | – |

## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

- Установіть блендер (R) на корпус двигуна (B) і обертайте його за годинниковою стрілкою, доки він не зафіксується, переконавшись, що виступи на блендері збігаються з прорізами на корпусі двигуна (рис. 11).
- Помістіть кришку (S) на блендер (R) і злегка натисніть на неї, щоб вона повністю закрилася (рис. 12).
- Помістіть у блендер попередньо приготовлені продукти (також можна скористатися отвором на кришці (S)), не перевищуючи максимального рівня, зазначеного на блендері (R), а потім закрийте пробку (Q) на кришці (S) так, щоб виступи на пробці ідеально збігалися з відповідними прорізами на кришці (рис. 13).

**Примітка:** Пробка (Q) виготовлена у формі мірної чаші.

- Запустіть пристрій, вибравши швидкість обертання ножа за допомогою ручки регулювання (A). Пристрій оснащено двома швидкостями та імпульсним режимом роботи (Pulse). Імпульсний режим також можна вибрати, повернувши ручку (A) проти годинникової стрілки в положення «Р». Оптимальний результат досягається повторними натисканнями впродовж дуже короткого часу (2–3 секунди).

**Примітка:** Якщо потрібно подрібнити м'які фрукти та овочі (наприклад, банани) починайте з низької швидкості, а потім за потреби збільшуйте її. Для твердіших фруктів і овочів (наприклад, моркви) використовуйте максимальну швидкість.

- Щоб отримати більш однорідний результат, вимкніть пристрій, вийміть вилку з розетки електроживлення, зніміть кришку (S) і за допомогою кухонної лопатки перемістіть їжу, що залишилася на стінках блендера (R), до центру.
- Повторюйте описані вище операції, щоб обробити інші порції їжі.

**Примітка:** Не наспайте у блендер більше 300 г твердих фруктів або овочів за раз.

**Примітка:** Щоб уникнути розливання рідини, не наливайте у блендер більше 1000 мл супу, пюре та інших рідин.

### **УВАГА!**

**Не використовуйте пристрій для подрібнення надто твердих продуктів (наприклад, кубиків льоду або м'яса з кістками).**

**Леза гострі; поводьтеся з ними обережно.**

**Перед використанням зніміть захисні накладки із леза з антикорозійної сталі.**

**Не заповнюйте чашу продуктами вище зазначеного максимального рівня.**

**Переконайтесь, що кришка надійно зафіксована, перш ніж вводити пристрій в експлуатацію.**

*Не використовуйте пристрій більше 2 хвилин поспіль. Зачекайте принаймні 2 хвилини, перш ніж продовжувати використання знову.*

*Не забирайте продукти зі стінок чаші або блендера, коли пристрій працює. Спочатку вимкніть пристрій і від'єднайте кабель живлення.*

*Щоб уникнути травм і пошкодження пристрою, завжди тримайте руки та кухонне начиння подалі від рухомих лез та дисків.*

*Не забирайте продукти зі стінок чаші пальцями, коли пристрій працює. Завжди використовуйте спеціальну кухонну лопатку.*

*Ніколи не проштовхуйте продукти через отвір у кришці руками. Завжди використовуйте штовхач.*

*Завжди закривайте кришку перед використанням блендера.*

*Перед змішуванням теплих рідин завжди знімайте пробку кришки блендера. Ніколи не наливайте в блендер гарячі рідини.*

## **ВИКОРИСТАННЯ СОКОВИЧАВНИЦІ ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ - за наявності**

- Помістіть чашу (V) на корпус двигуна (B) і заблокуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою, щоб язичок, розташований у нижній частині ручки, ідеально ввійшов у паз на корпусі двигуна.
- Установіть тримач ножа (D) на обертальну вісь двигуна всередині чаші (V).
- Установіть на тримач ножа (D) спочатку чашу соковичавниці для цитрусових (T) (рис. 14), повертаючи її за годинниковою стрілкою до фіксації, а потім конус-насадку (U) (рис. 15).
- Вставте вилку в розетку електроживлення.
- Запустіть пристрій, вибравши мінімальну швидкість.

## **ВИКОРИСТАННЯ ПОДРІБНЮВАЧА СУХИХ ПРОДУКТІВ (рис. 16В)**

### **– за наявності**

- Помістіть інгредієнти в контейнер подрібнювача (X), не перевищуючи позначку MAX.

**Примітка:** Максимальна кількість сухих продуктів, яку можна помістити в контейнер (X) становить 50 г (максимум на 30 секунд).

### **УВАГА!**

**Використовувати тільки сухі інгредієнти.**

- Закрийте контейнер (X), загвинтивши ніж подрібнювача (Z) проти годинникової стрілки (рис. 17).
- Установіть зібраний та щільно закритий подрібнювач на корпус двигуна (B) і обертайте його за годинниковою стрілкою, до повного блокування (рис. 18).
- Вставте вилку в розетку електроживлення та виберіть імпульсний режим роботи за допомогою ручки регулювання (A), повторіть операцію 2–3 рази для попереднього подрібнення. Потім виберіть швидкість «1» або «2».
- Щоб вийняти ніж із контейнера, необхідно повернути його проти годинникової стрілки та витягнути.

## **ВИКОРИСТАННЯ УНІВЕРСАЛЬНОГО ПОДРІБНЮВАЧА (рис. 16А)**

### **– за наявності**

- Помістити інгредієнти в контейнер (К).

**Примітка:** Наповнювати контейнер (К) свіжими інгредієнтами слід до рівня MAX (75 г м'яса). Не наливати рідини.

- Закрийте контейнер (К), загвинтивши ніж універсального подрібнювача (У) проти годинникової стрілки (рис. 17).
- Установіть зібраний та щільно закритий подрібнювач на корпус двигуна (В) і обертайте його за годинниковою стрілкою, до повного блокування (рис. 18).
- Вставте вилку в розетку електроживлення та виберіть імпульсний режим роботи за допомогою ручки регулювання (А), повторіть операцію 2–3 рази для попереднього подрібнення. Потім виберіть швидкість «1» або «2 для подрібнення свіжих інгредієнтів.
- Для подрібнення м'яса: запустіть пристрій на швидкості 1 на 2 секунди, а потім на швидкості 2 на 3 секунди (максимальний час роботи 5 секунд).
- Щоб вийняти ніж із контейнера, необхідно повернути його проти годинникової стрілки та витягнути.

## **МИТТЯ ТА ДОГЛЯД**

**УВАГА:** НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ВИРОБУ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.

**УВАГА:** НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ЙОГО ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК МОНТУВАТИ АБО ДЕМОНТУВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.

**УВАГА:** Леза гострі; поведіться з ними обережно.

- Демонтуйте усе комплектування, що використовувалося, виконуючи дії в порядку, зворотному до описаного вище для монтажу.
- Вимийте всі деталі, які контактували з харчовими продуктами; їх можна мити вручну в гарячій воді з додаванням нейтральних мийних засобів.
- Для очищення корпусу двигуна (В) використовуйте ледь вологу ганчірку.

**УВАГА:** Після миття дайте кожній деталі повністю висохнути, перш ніж знову змонтувати.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                                                       | Рішення                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пристрій не працює                                             | Переконайтеся, що чаша або блендер правильно встановлені. Якщо двигун однаково не запускається, перевірте шнур та розетку електроживлення. В іншому разі зверніться до сервісного центру. |
| Ножі не працюють належним чином                                | Перед обробкою інших продуктів завжди видаляйте будь-які залишки їжі, що залишилися на лезі.                                                                                              |
| Під час замішування тіста швидкість роботи двигуна зменшується | Кількість тіста може перевищувати максимально допустиму.                                                                                                                                  |
| Тісто занадто сухе                                             | Під час замішування додавайте по 1 столовій ложці води через отвір на кришці, доки тісто не очистить внутрішню частину чаші.                                                              |
| Тісто занадто рідке                                            | Під час замішування додавайте по 1 столовій ложці борошна через отвір на кришці, поки тісто не очистить внутрішню частину чаші.                                                           |
| Під час обробки їжі швидкість роботи двигуна зменшується       | Кількість їжі може бути надмірною. Для досягнення найкращих результатів перед обробкою наріжте продукти на невеликі шматочки.                                                             |
| Під час обробки їжі пристрій вібрує                            | Очистіть і висушіть гумові ніжки на дні пристрою. Також переконайтеся, що не перевищено максимально допустиму кількість продуктів. В іншому разі зверніться до сервісного центру.         |

## تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

1. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
2. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
3. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
4. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
5. لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
6. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
7. يمكن أن يستخدم الجهاز أشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو ممن ليس لديهم خبرة ومعرفة بالجهاز بشرط أن يكون هذا تحت رقابة أو بعد إعطائهم إرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وحول المخاطر المرتبطة باستخدام الجهاز نفسه.
8. الأطفال لا يمكنهم استخدام هذا الجهاز. احفظ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال.
9. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
10. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
11. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
12. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
13. لا تلمس أبداً الأجزاء أثناء تحركهم.
14. تنبيه: ركب الشفرة قبل إدخال المواد الغذائية. قبل فتح الغطاء انتظر إلى أن تتوقف الشفرة تماماً وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
15. لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
16. لا تستخدم الجهاز إذا تلفت الشفرة.
17. لا تضع أية مكونات، بما فيها السوائل، بحيث تتعدى الحد الأقصى الموضح على الإناء.
18. لا تستخدم الجهاز لفرم مواد غذائية ذات صلابة عالية (مثل مكعبات الثلج أو اللحم بعظمه).
19. لا تحرك الجهاز أو تنقله عن طريق الإمساك بالإناء المركب فيه، أي أنه لا يجب استخدام مقبض الإناء لنقل الجهاز.
20. لتجنب حدوث أضرار وتلف للجهاز ابعد الأيدي وأدوات المطبخ عن الشفرات والأوعية أثناء الحركة.
21. الشفرات حادة جداً لذا يجب التعامل معها بحذر. امسكها دائماً من الجزء البلاستيكي.
22. لا تضع المواد الغذائية بأيديكم داخل الجهاز، استخدم دائماً مكبس الطعام.
23. لا تقم بإزالة الأغذية من على جدران الإناء أثناء عمل الجهاز. أطفئ الجهاز إذا أردت فعل

- ذلك، وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واستخدم دائماً ملعقة مسطحة مناسبة.
24. تم تصميم الجهاز بحيث يعمل فقط بعد تركيب الإناء والغطاء الخاص به بطريقة صحيحة. إذا لم يحدث ذلك احمل الجهاز لمركز الخدمة الفنية المعتمد.
25. قبل عمل أي شيء داخل الإناء افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
26. قم بملء إناء الخلط بالمواد الغذائية المراد خفقها وركبه على جسم الجهاز قبل توصيله بمصدر التيار الكهربائي.
27. لا تنقل الجهاز مستخدماً الإناء الذي تم تركيبه، كما أن يد الإناء لا يجب أن تستخدم في نقل الجهاز.
28. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
29. تجنبوا استعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
30. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
31. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
32. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/2014/35 و EMC 2014/30/EC ، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
33. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
34. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
35. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
36. لا نتحمل أية مسؤولية عن الاستخدام الخاطئ أو الاستخدامات المختلفة عن تلك المنصوص عليها في هذا الكتيب.
37. لمنع الحوادث والتلف، ينبغي استخدام هذا الجهاز للغرض الذي صُمم من أجله فقط.
38. يُحفظ هذا الكتيب في متناول اليد للاستشارات المستقبلية. في حالة القيام بنقل حيازة هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، ينبغي إرفاق هذه التعليمات دائماً.
39. هذا الجهاز مصمم من أجل الاستخدام المنزلي والتطبيقات المشابهة، مثل:
- منطقة المطبخ لموظفي المتاجر والمكاتب، وغيرها من بيئات العمل؛
  - أماكن السياحة الريفية؛
  - لاستخدام نزلاء الفنادق والاستراحات (الموتيلات) وغيرها من الأماكن السكنية؛
  - في الأماكن التي تعمل بنظام "bed and breakfast" الإقامة والفقور فقط.

40. يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وتفريغ الوعاء والتنظيف.
41. يجب توخي الحذر عند صب السائل الساخن في مُحَصِّر الطعام الآلي أو الخلاط لأنه قد يتسرب من الجهاز بسبب الانفجار المفاجئ للنار.
42.  للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية CE/2012/19، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

## قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: 0,1 واط

### مواصفات الجهاز (شكل 1)

|   |                           |   |                                             |
|---|---------------------------|---|---------------------------------------------|
| A | مقبض التشغيل              | P | غطاء                                        |
| B | جسم المحرك                | Q | سدادة غطاء الخلاط                           |
| C | محور المحرك               | R | الخلاط                                      |
| D | دعامة الشفرة              | S | غطاء الخلاط                                 |
| E | شفرة للفرم                | T | وعاء العصارة (إن وجدت)                      |
| F | شفرة للعبج                | U | مخروط العصارة (إن وجدت)                     |
| G | كابس الطعام               | V | طاسة                                        |
| H | قرص للخفق                 | Z | شفرة المطحنة الصغيرة للطعام الجاف (إن وجدت) |
| I | حامل الشفرة               | X | حاوية مطحنة الطعام الجاف (إن وجدت)          |
| L | شفرة التقطيع لشرائح طولية | Y | شفرة المطحنة متعددة الأغراض (إن وجدت)       |
| M | شفرة التقطيع إلى شرائح    | K | حاوية المطحنة متعددة الأغراض (إن وجدت)      |
| N | شفرة التقطيع إلى أصابع    |   |                                             |

### تنبيه

تم تزويد الجهاز بوحدة أمان تمنع عمله إذا كان الغطاء (P) غير مغلق بإحكام أو إذا كان الخلاط (R) أو الخلاط (V) غير مركب بصورة صحيحة.

### تعليمات الاستخدام

- تنبيه:** قبل تنظيف الجهاز وقيل تركيب أو إزالة الملحقات، تحقق من أنه قد تم فصل الجهاز عن شبكة الإمداد الكهربائي ومن أن مقبض التشغيل (A) على الوضع "0".
- قبل الاستخدام، قم بتنظيف كافة المكونات التي ستلامس الأغذية، مستخدماً قطعة من القماش مبللة بماء ساخن ومنظف لطيف. جفف جيداً.
  - ركب محور المحرك (C) في المكان المخصص له على جسم المحرك (B) (شكل 2).
  - قم بتركيب الوعاء (V) على جسم المحرك (B) وأحكم تثبيته عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة بحيث يتم تشبيك اللسان الموجود بالجزء السفلي من المقبض في الفتحة الخاصة به على جسم المحرك بشكل كامل (الشكل 3).
  - ركب حامل الشفرة (D) على محور المحرك (C) داخل الإناء (V) (شكل 4).

### الفرم، أو العجن، أو الخفق

- إذا كنت ترغب في استخدام الجهاز كمفركة ركب الشفرة من الفولاذ المقاوم للصدأ (E) على حامل الشفرة (D) أو للعجن ركب الشفرة البلاستيكية (F) مع جعل الفتحات الداخلية بقاعدة الشفرة تتوافق مع السنون الموجودة على حامل التركيب مع الضغط عليها نحو الأسفل وأخيراً قم بتدويرها في اتجاه عكس عقارب الساعة لتثبيتها (الشكل 5).
- من ناحية أخرى، إذا كنت ترغب في خفق بياض البيض أو القشدة، قم بتثبيت ملحق الخفق (H) على حامل الشفرة (D) بالضغط عليه لأسفل وتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته (الشكل 6).
- تنبيه:** قبل التشغيل، تأكد من أن الوعاء (V) والقرص (H) قد تم تنظيفهما تمامًا من أي بقايا زبد أو صفار بيض - قم بتقطيع الأطعمة إلى قطع صغيرة (1,5x1,5 سم) و أدخلها في الوعاء (V) أو إن كنت تريد القيام بعملية عجن، أدخل المكونات.
- ضع الغطاء (P) على الوعاء (V) وأغلقه عند طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة بحيث يتم تشبيك اللسان الموجود على الغطاء بشكل تام في فتحة التثبيت الموجودة على مقبض الوعاء (الشكل 7).
- أدخل القابس في مأخذ تيار كهربائي.
- قم بتشغيل الجهاز مع اختيار سرعة دوران الشفرة عن طريق مقبض التشغيل (A). الجهاز مزود بسرعتين والتشغيل بالنبض (Pulse).
- تنبيه:** عند استخدام الجهاز للعجن أو الخفق، ينصح ببدا العمل على السرعة الأولى "1" ثم زيادتها للسرعة الثانية "2". أما عند استخدامه للفرم، ينصح باختيار خاصية العمل بالنفضات عن طريق لف المقبض (A) في عكس اتجاه عقارب الساعة على الوضع "P". يحدث الاستخدام الأمثل من خلال الضغط بشكل متكرر لوقت قصير للغاية (2/3 ثوان).
- للحصول على عملية فرم ناعمة ومتجانسة قم بإزالة الطعام، إذا لزم الأمر، من على جدران الإناء وضعه في المنتصف باستخدام المعلقة.
- لكي تحصل على فرم ناعم ومتجانس، قم عند الضرورة بإزالة الطعام من على جوانب الوعاء و قم بتحريكه ناحية الوسط مستعينًا بملق.
- إذا كانت هناك ضرورة لإضافة أطعمة أثناء التشغيل، استخدم الفوهة الموجودة على الغطاء (P). ادفع الأطعمة المراد إدخالها باستخدام كايس الطعام (G) (الشكل 8).
- لإيقاف تشغيل الجهاز، قم بتدوير المقبض (A) واضبطه على "0".

### جدول تحضير الطعام - شفرة الفرغ (E)

| الطعام | السرعة                       | المدة    | الوزن               | الكمية         |
|--------|------------------------------|----------|---------------------|----------------|
| بصل    | ٤ قطع بدون قشر               | ٥٠٠ جرام | ٦٠-٣٠ ثانية تقريباً | السرعة ٢ / نبض |
| ثوم    | بدون قشر                     | ٥٠٠ جرام | ٦٠-٣٠ ثانية تقريباً | السرعة ٢ / نبض |
| جزر    | الحد الأقصى ٢x٢ سم           | ٥٠٠ جرام | ٦٠-٣٠ ثانية تقريباً | السرعة ٢ / نبض |
| لحم    | الحد الأقصى ٢x٢ سم بدون عظام | ٥٠٠ جرام | ٦٠-٣٠ ثانية تقريباً | السرعة ٢ / نبض |

## جدول تحضير الطعام - شفرة العجن (F)

| السرعة        | المدة       | الوزن    | الكمية           | الطعام   |
|---------------|-------------|----------|------------------|----------|
| دقيق / ماء    | دقيق        | ٥٠٠ جرام | ٩٠ ثانية تقريباً | السرعة ١ |
|               | ماء.        | ٢٨٥ جرام |                  |          |
| عجين للحلويات | بيض         | ٤        | دقيقتان تقريباً  | السرعة ١ |
|               | سمن نباتي   | ٢٠٠ جرام |                  |          |
|               | سكر         | ٢٠٠ جرام |                  |          |
|               | دقيق        | ٢٠٠ جرام |                  |          |
|               | مسحوق خميرة | ٤ جرام   |                  |          |

## جدول تحضير الطعام - قرص الخفق (H)

| السرعة       | المدة    | الكمية            | الطعام        |
|--------------|----------|-------------------|---------------|
| كريمة مخفوقة | ٢٠٠ مل   | ١ دقيقة تقريباً   | السرعة القصوى |
| بياض بيض     | ٤ بياضات | ٢-٥ دقائق تقريباً | السرعة القصوى |

## التقطيع إلى شرائح

تنبيه: الشفرات حادة، لذا يجب توخي الحذر عند استخدامها.

- قم بإدخال الشفرة المراد استخدامها، شفرة التقطيع لشرائح (M)، أو شفرة التقطيع لشرائح رفيعة (جوليان) (L)، أو شفرة التقطيع لأصابع طويلة (N)، على القرص الحامل للشفرات (I) بطريقة تجعل الفتحة الأمامية الموجودة على الشفرة تتعشق مع المحور المركزي للقرص. قم بتثبيت الشفرة من خلال الضغط برفق على الجزء الخلفي إلى أن تستقر (الشكل 9).
- قم بتركيب القرص حامل الشفرات (I) كاملاً على دعامة تركيب الشفرة (D)، ممسكاً به من المحور المركزي، على أن تكون الشفرة في اتجاه الأعلى (الشكل 10).
- ضع الغطاء (P) فوق الوعاء (V) وتابع بتدوير المقيض إلى السرعة "1"، وأدخل الطعام في الفتحة الموجودة على الغطاء (P) وادفعه نحو الشفرة عبر مكبس الطعام (G).

## جدول تحضير الطعام

| المدة    | الكمية   | الطعام          | شفرة التقطيع إلى أصابع | شفرة التقطيع إلى شرائح | السرعة   |
|----------|----------|-----------------|------------------------|------------------------|----------|
| جزر      | ٥٠٠ جرام | ١ دقيقة تقريباً | السرعة ١               | السرعة ١               | -        |
| جزر      | ٥٠٠ جرام | ١ دقيقة تقريباً | السرعة ١               | السرعة ١               | السرعة ٢ |
| قرع صيفي | ٥٠٠ جرام | ١ دقيقة تقريباً | -                      | السرعة ١               | -        |
| كرات     | ٥٠٠ جرام | ١ دقيقة تقريباً | -                      | السرعة ١               | -        |

| السرعة         |          |                 |   |          |   |
|----------------|----------|-----------------|---|----------|---|
| شمندر بدون قشر | ٥٠٠ جرام | ١ دقيقة تقريباً | - | السرعة ١ | - |

### تعليمات لاستخدام الخلاط

- قم بتركيب الخلاط (R) على جسم المحرك (B) وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تثبيته بالكامل بحيث تعشق تماماً السنون الموجودة على الخلاط في الفتحات المقابلة لها على جسم المحرك (الشكل 11).
- قم بتركيب الغطاء (S) على الخلاط (R)، والضغط عليه برفق في اتجاه الأسفل ليتم إدخاله بشكل كامل (الشكل 12).
- قم بإدخال المكونات المعدة مسبقاً في الخلاط وأيضاً عن طريق استخدام الفتحة الموجودة على الغطاء (S) دون تخطي الحد الأقصى المُشار إليه على الخلاط (R) ثم أدخل السدادة (Q) على الغطاء (S) بحيث تدخل السنون الموجودة على السدادة تماماً في الفتحات المقابلة لها على الغطاء (الشكل 13).

**ملحوظة:** السدادة (Q) مزودة أيضاً بمقياس.

- قم بتشغيل الجهاز مع اختيار سرعة دوران الشفرة عن طريق مقبض التشغيل (A). الجهاز مزود بسرعتين والتشغيل بالنبض (Pulse). كما يمكن أيضاً اختيار التشغيل بالنبض من خلال تدوير المقبض (A) عكس اتجاه عقارب الساعة على الوضع "P". يحدث الاستخدام الأمثل من خلال الضغط بشكل متكرر لوقت قصير للغاية (2/3 ثوان)

- تنبيه: بالنسبة للفواكه والخضروات الطرية (مثل الموز) ابدأ بالسرعة المنخفضة ثم ابدأ في زيادة السرعة تدريجياً حسب الحاجة. بالنسبة للفواكه والخضروات الأكثر صلابة (مثل الجزر) استخدم السرعة القصوى.
- للحصول على نتيجة أكثر تجانساً، أطفئ الجهاز، وقم بفصل القابض من مأخذ التيار الكهربائي، أزل الغطاء (S) وقم بجمع الطعام المتراكم على جدران الخلاط (R) وضعه في المنتصف باستخدام ملوق طعام..
- كرر الخطوات السابقة للتعامل مع كميات أخرى من الطعام.
- تنبيه: لا تضع في الخلاط أكثر من 300 جرام من الفواكه أو الخضروات الصلبة في كل مرة.
- تنبيه: لتجنب خروج السوائل من الخلاط أثناء التشغيل يجب عدم وضع أكثر من 1000 مللي لتر من الشوربة، أو الخضروات المهروسة، أو السوائل الأخرى.

تنبيه:

- يجب عدم استخدام الجهاز لفرم الأغذية ذات التماسك العالي (على سبيل المثال: مكعبات الثلج أو اللحم المختلط بعظام).

الشفرة حادة، لذا يجب توخي الحذر عند استخدامها.

أزل حاميات الشفرة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ قبل الاستخدام

لا تقم بإدخال أطعمة تتعدى أقصى مستوى محدد على الوعاء.

تأكد من قفل الغطاء بإحكام قبل تشغيل الجهاز.

لا تقم بتشغيل الجهاز لمدة تتجاوز دقيقتين (2) على التوالي. انتظر دقيقتين (2) على الأقل قبل استخدام الجهاز من جديد.

لا تحرك الأطعمة المتراكمة على جدران الوعاء أو الخلاط أثناء عمل الجهاز. أوقف أو أوقف الجهاز وافصل القابض الكهربائي.

لتجنب حدوث إصابات وأضرار للجهاز، ابعد دائماً يديك وأدوات الطهي عن الشفرات والأقراص المتحركة.

لا تستخدم الأصابع لإزالة الأطعمة من جوانب الوعاء أثناء عمل الجهاز. استخدم دائماً ملوق مطبخ مُخصص

لا تدفع الأطعمة بيديك مطلقاً من فتحة الغطاء. استخدم دائماً مكبس الطعام.

قم دائماً بتركيب الغطاء قبل بدء تشغيل الخلاط.

قبل خلط السوائل الفاترة، قم دائماً بإزالة سدادة غطاء الخلاط. يجب عدم إدخال سوائل ساخنة في الخلاط مطلقاً

#### كمية / مدد استخدام الملحقات - إن وجدت

- قم بتركيب الوعاء (V) على جسم المحرك (B) وأحكم تثبيته عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة بحيث يتم تعشيق اللسان الموجود بالجزء السفلي من المقبض في الفتحة الخاصة به على جسم المحرك بشكل كامل.
- ركب حامل الشفرة (D) على محور المحرك داخل الإناء (V).
- ضع أولاً وعاء العصارة (R) على دعامة تركيب الشفرة (D) (الشكل 14) مع تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يُغلق، ثم ضع المخروط (U) (الشكل 15).
- أدخل القابض في مأخذ تيار كهربائي.
- قم بتشغيل الجهاز عن طريق اختيار أدنى سرعة.

#### استخدام مطحنة الطعام الجاف (الشكل 16B) - إن وجدت

- قم بإدخال المكونات في حاوية مطحنة الصغيرة (X) حتى الوصول إلى المستوى الأقصى (MAX).
- ملحوظة:** الكمية القصوى المسموح بإدخالها في الحاوية (X) هي 50 جرام من الأطعمة الجافة لمدة أقصاها 30 ثانية.

#### تنبيه: يجب استخدام المكونات الجافة فقط.

- أغلقها عن طريق ربط شفرة مطحنة (Z) في عكس اتجاه عقارب الساعة على الوعاء (X) (الشكل 17).
- ضع مطحنة الصغيرة المجمعة، المغلقة بإحكام، على جسم المحرك (B) وقم بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة إلى تمام التثبيت (الشكل 18).
- قم بإدخال القابض في مأخذ التيار الكهربائي، وباستخدام مقبض التشغيل (A)، قم باختيار التشغيل بالنبضات لمدة 2-3 مرات للطحنة الأولى. ثم اختر "1" أو "2" لتحديد سرعة التشغيل.
- لإزالة الشفرة من الحاوية، يجب تدويرها في عكس اتجاه عقارب الساعة وسحبها للخارج.

#### استخدام مطحنة الطعام الجاف (الشكل 16A) - إن وجدت

- قم بإدخال المكونات في الحاوية (K).
- ملاحظة:** قم بملء الحاوية (K) بمكونات طازجة حتى المستوى الأقصى (اللحم 75 جم). يجب عدم وضع السوائل.

- أغلقها عن طريق ربط مطحنة الصغيرة متعددة الأغراض (Y) في عكس اتجاه عقارب الساعة على الوعاء (K) (الشكل 17).
- ضع مطحنة الصغيرة المجمعة، المغلقة بإحكام، على جسم المحرك (B) وقم بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة إلى تمام التثبيت (الشكل 18).
- قم بإدخال القابض في مأخذ التيار الكهربائي، وباستخدام مقبض التشغيل (A)، قم باختيار التشغيل بالنبضات لمدة

- 2- 3 مرات للطحنة الأولى. ثم يتم اختيار "1" أو "2" لتحديد سرعة التشغيل للمكونات الطازجة.
- اللحم: ابدأ التشغيل بالسرعة 1 لمدة ثانيتين والسرعة 2 لمدة 3 ثوان (أقصى وقت تشغيل 5 ثوان).
- لإزالة الشفرة من الحاوية، يجب تدويرها في عكس اتجاه عقارب الساعة وسحبها للخارج.

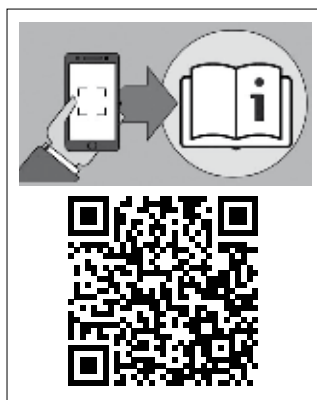
### التنظيف والصيانة

- تنبيه: لا تغمر مطلقاً جسم المنتج، والقابس، والكابل الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى، واستخدم قطعة قماش رطبة من أجل تنظيفهم.
- تنبيه: أيضاً عندما لا يتم استخدام الجهاز، قم بفصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي قبل إدخال أو فك الأجزاء المنفردة أو قبل إجراء عملية التنظيف.
- تنبيه: الشفرات حادة، لذا يجب توخي الحذر عند استخدامها.
- يجب إزالة كافة الملحقات المستخدمة من خلال الشروع بالترتيب العكسي للتجميع.
- قم بغسل جميع المكونات التي تلامست مع المواد الغذائية، يمكن غسلها يدوياً بالماء الساخن مع إضافة منظفات محايدة.
- لتنظيف جسم المحرك (B)، استخدم قطعة قماش رطبة قليلاً.
- تنبيه: بعد التنظيف، جفف كل جزء تمامًا قبل إعادة تركيبه.

### استكشاف الأعطال وإصلاحها

| الحل                         | المشكلة                                                                                                                                                 |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الجهاز لا يعمل               | تحقق من تثبيت الوعاء والخلاط بإحكام في مكانهما. إذا استمر المحرك في عدم العمل، تحقق من كابل الإمداد ومأخذ التيار. وإلا توجه إلى مركز الدعم الفني.       |
| الشفرات لا تعمل بشكل صحيح    | قبل تجهيز أطعمة أخرى، قم دائماً بإزالة أي بقايا عالقة على الشفرة.                                                                                       |
| يتباطأ المحرك عند خلط العجين | قد تتجاوز كمية العجين السعة القصوى.                                                                                                                     |
| العجين جاف للغاية            | أثناء العجن، أضف الماء من خلال فتحة الغطاء، ملعقة كبيرة في كل مرة، إلى أن يتجمع العجين من الجدران الداخلية للوعاء.                                      |
| العجين رطب للغاية            | أثناء العجن، أضف الدقيق من خلال فتحة الغطاء، ملعقة كبيرة في كل مرة، إلى أن يتجمع العجين من الجدران الداخلية للوعاء.                                     |
| يتباطأ المحرك أثناء العمل    | قد تكون كمية الطعام المفرطة. للحصول على أفضل النتائج، قم بتقطيع الطعام إلى قطع صغيرة قبل العمل.                                                         |
| يهتز الجهاز أثناء العمل      | قم بتنظيف وتجفيف الأقدام المطاطية الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز. تحقق أيضاً من عدم تجاوز الحد الأقصى لسعة التحميل. وإلا توجه إلى مركز الدعم الفني. |





**Numero Verde**  
**800-809065**

***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)