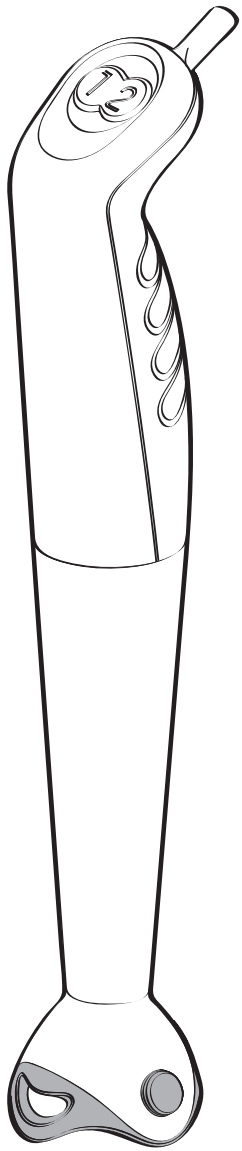
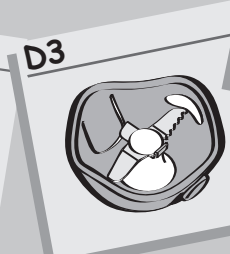
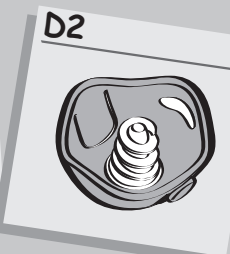
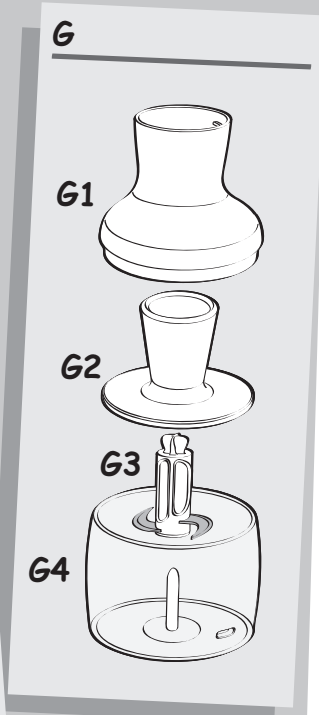
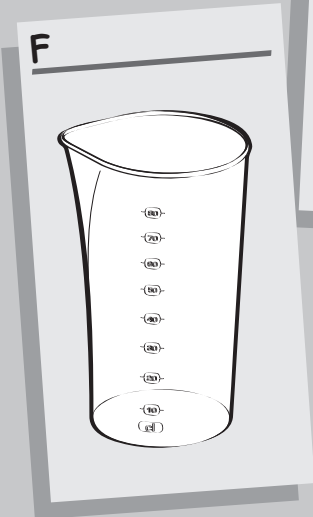
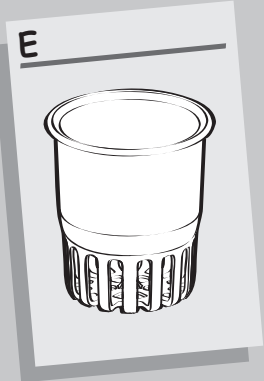
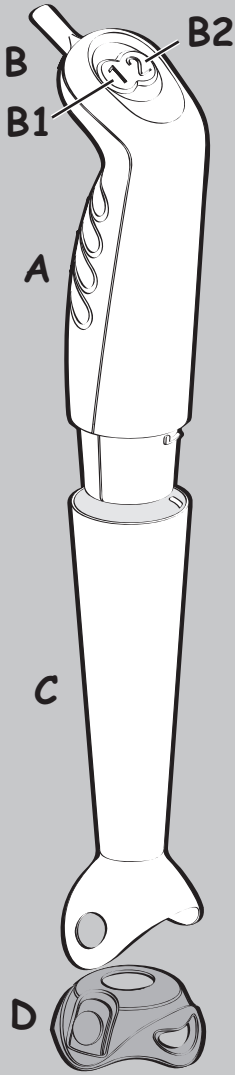
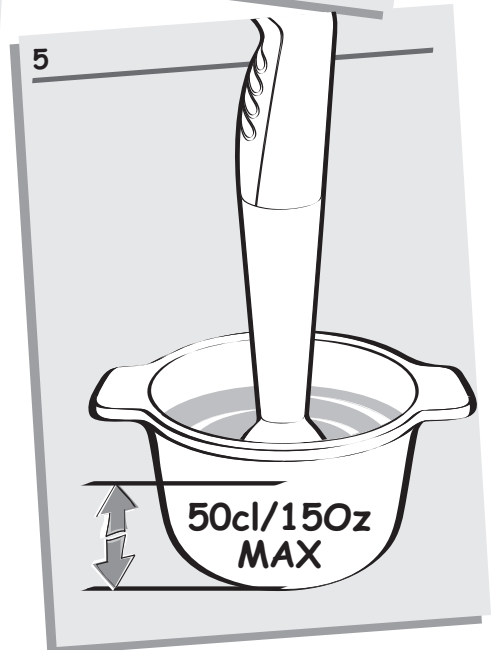
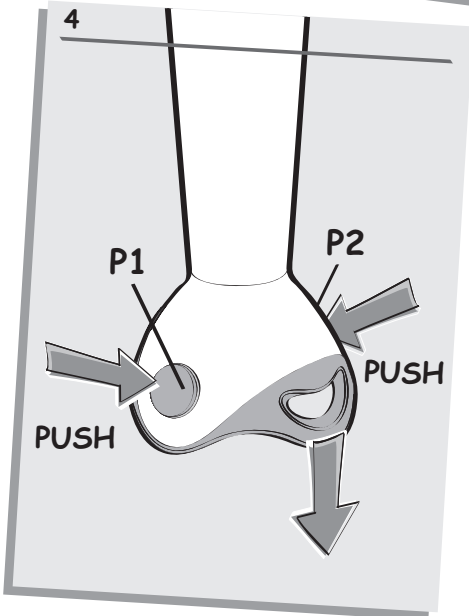
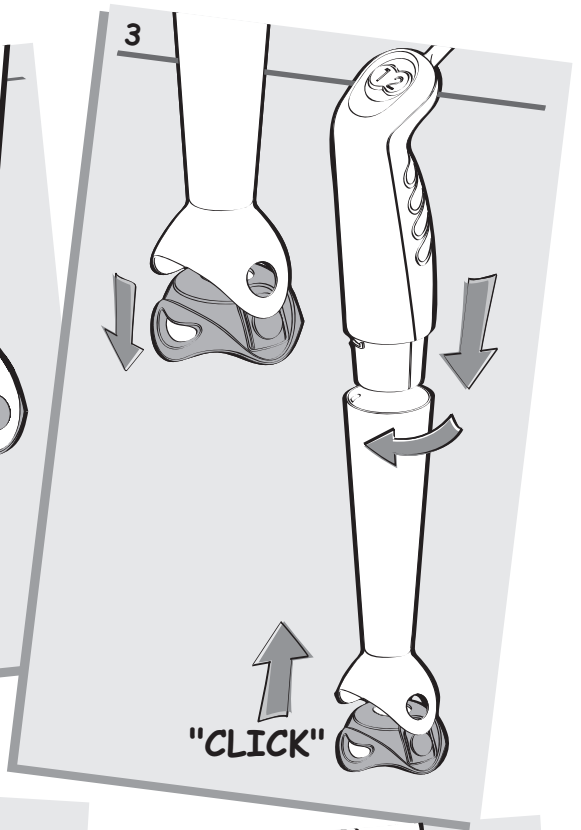


hapto click and mix



- FR
- EN
- DE
- NL
- ES
- PT
- IT
- DA
- NO
- SV
- FI
- TR
- EL
- AR
- FA





Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil qui est exclusivement destiné à la préparation des aliments.

DESCRIPTION (1)

A	Bloc moteur	E	Filtre glace pilée
B	Bouton de mise en marche	F	Gobelet 0,8L et 1 couvercle (selon modèle)
B1	Vitesse 1	G	Mini hachoir (selon modèle)
B2	Vitesse 2	G1	Couvercle
C	Pied	G2	Contre couvercle
D	Accessoires démontables	G3	Couteau
D1	Accessoire Mixer (vert)	G4	Bol
D2	Accessoire émulsion (jaune)		
D3	Accessoire glace pilée (bleu)		
D4	Accessoire Hacher (rouge)		

SECURITE (2)

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme n'engagerait pas notre responsabilité.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance, ne pas laisser l'appareil ou son cordon à leur portée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Toute erreur de branchement ou de manipulation annule la garantie.

- Ne faites jamais fonctionner le mini hachoir (150 ml) à vide.
- Manipulez le couteau du mini hachoir 150 ml avec précaution; il est extrêmement affuté.
- Vous devez obligatoirement retirer le couteau avant de vider le contenu du bol 150 ml.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement.
- Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur lorsque l'appareil est branché.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne démontez jamais l'appareil.
- Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret mixeur).
- Ne jamais démonter une cloche lorsque le pied est connecté au bloc moteur.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

Attention : Manipuler les accessoires avec précautions lors du montage et du démontage.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

UTILISATION (3) (4)

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Emboîtez le pied sur le bloc moteur puis, verrouillez l'ensemble par un mouvement de rotation.
- Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de mise en marche.

- Mettez l'appareil en marche avant de plonger l'outil dans votre préparation.
- Appuyez simultanément sur les ergots P1 et P2 pour éjecter l'accessoire après avoir retiré le pied du bloc moteur et débranché votre appareil du secteur.
- Après une réalisation de blancs en neige, passez le pied sous l'eau pendant 30 secondes pour le refroidir avant réutilisation.
- Dans certains cas d'utilisation (quantité de préparation ou temps de fonctionnement trop important), l'alimentation de l'appareil peut se couper. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant réutilisation.

Mini hachoir 150 ml (selon modèle)

Si vous désirez vous procurer cet accessoire, il est disponible auprès de notre service après-vente (voir liste des centres agréés ci-jointe) sous la référence : MS5981760.




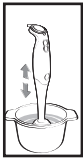

- Placez le couteau avec précaution dans le bol sur l'axe central en le tenant par la partie plastique.
- Mettez les aliments dans le bol.
- Ne remplissez pas le bol au delà de la limite maximum.
- Posez le couvercle dans le bol puis mettez le couvercle en vous assurant que le système d'entraînement est bien positionné sur le couteau.
- Mettez en place le bloc moteur sur le couvercle.
- Pour le démontage de votre accessoire après utilisation, enlevez le bloc moteur du couvercle, enlevez le couvercle, le contre couvercle et le couteau (en le tenant par la partie plastique) puis retirez les aliments.
- Pour hacher oignons, fines herbes, viandes :
 - (Version 600W : 55 g de boeuf en 3 secondes),
 - (Version 700W : 60g de boeuf en 3 secondes).

CONSEILS PRATIQUES (5)

- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 50CL (15 OZ) pour éviter les éclaboussures.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- Pour l'accessoire Hacher (ROUGE), désossez et dénervez la viande avant de la hacher.
- Utiliser l'accessoire préconisé pour chaque type de préparation.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais le bloc moteur au lave-vaisselle. Ne le plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-le avec une éponge humide.
- Le pied (entraîneur vers le haut), le gobelet et les accessoires (outils vers le haut) passent au lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied ainsi que les cloches rapidement après chaque utilisation après démontage.
- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.

ACCESSOIRES	PREPARATION	INGREDIENTS	CONSEILS
 VERT	Soupe	500 g de pommes de terres, 400 g de carottes, 1 poireau, 1,8L d'eau	En vitesse 2 , placez le pied mixeur dans la préparation jusqu'à ce que la cloche soit recouverte. Mettez l'appareil en marche, les aliments seront réduits sans efforts.
	Mayonnaise	1 œuf entier, une cuillère à café de moutarde, une cuillère à soupe de vinaigre, 250 ml d'huile, sel, poivre.	Placez tous les ingrédients dans le gobelet 0,8L puis, mixer pendant quelques secondes en vitesse 2 .
	Pâte à crêpes	200 g de farine, une pincée de sel, 200 ml de lait, 40 g de beurre fondu, 3 œufs.	En vitesse 2 .
 BLEU	Glace pilée	3 glaçons maximum.	Emboîtez le filtre le gobelet 0,8L, placez 3 glaçons maximum dans le filtre puis, pilonner franchement en vitesse 2 . Renouvelez l'opération jusqu'à la quantité désirée. Pour la margarita, ajouter à la glace pilée les ingrédients.
	Margarita (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)	3 glaçons, 6 cl de tequila, 3 cl de cointreau, 1 cl de jus de citron.	
	Gaspacho	4 tomates, 1/2 gousse d'ail, 60 g de pain de mie, 100 g de concombre, 1 poivron rouge et 1 vert, 150 ml d'eau, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, 5 glaçons.	En vitesse 2 , si vous désirez une mixture plus fine, vous pouvez terminer la préparation à l'aide de l'accessoire hacher (rouge).
 JAUNE	Œufs en neige	1 pincée de sel, 2 blancs d'œufs sortant du réfrigérateur.	 Placez les ingrédients dans le gobelet 0,8L puis, émulsionnez en décrivant un mouvement de haut en bas en vitesse 1 impérativement.
 ROUGE	Préparation pour bébé	50 g de jambon, 50 g de carottes, 50 g de pommes de terre, 50 g d'eau.	Mettez tous les ingrédients dans un récipient à fond large et, hachez en vitesse 2 .
	Viandes	100 g de viande crue ou cuite.	Dans un récipient à bords hauts, mettez la viande découpée en dés puis hachez en quelques secondes en vous déplaçant dans le récipient en vitesse 2 .
	Köfte (boulette de viande hachée)	Pour 10 boulettes: 100 g d'agneau, 150 g de veau, 1/4 d'oignon, 2 tranches de pain rassis.	Placez les ingrédients dans un récipient à fond large, puis hachez le tout en vitesse 2 . A la main, confectionnez les boulettes puis cuisez-les à la poêle.



Participons à la protection de l'environnement

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Thank you for having chosen an appliance that is intended exclusively for the preparation of food.

DESCRIPTION (1)

A	Motor unit	D3	Crushed ice accessory (blue)
B	Start button	D4	Mincing accessory (red)
	B1	E	Crushed ice filter
	Speed 1	F	0.8L beaker and 1 Lid (depending on model)
	B2	G	Mini chopper (depending on model)
	Speed 2	G1	Lid
C	Shaft	G2	Splash cover
D	Removable accessories	G3	Blade
	D1	G4	Bowl
	Blender Accessory (green)		
	D2		
	Emulsifying accessory (yellow)		

SAFETY

- Carefully read the instructions leaflet before first using your appliance: we may not be held responsible for any incorrect use of the appliance.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Do not let children use the appliance unattended.
- Use of this appliance by young children or disabled people must be supervised, do not use the appliance or its cord within their reach.
- Check that the power voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your mains installation.

Any connection or handling error renders the guarantee invalid.

- Do not operate the 150 ml mini chopper when empty.
- Handle the blade of the 150 ml mini chopper with care ; it is extremely sharp (diagram 2).
- The blade must be removed before emptying the contents of the 150 ml bowl.
- Never touch moving parts.
- Never handle the blade of the blender shaft when the appliance is connected.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended, and before you assemble it, take it apart or clean it.
- Never disassemble the appliance.
- You need only carry out standard cleaning and maintenance of the appliance.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. So as to avoid any danger, it is imperative that you have them replaced by an approved service centre (see list in the hand blender booklet).
- Never remove a cover when the shaft is still connected to the motor unit.
- For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance.

Attention: Handle all accessories with care when assembling and removing them.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

USE (3) (4)

- Before using for the first time, clean the accessories in soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Fit the shaft onto the motor unit and then lock it by twisting it.
- Plug the appliance in and press the start button.
- Turn the appliance on before placing the accessory into your mixture.

- Press on tabs P1 and P2 simultaneously to eject the accessory once you have removed the shaft from the motor unit and unplugged your appliance from the mains (diagram 4).
- After you have whisked egg whites to the stiff peak stage, run the shaft under cold water for 30 seconds to cool it down before using again.
- In certain situations (too much mixture or appliance used for too long), the power supply to the appliance may cut off. If this happens, leave it to cool for around 30 minutes before you use it again.
- Fit the blade carefully in the bowl onto the central drive, holding it by the plastic part.
- Place the ingredients in the bowl.
- Do not fill the bowl above the maximum level.
- Place the splash cover onto the bowl then fit the lid, ensuring that the drive system is correctly located on the blade.
- Fit the drive unit onto the lid.
- To remove your accessory after use, remove the drive unit from the lid, remove the lid, the splash cover and the blade (holding it by the plastic part) then remove the ingredients.
- Use to chop onions or fresh herbs or to mince meat:
 - (600W version: 55 grams of beef in 3 seconds),
 - (700W version: 60 grams of beef in 3 seconds).

150 ml mini chopper (depending on model)

If you wish to buy this accessory, it is available from our After Sales Service (see attached list of approved centres) under the reference: MS5981760.

PRACTICAL ADVICE

- Do not fill the container beyond the 50 CL (15 OZ) mark to avoid splashing. (diagram 5).
- For fruit-based preparations, chop and stone the fruit beforehand.
- For the Mincing accessory (RED), remove bones and gristle from the meat before mincing.
- Use the appropriate accessory for each kind of preparation.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never put the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Never put the motor unit in the dishwasher. Never immerse it in water or put it under running water. Clean it with a damp sponge.
- The shaft (blade pointing upwards), the beaker and the accessories (tools pointing upwards) are dishwasher safe.
- We advise you to quickly clean the blender shaft as well as the covers after each use, once you have taken them apart.
- Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub over them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean and dry as usual.



If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations team first for expert help and advice:


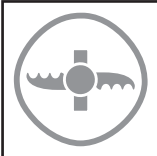

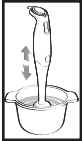

0845 602 14 54 - UK

(01) 677 4003 - Ireland



Environment protection first!

-  Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
-  Leave it at a local civic waste collection point.

ACCESSORIES	PREPARATION	INGREDIENTS	TIPS
 <p>GREEN</p>	Vegetable Soup	500 g potatoes, 400 g carrots, 1 leek, 1.8 L water. Simmer for 30 min.	Select speed 2 , place the mixer base into the preparation until the dome is covered. Switch the appliance on, the food will be reduced effortlessly.
	Mayonnaise	1 whole egg, 1 teaspoon Dijon mustard, 1 tablespoon wine vinegar, 250 ml sunflower or olive oil, salt, pepper (all ingredients at room temperature)	Place all of the ingredients in the 0.8L beaker then blend for a few seconds at speed 2 .
	Pancake mixture	200 g flour, a pinch of salt, 200 ml milk, 40 g melted butter, 3 eggs.	At speed 2 .
 <p>BLUE</p>	Crushed ice	3 ice-cubes maximum	Fit the filter and the 0.8L beaker, place a maximum of 3 ice cubes in the filter and then crush at speed 2 . Carry on until you have obtained the consistency desired. For the Margarita, add the ingredients to the crushed ice.
	Margarita (Drink Awareness Please drink alcohol in moderation)	3 ice cubes, 60 ml tequila, 30 ml cointreau, 10 ml lemon juice.	
	Gaspacho	4 tomatoes, 1/2 clove of garlic, 60 g sliced bread, 100 g cucumber, 1 red pepper and 1 green, 150 ml water, 1 tablespoon wine vinegar, salt, 5 ice cubes.	Using speed 2 , if you wish to achieve a finer mixture, you can finish the preparation using the grinder accessory (red).
 <p>YELLOW</p>	Stiff peaked egg whites	1 pinch of salt, 2 egg whites straight from the refrigerator.	 <p>Place the ingredients in the 0.8L beaker and then process. It is important to move the blender up and down, at speed 1.</p>
 <p>RED</p>	Baby food	50g ham, 50g carrots, 50g potato, 50 ml water	Place all the ingredients into a wide-bottomed container and mince at speed 2 .
	Meats	100g raw or cooked meat.	In a container with steep sides, place the chunks of meat and mince for a few seconds, moving the hand blender around the container at speed 2 .
	Köfte (minced meat balls)	For 10 meatballs: 100 g lean lamb, 150g veal, 1/4 onion, 2 slices of stale bread.	Place all the ingredients into a wide-bottomed container and then mince at speed 2 . By hand, roll out the meatballs and then cook them in a frying pan.

Wir freuen uns, dass Sie sich zum Kauf eines ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln bestimmten Geräts entschieden haben.

BESCHREIBUNG (1)

A	Motorblock	E	Filter für zerstoßenes Eis
B	An/Aus-Schalter	F	0,8 L Becher und 1 Verschlussdeckel (je nach Modell)
B1	Stufe 1	G	Mini-Zerkleinerer (je nach Modell)
B2	Stufe 2	G1	Verschlussdeckel
C	Fuß	G2	Deckel
D	Abnehmbare Zubehörteile	G3	Messer
D1	Zubehörteil zum Mixen (grün)	G4	Behälter
D2	Zubehörteil zum Emulgieren (gelb)		
D3	Zubehörteil für zerstoßenes Eis (blau)		
D4	Zubehörteil Fleischwolf (rot)		

SICHERHEIT (2)

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts sorgfältig durch: Bei unsachgemäßer Verwendung übernehmen wir keine Haftung.

- Versichern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.

Bei fehlerhaftem Anschluss oder falscher Handhabung erlischt die Garantie.

- Den Mini-Zerkleinerer [150 ml] niemals in leerem Zustand benutzen.
- **Das Messer des Mini-Zerkleinerers 150 ml mit äußerster Vorsicht handhaben: Es ist extrem scharf.**
- Das Messer unbedingt aus dem Gerät entfernt werden, bevor Sie den Inhalt des Behälters entleeren.
- Berühren Sie keine in Bewegung befindlichen Teile.
- Berühren Sie das Messer des Fußes des Mixers nicht, wenn das Gerät unter Spannung steht.
- Achtung die Messer sind sehr scharf.
- Das Stromkabel des Geräts muss aus der Steckdose gezogen werden, wenn dieses nicht unter Aufsicht steht sowie vor Montage, Demontage und Reinigung.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Vermeidung jedweder Gefahr dürfen diese Teile nur von einem zugelassenen Kundendienst-Zentrum ausgetauscht werden (siehe Liste im Beilageheft des Mixers).
- Nehmen Sie die Schneiden nicht ab, solange der Fuß mit dem Motorblock verbunden ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in der Nähe von einer offenen Flamme ab.
- Lassen Sie das Gerät niemals leer laufen.
- Lassen Sie das Kabel niemals runter hängen und ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Halten Sie das Kabel von sich drehenden oder scharfen Teilen des Gerätes fern.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Steckdose.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Füllen Sie keine kochenden Speisen in den Mixbecher.
- Halten Sie bei eingeschaltetem Gerät niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand in den Mixbecher.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei arbeitet oder sichtbare Schäden aufweist.
- Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.
- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung stets den Stecker ziehen.
- Gerät nicht in heißem Fett benutzen.
- Gerät nicht auf dem Fuß abstellen.
- Geben Sie keine zu großen Stücke in das Gerät (max. 2 cm. lang) um ein Blockieren des Messers und dadurch eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
- Vermeiden Sie jeden Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
- Während des Gebrauchs niemals Hände, Haare oder Kleidungsstücke in die Nähe des Messers bringen.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit, ausschließlich Original Zubehör und - Ersatzteile passend zu Ihrem Gerätetype.

Achtung: Gehen Sie bei der Montage und der Demontage vorsichtig mit den Zubehörteilen um.

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

BETRIEB (3) (4)

DE

- Reinigen Sie das Zubehörteil vor der ersten Benutzung mit Seifenwasser. Anschließend abspülen und sorgfältig trocknen.
- Stecken Sie den Fuß auf den Motorblock und verzahnen Sie die beiden Teile durch eine Drehbewegung miteinander.
- Stecken Sie das Gerät an und drücken Sie den An/Aus-Schalter.
- Setzen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie den Aufsatz in die Zubereitung getaucht haben.
- Drücken Sie nach dem Abnehmen des Fußes vom Motorblock und dem Ausstecken des Geräts gleichzeitig die beiden Zapfen P1 und P2, um das Zubehörteil auszuwerfen.
- Nach der Zubereitung von Eischnee muss der Fuß zum Abkühlen 30 Sekunden lang unter kaltes Wasser gehalten werden, bevor er erneut benutzt werden kann.
- **In bestimmten Fällen (wenn zu große Mengen zubereitet oder die Betriebszeit zu lang ist) schaltet sich das Gerät selbständig aus. Lassen Sie das Gerät vor dem erneuten Betrieb etwa 30 Minuten lang abkühlen.**

Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell)

Dieses Zubehörteil ist, über unseren Kundendienst unter der Referenznummer MS5981760 erhältlich (bitte beachten Sie die beigefügte Liste der zugelassenen Kundendienste).




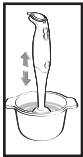

- Setzen Sie das Messer, das Sie an den Kunststoffteilen festhalten, vorsichtig in den Behälter auf die Zentralachse.
- Füllen Sie die Lebensmittel in den Behälter.
- Den Behälter niemals über die maximale Grenze hinaus befüllen.
- Legen Sie den Deckel auf den Behälter, setzen Sie dann den Verschlussdeckel auf, indem Sie sicherstellen, dass das Antriebssystem richtig auf dem Messer positioniert ist.
- Setzen Sie den Motorblock auf den Deckel.
- Nach Gebrauch: Entfernen Sie den Motorblock vom Verschlussdeckel. Nehmen Sie den Verschlussdeckel und den Deckel ab. Entfernen Sie das Messer. Achtung: Das Messer immer an seinen Kunststoffteilen festhalten. Nun entnehmen Sie die Lebensmittel.
- Der Mini-Zerkleinerer ist geeignet zum Hacken von Zwiebeln, Kräutern, Fleisch:
 - . (Version 600W: 55 g Rindfleisch in 3 Sekunden),
 - . (Version 700W: 60g Rindfleisch in 3 Sekunden).

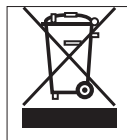
PRAKTISCHE TIPPS (5)

- Der Behälter darf höchstens bis zu 50CL (15 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.
- Bei Zubereitungen aus Obst müssen die Früchte vorher in Stücke geschnitten und entkernt werden.
- Bei Verwendung des Zubehörteils Fleischwolf (ROT) muss das Fleisch zuvor entbeint und entsehnt werden.
- **Benutzen Sie die für die jeweiligen Zubereitungen passenden Zubehörteile.**



REINIGUNG

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nie ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten.
- Der Motorblock ist nicht spülmaschinenfest. Tauchen Sie ihn nie ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter laufendes Wasser. Reinigen Sie den Motorblock mit einem feuchten Schwamm.
- Der Fuß (Spindel nach oben), der Becher und die Zubehörteile (umgedreht) sind spülmaschinenfest.
- Der Fuß und die Schneiden sollten nach jeder Benutzung abgenommen und unverzüglich gereinigt werden.
- Sollten sich die Plastikteile beim Kontakt mit bestimmten Lebensmitteln wie Karotten verfärben, müssen sie mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Lappen abgerieben und danach wie gewohnt gereinigt werden.

ZUBEHÖRTEILE	ZUBEREITUNG	ZUTATEN	TIPPS
 GRÜN	Suppe	500g Kartoffeln, 400g Karotten, 1 Stange Lauch, 1,8L Wasser.	Halten Sie den Mixfuß auf Stufe 2 in die Zubereitung, bis die Glocke bedeckt ist. Setzen Sie das Gerät in Betrieb und die Lebensmittel werden problemlos gemixt.
	Mayonnaise	1 ganzes Ei, ein Teelöffel Senf, ein Esslöffel Essig, 250 ml Öl, Salz, Pfeffer.	Geben Sie alle Zutaten in den 0,8L Becher und mixen Sie ein paar Sekunden lang auf der Stufe 2 .
	Crêpes-Teig	200g Mehl, eine Prise Salz, 200ml Milch, 40g geschmolzene Butter, 3 Eier.	Der Stufe 2 .
 BLAU	Zerstoßenes Eis	Höchstens 3 Eiswürfel.	Stecken Sie den Filter auf den 0,8L Becher und geben Sie höchstens 3Eiswürfel in den Filter. Zerstoßen Sie das Eis kräftig auf der Stufe 2 . Wiederholen Sie den Vorgang, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Geben Sie anschließend die übrigen Zutaten der Margarita zu dem zerstoßenen Eis.
	Margarita (Der Genuss von Alkohol ist gesundheitsschädlich, deshalb sollte er maßvoll genossen werden)	3 Eiswürfel, 6 cl Tequila, 3 cl Cointreau, 1 cl Zitronensaft.	
	Gaspacho	4 Tomaten, 1/2 Zehe Knoblauch, 60g Toastbrot, 100g Gurken, 1 rote und 1 grüne Paprikaschote, 150ml Wasser, 1 Esslöffel Essig, Salz, 5 Eiswürfel.	Wenn Sie ein homogeneres Mixergebnis wünschen, können Sie die Zubereitung auf Stufe 2 mit dem Hackzubehör (rot) zu Ende führen.
 GELB	Eischnee	1 Prise Salz, 2 Eiweiß aus dem Kühlschrank.	 <p>Geben Sie alle Zutaten in den 0,8L Becher und. Stellen Sie das Gerät unbedingt auf die Stufe 1 und emulgieren Sie die Zutaten mit Bewegungen von oben nach unten.</p>
 ROT	Fleisch	100g rohes oder gekochtes Fleisch.	Geben Sie das in Würfel geschnittene Fleisch in einen hohen Behälter und hacken Sie es ein paar Sekunden lang auf der Stufe 2 klein. Bewegen Sie dabei das Gerät in dem Behälter hin und her.
	Babynahrung	50g Schinken, 50g Karotten, 50g Kartoffeln, 50g Wasser.	Geben Sie alle Zutaten in einen flachen Behälter und hacken Sie sie auf der Stufe 2 klein.
	Hackfleischklops	Für 10 Klopse: 100g Lammfleisch, 150g Kalbfleisch, 1/4 Zwiebel, 2 Scheiben trockenes Brot.	Geben Sie alle Zutaten in einen flachen Behälter und hacken Sie sie auf der Stufe 2 klein. Formen Sie mit der Hand kleine Klopse und braten Sie diese in der Pfanne.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

-  Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
-  Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Wij danken u voor het feit dat u dit apparaat heeft gekocht, dat uitsluitend bestemd is voor de bereiding van voedingsmiddelen.

OMSCHRIJVING (1)

A	Motorblok	E	Accessoire gemalen ijs
B	Aan/uit-knop	F	Maat/mengbeker (0,8L) u 1 deksel (afhankelijk van het model)
	B1 snelheid 1	G	Minihakker (afhankelijk van het model)
	B2 snelheid 2	G1	Deksel
C	Voet	G2	Binnendeksel
D	Afneembare accessoires	G3	Mes
D1	Accessoire Mixer (groen)	G4	Kom
D2	Accessoire Mengen (geel)		
D3	Accessoire Gemalen ijs (blauw)		
D4	Accessoire Hakken (rood)		

VEILIGHEID (2)

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt : als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt onze aansprakelijkheid.

- Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Controleer of de op het typeplaatje van het apparaat vermelde netspanning overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet.

Bij een verkeerde aansluiting of verkeerd gebruik is de garantie niet geldig.

- Nooit de minihakker (150 ml) leeg laten werken.
- **Wees voorzichtig met het mes van de minihakker 150 ml; dit is vlijmscherp.**
- U dient altijd het mes te verwijderen voordat u de inhoud uit de kom 150 ml haalt.
- Raak nooit de bewegende onderdelen aan.
- Nooit het mes van de mixervoet aanraken wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u onderdelen bevestigt, verwijdert of het apparaat schoon gaat maken.
- Nooit zelf het apparaat demonteren.
- U hoeft uitsluitend het apparaat te reinigen en het gebruikelijke onderhoud uit te voeren.
- Maak geen gebruik van uw apparaat als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat ze vervangen door een erkende reparatieservice om ieder risico te voorkomen (zie de lijst in het serviceboekje van de mixer).
- Gebruik, voor uw eigen veiligheid, alleen accessoires en onderdelen die bij uw apparaat worden geleverd of die op uw apparaat zijn afgestemd.

Let op: Ga tijdens het bevestigen en verwijderen zorgvuldig om met de accessoires.

GEBRUIK (3) (4)

- Maak voor het eerste gebruik de accessoires schoon met water en afwasmiddel. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.
- Plaats de voet op het motorblok en vergrendel vervolgens het geheel met een draaiende beweging.
- Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop.

- Zet het apparaat aan voordat u het apparaat in de bereiding dompelt.
- Druk tegelijkertijd op de palletjes (fig.4) om het accessoire uit te werpen nadat u de voet uit het motorblok en de stekker uit het stopcontact gehaald heeft.
- Houd na het opkloppen van eiwit de voet 30 seconden onder de kraan om deze af te laten koelen voordat u hem opnieuw gaat gebruiken.
- In sommige gebruiksgevallen (te grote hoeveelheid bereiding of te lange werkingstijd) kan de stroomvoorziening van het apparaat onderbroken worden. Laat in dat geval het apparaat ca. 30 minuten afkoelen, voordat u het opnieuw gaat gebruiken.

Minihakker 150 ml (afhankelijk van het model)

Dit accessoire is verkrijgbaar bij onze servicedienst (zie bijgaande lijst met erkende centra), onder het volgende kenmerk: MS5981760.

- Plaats het mes voorzichtig in de kom op de middenas en houd hem vast aan het kunststof gedeelte.
- Plaats de voedingsmiddelen in de kom.
- Vul de kom niet boven de maximumgrens.
- Plaats het binnendeksel in de kom en plaats vervolgens het deksel, zorg er daarbij voor dat het aandrijfsysteem goed op het mes geplaatst is.
- Zet het motorblok op zijn plaats op het deksel.
- Verwijder voor het demonteren van uw accessoire na gebruik het motorblok van het deksel, verwijder het deksel, het binnendeksel en het mes (door dit bij het kunststoffen gedeelte vast te pakken) en verwijder de voedingsmiddelen.
- Voor het hakken van uien, tuinkruiden, vlees :
 . (Versie 600w: 55 g rundvlees in 3 seconden),
 . (Versie 700w: 60g rundvlees in 3 seconden).






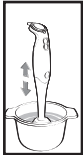

PRAKTISCHE ADVIEZEN (5)

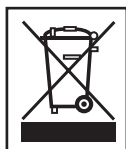
- De beker niet verder dan 50CL vullen (15 OZ) om spetteren te voorkomen.
- Voor bereidingen met fruit dient u van tevoren het fruit te snijden en te ontpitten.
- Haal voor het accessoire Hakken (ROOD) de botten en zenuwen uit het vlees voordat u dit gaat hakken.
- Gebruik voor iedere soort bereiding het juiste type accessoire.



REINIGING

- Haal voor het reinigen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of in een andere vloeistof dompelen.
- Doe het motorblok nooit in de vaatwasser. Dompel het nooit onder in water of onder de kraan. Maak het schoon met een vochtige doek.
- De voet, de maat/mengbeker en de accessoires (onderdelen naar boven gericht) kunnen in de vaatwasser.
- Wij raden u aan de voet en de onderdelen na ieder gebruik snel schoon te maken.
- Als de kunststof onderdelen verkleuren door gebruik van bepaalde ingrediënten, zoals wortelen, smeer ze dan in met een doekje met olie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke wijze schoon.

ACCESSOIRES	VOORBEREIDING	INGREDIËNTEN	ADVIEZEN
 GROEN	Soep	500 g aardappelen, 400 g wortelen, 1 prei, 1,8 L water.	Bij snelheid 2 , plaats de mixerstaaf in het gerecht tot dat de stolp bedekt is. Zet het apparaat aan, de voedingsmiddelen worden moeiteloos vermalen.
	Mayonaise	1 heel ei, een theelepel mosterd, een theelepel azijn, 250 ml olie, zout, peper.	Doe alle ingrediënten in de maatbeker van 0,8 L en mix ze enkele seconden op de snelheid 2 .
	Flensjesbeslag	200 g meel, een snuffje zout, 200 ml melk, 40 g gesmolten boter, 3 eieren.	De snelheid 2 .
 BLAUW	Vermalen ijs	maximaal 3 ijsblokjes.	Zet het accessoire gemalen ijs en de maatbeker van 0,8 L op hun plaats, doe maximaal 3 ijsblokjes in het filter en maal ze op de snelheid 2 . Herhaal de handeling tot u de gewenste hoeveelheid verkregen heeft. Voeg voor de Margarita de ingrediënten aan het gemalen ijs toe.
	Margarita (geniet, maar drink met mate)	3 ijsblokjes, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl citroensap.	
	Gazpacho	4 tomaten, 1/2 teentje knoflook, 60 g witbrood, 100 g komkommer, 1 rode paprika en 1 groene paprika, 150 ml water, 1 eetlepel azijn, zout, 5 ijsblokjes.	Bij snelheid 2 , indien u fijner wenst te mixen, kunt u de bereiding afmaken met de hakfunctie (rood).
 GEEL	Opgeklopt eiwit	1 snuffje zout, 2 eiwitten uit de koelkast.	 Doe de ingrediënten in de maatbeker van 0,8 L, meng ze met een neergaande beweging, altijd op de snelheid 1 .
 ROOD	Vlees	100 g rauw of gaar vlees.	Doe het in blokjes gesneden vlees in een hoge kom en hak het enkele seconden op de snelheid 2 .
	Babyhapje	50 g ham, 50 g worteltjes, 50 g aardappels, 50 g water.	Doe alle ingrediënten in een brede kom en hak op de snelheid 2 .
	Köfte (gehaktballetjes)	Voor 10 balletjes: 100 g lamsvlees, 150 g kalfsvlees, 1/4 ui, 2 boterhammen (oud brood).	Doe de ingrediënten in een brede kom en hak alles op de snelheid 2 . Maak met de hand balletjes en bak deze in de koekenpan.



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Le agradecemos que haya elegido un aparato destinado exclusivamente a la preparación de alimentos.

DESCRIPCIÓN (1)

- | | |
|---|--|
| A Bloque motor | D3 Accesorio hielo picado (azul) |
| B Botón de puesta en marcha | D4 Accesorio Picar (rojo) |
| B1 Velocidad 1 | E Filtro hielo picado |
| B2 Velocidad 2 | F Vaso 0.8L y 1 tapa (según modelo) |
| C Pie | G Mini picadora (según modelo) |
| D Accesorios desmontables | G1 Tapa |
| D1 Accesorio Batir (verde) | G2 Contra tapa |
| D2 Accesorio emulsión (amarillo) | G3 Cuchilla |
| | G4 Vaso |

SEGURIDAD (2)

- Leer atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización de su aparato: una utilización no conforme no comprometería nuestra responsabilidad.
- No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Cuando niños o personas discapacitadas utilicen este aparato, deben hacerlo bajo vigilancia, no dejar el aparato o el cable a su alcance.
- Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de señalización del aparato corresponde a la de su instalación eléctrica.

Cualquier error de conexión o manipulación anularía la garantía.

- Nunca ponga a funcionar la mini picadora (150 ml) en vacío.
- Manipule la cuchilla de la mini picadora 150 ml con precaución; está muy afilada.
- Debe obligatoriamente retirar la cuchilla antes de vaciar el contenido del vaso 150 ml.
- Nunca toque las piezas en movimiento.
- Nunca manipule la cuchilla de la batidora cuando el aparato esté conectado.
- Desenchufe siempre el aparato si lo va a dejar sin vigilar y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Nunca desmonte el aparato.
- No debe realizar ninguna intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelo obligatoriamente a sustituir a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de la batidora).
- Nunca desmonte una campana cuando el pie esté conectado al bloque motor.
- Para su seguridad, sólo utilice accesorios y piezas sueltas adaptados a su aparato.

Atención: Manipular los accesorios con precaución durante el montaje y el desmontaje.

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

UTILIZACIÓN (3) (4)

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie los accesorios con agua y jabón. Aclare y seque cuidadosamente.
- Encaje el pie en el bloque motor y a continuación bloquee el conjunto con un movimiento de rotación.
- Conecte el aparato y presione en el botón de puesta en marcha.
- Ponga el aparato en marcha antes de introducir la herramienta en su preparación.

- Presionar simultáneamente en los salientes P1 y P2 para expulsar el accesorio tras haber retirado el pie del bloque motor y desenchufado el aparato.
- Tras realizar claras de huevo a punto de nieve, pase el pie por el agua durante 30 segundos para enfriarlo antes de volver a utilizarlo.
- En algunos casos de utilización (cantidad de preparación o tiempo de funcionamiento demasiado importante), la alimentación del aparato podría cortarse. En este caso, dejar el aparato enfriar aproximadamente 30 minutos antes de volver a utilizarlo.

Mini picadora 150 ml (según modelo)

Si desea adquirir este accesorio en nuestro servicio de postventa (ver la lista adjunta de los centros autorizados) con la referencia: MS5981760.






- Coloque la cuchilla con precaución en el vaso en el eje central sujetándola por la parte de plástico.
- Coloque los alimentos en el vaso.
- No llene el vaso por encima del límite máximo.
- Coloque la contra tapa en el vaso y a continuación ponga tapa asegurándose que el sistema de arrastre está bien colocado sobre la cuchilla.
- Coloque el bloque motor sobre la tapa.
- Para desmontar este accesorio tras su utilización, retire el bloque motor de la tapa, retire la tapa, la contra tapa y la cuchilla (sujetándola por la parte plástica) y a continuación retire los alimentos.
- Para picar cebolla, finas hierbas, carne
 .(Versión 600 W: 55 g de buey en 3 segundos),
 .(Versión 700 W: 60 g de buey en 3 segundos).

CONSEJOS PRÁCTICOS (5)

- Para evitar salpicaduras, no llenar el vaso por encima de los 50 cl (15 OZ).
- Para las preparaciones a base de frutas, corte y retire las pepitas de las frutas previamente.
- Para el accesorio Picar (ROJO), retire los huesos y los nervios de la carne antes de picarla.
- Utilizar el accesorio recomendado para cada tipo de preparación.



LIMPIEZA

- Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- Nunca introduzca el bloque motor en el lavavajillas. Nunca lo sumerja en agua o lo pase por el agua del grifo. Límpielo con una esponja húmeda.
- El pie (arrastrador hacia arriba), el vaso y los accesorios (herramientas hacia arriba) pueden ir al lavavajillas.
- Le aconsejamos que limpie el pie y las campanas rápidamente tras cada utilización después de desmontarlos.
- En caso de que las partes de plástico se manchen por alimentos como zanahorias, frótelas con un paño empapado en aceite alimentario y luego proceda a la limpieza habitual.

ACCESORIOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
 VERDE	Sopa	500 g de patatas, 400 g de zanahorias, 1 puerro, 1,8 L de agua	En la velocidad 2 , introduzca el pie de la batidora en la preparación hasta que quede cubierta la campana. Ponga el aparato en marcha y los alimentos se triturarán sin esfuerzo.
	Mayonesa	1 huevo entero, una cucharada de café de mostaza, una cucharada de vinagre, 250 ml de aceite, sal y pimienta.	Introduzca todos los ingredientes en el vaso 0,8 L y luego bata durante unos segundos en velocidad 2 .
	Masa para crepes	200 g de harina, una pizca de sal, 200 ml de leche, 40 g de mantequilla derretida, 3 huevos.	En velocidad 2 .
 AZUL	Hielo picado	3 cubitos de hielo máximo.	Encaje el filtro el vaso 0,8 L, introduzca 3 cubitos de hielo máximo en el filtro, y luego triture sin vacilación en velocidad 2 . Repita la operación hasta obtener la cantidad deseada. Para la Margarita, añadir al hielo picado los ingredientes.
	Margarita (el abuso de alcohol es peligroso para la salud, se debe consumir con moderación)	3 cubitos de hielo, 6 cl de tequila, 3 cl de cointreau, 1 cl de zumo de limón.	
	Gazpacho	4 tomates, 1/2 diente de ajo, 60 g de miga de pan, 100 g de pepinos, 1 pimiento rojo y 1 verde, 150 ml de agua, 1 cucharada de vinagre, sal, 5 cubitos de hielo.	En la velocidad 2 , si desea una mezcla más fina, puede terminar la preparación con el accesorio picador (rojo).
 AMARILLO	Claras a punto de nieve	1 pizca de sal, 2 claras de huevo recién salidas del refrigerador.	 Introduzca los ingredientes en el vaso 0,8 L y luego, emulsione describiendo un movimiento de arriba abajo en velocidad 1 obligatoriamente.
 ROJO	Preparación para bebés	50 g de jamón, 50 g de zanahorias, 50 g de patatas, 50 g de agua.	Introduzca todos los ingredientes en un recipiente de fondo grande, y pique en velocidad 2 .
	Carnes	100 g de carne cruda o cocida.	En un recipiente alto, introduzca la carne cortada en dados y luego píquela unos segundos, desplazándose por el recipiente en velocidad 2 .
	Köfte (albóndiga de carne picada)	Para 10 albóndigas: 100 g de cordero, 150 g de ternera, 1/4 de cebolla, 2 rebanadas de pan duro.	Introduzca los ingredientes en un recipiente de fondo grande, y luego píquelo todo en velocidad 2 . A mano, realice las albóndigas y luego cocínelas en la sartén.



¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

-  Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
-  Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

DESCRIÇÃO (1)

A	Bloco do motor	E	Filtro do picador de gelo
B	Botão de colocação em funcionamento	F	Copo de 0,-8L e 1 tampa (consoante o modelo)
B1	velocidade 1	G	Mini-picadora (consoante o modelo)
B2	velocidade 2	G1	Tampa
C	Pé	G2	Tampa de protecção
D	Acessórios desmontáveis	G3	Lâmina
D1	Acessório Mixer (verde)	G4	Taça
D2	Acessório emulsão (amarelo)		
D3	Acessório picador de gelo (azul)		
D4	Acessório Picar (encarnado)		

SEGURANÇA (2)

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme ao manual liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.

- Não deixe o aparelho ao alcance das crianças.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Certifique-se de que a tensão de alimentação indicada na placa de características do aparelho corresponde devidamente à da sua instalação eléctrica.

Qualquer erro de ligação ou manipulação anula a garantia.

- Nunca coloque a mini-picadora (150 ml) a funcionar em vazio.
- **Manuseie a lâmina da mini-picadora de 150 ml com precaução, dado que é muito afiada.**
- Deve obrigatoriamente retirar a lâmina antes de esvaziar o conteúdo da taça de 150 ml.
- Nunca toque nas peças em movimento.
- Nunca manuseie a lâmina do pé da varinha com o aparelho ligado.
- Desligue sempre o aparelho da corrente após cada utilização e antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem de alguma forma danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, estes deverão ser obrigatoriamente substituídos por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista no folheto anexo).
- Nunca substitua os acessórios enquanto o pé estiver fixado ao bloco do motor.
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças sobressalentes adaptadas ao seu aparelho.

Atenção: a substituição dos acessórios deverá ser feita com o máximo de cuidado por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.



- Antes da primeira utilização, limpe os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque cuidadosamente.
- Encaixe o pé no bloco do motor e de seguida bloqueie o conjunto com um movimento de rotação.
- Ligue o aparelho e prima o botão de colocação em funcionamento.
- Coloque o aparelho a funcionar antes de o mergulhar na preparação.
- Carregue nas saídas P1 e P2 para ejectar o acessório depois de retirar o pé do bloco do motor e desligar o aparelho da corrente.
- Depois de bater claras em castelo, passe o pé por água durante 30 segundos por forma a arrefecê-lo antes de proceder a uma nova utilização.
- Em alguns casos (quantidade de preparação ou tempo de funcionamento demasiado longo), o aparelho pode desligar-se. Neste caso, deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de voltar a utilizá-lo.

Mini-picadora de 150 ml (consoante o modelo)

Poderá adquirir este acessório junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado (ver lista anexa dos Serviços autorizados) com a referência: MS5981760.

- Coloque a lâmina com precaução na taça, no eixo central, segurando-a pela parte de plástico.
- Deite os alimentos para o interior da taça.
- Não encha a taça para além do limite máximo.
- Coloque a tampa de protecção na taça e, em seguida, a tampa, certificando-se que o sistema de accionamento se encontra devidamente posicionado na lâmina.
- Coloque o bloco do motor na tampa.
- Para a desmontagem do seu acessório após a utilização, retire o bloco do motor da tampa, retire a tampa, a tampa de protecção e a lâmina (segurando-a pela parte de plástico), e, em seguida, retire os alimentos.
- Para picar cebolas, cebolinho, carnes:
. (Versão 600W: 55 g de carne de vaca em 3 segundos),
. (Versão 700W: 60 g de carne de vaca em 3 segundos).


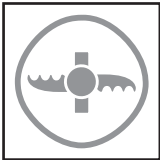

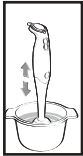



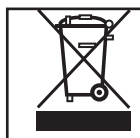
CONSELHOS PRÁTICOS (5)

- Não encha o copo acima de 50 CL (15 OZ) para evitar os salpicos e as projecções.
- Os alimentos devem cobrir, pelo menos, o acessório por forma a garantir os melhores resultados.
- Para as preparações à base de frutos, corte-os e retire previamente os caroços.
- Para o acessório Picar (ENCARNADO), retire os ossos e os nervos da carne antes de a picar.
- Utilize o acessório preconizado para cada tipo de preparação.



- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Nunca proceda à lavagem do bloco do motor na máquina da loiça. Nunca o mergulhe em água nem o passe por água corrente. Limpe-o com uma esponja húmida.
- O pé (com o espigão virado para cima), o copo e os acessórios (com os utensílios virados para cima) podem ser lavados na máquina da loiça.
- Aconselhamos a limpar o pé e os respectivos acessórios imediatamente após cada utilização e após a sua desmontagem.
- Caso as peças em plástico fiquem manchadas pelos alimentos, como cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo alimentar e, de seguida, proceda à sua limpeza habitual.

ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
 VERDE	Sopa	500 g de batatas, 400 g de cenouras, 1 alho-francês, 1,8 L de água.	Na velocidade 2 , coloque a varinha mágica na preparação até que a campânula fique tapada. Ponha o aparelho a funcionar, os alimentos serão triturados sem esforço.
	Maionese	1 ovo inteiro, uma colher de café de mostarda, uma colher de sopa de vinagre, 250 ml de óleo, sal, pimenta.	Deite todos os ingredientes no copo de 0,8 L e, de seguida, misture durante alguns segundos na velocidade 2 .
	Massa para crepes	200 g de farinha, uma pitada de sal, 200 ml de leite, 40 g de manteiga amolecida, 3 ovos.	Na velocidade 2 .
 AZUL	Gelo picado	3 cubos de gelo no máximo.	Encaixe o filtro e o copo de 0,8 L, coloque um máximo de 3 cubos de gelo no filtro e, de seguida, pique na velocidade 2 . Repita esta operação até obter a quantidade pretendida. Para preparar uma Margarita, adicione os ingredientes ao gelo picado.
	Margarita (o excesso de álcool prejudica gravemente a saúde; consumir com moderação)	3 cubos de gelo, 6 cl de tequila, 3 cl de cointreau, 1 cl de sumo de limão.	
	Gaspacho	4 tomates, 1/2 dente de alho, 60 g de pão ralado, 100 g de pepino, 1 pimento vermelho e 1 verde, 150 ml de água, 1 colher de sopa de vinagre, sal, 5 cubos de gelo.	Na velocidade 2 , se pretender uma mistura mais fina, pode terminar a preparação com o auxílio da picadora (vermelho).
 AMARELO	Claras em castelo	1 pitada de sal, 2 claras retiradas do frigorífico.	 <p>Coloque os ingredientes no copo de 0,8 L e, de seguida, emulsione, descrevendo um movimento de alto a baixo, sempre na velocidade 1.</p>
 ENCARNADO	Carne	100 g de carne crua ou cozida.	Num recipiente com rebordos altos, coloque a carne cortada aos cubos e pique-a durante alguns segundos na velocidade 2 .
	Preparação para bebé	50 g de fiambre, 50 g de cenouras, 50 g de batatas, 50 g de água.	Deite todos os ingredientes num recipiente de base larga e pique na velocidade 2 .
	Köfte (almôndegas)	Para 10 almôndegas: 100 g de borrego, 150 g de vitela, 1/4 de cebola, 2 fatias de pão duro.	Coloque os ingredientes num recipiente de base larga e pique na velocidade 2 . Molde as almôndegas à mão e frite-as na frigideira.



Protecção do ambiente em primeiro lugar!



O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

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

Vi ringraziamo per avere scelto un apparecchio che è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti.

DESCRIZIONE (1)

- | | |
|---|--|
| A Blocco motore | E Filtro ghiaccio tritato |
| B Tasto di accensione | F Bicchiere 0.8L e 1 coperchio
(a seconda del modello) |
| B1 Velocità 1 | G Mini Tritatutto (a seconda del modello) |
| B2 Velocità 2 | G1 Coperchio |
| C Piede | G2 Coperchio interno |
| D Accessori smontabili | G3 Lama |
| D1 Accessorio per frullare (verde) | G4 Ciotola |
| D2 Accessorio per emulsione (giallo) | |
| D3 Accessorio per ghiaccio tritato (blu) | |
| D4 Accessorio per tritare (rosso) | |



- Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le presenti istruzioni: si declina ogni responsabilità in caso di utilizzo non conforme alle stesse.
- Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio senza sorveglianza.
- L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone disabili deve essere fatto sotto sorveglianza, non lasciare l'apparecchio o il suo cavo alla loro portata.
- Verificate che la tensione d'alimentazione indicata sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico.

Ogni errore di collegamento o di manipolazione annulla la garanzia.

- Non accendere mai il Mini Tritatutto 150 ml quando è vuoto.
- Maneggiare con cautela la lama del Mini Tritatutto 150 ml: è estremamente affilata.
- È obbligatorio rimuovere la lama prima di vuotare il contenuto della ciotola 150 ml.
- Non toccate mai i pezzi in movimento.
- Non maneggiate mai il coltello del piede mixer quando l'apparecchio è attaccato alla presa di alimentazione.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di alimentazione se lo si lascia incustodito e prima di ogni operazione di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Non smontate mai l'apparecchio.
- Non dovete effettuare altri interventi al di fuori della pulizia e della manutenzione abituali.
- Se il cavo d'alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Per evitare ogni pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire da un centro assistenza autorizzato (vedere elenco nel libretto dell'apparecchio).
- Non smontare mai una campana quando il piede è collegato al blocco motore.
- Per la vostra sicurezza, utilizzate solo accessori e pezzi di ricambio adatti al vostro apparecchio.

Attenzione: Maneggiare gli accessori con prudenza in occasione del montaggio e dello smontaggio.

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, salvo se hanno potuto beneficiare, attraverso una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Invitiamo a sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

UTILIZZO (3) (4)

- Prima del primo utilizzo, pulite gli accessori con acqua e sapone. Sciacquate e asciugate accuratamente.
- Incastrate il piede sul blocco motore e quindi chiudere l'insieme con un movimento rotatorio.
- Attaccate la spina nella presa e schiacciate il tasto di accensione.
- Mettete l'apparecchio in funzione prima di immergere l'attrezzo nella vostra preparazione.
- Premere contemporaneamente sulle sporgenze P1 e P2 per estrarre l'accessorio dopo avere tolto il piede dal blocco motore e staccato la spina della presa di alimentazione.

- Dopo una realizzazione di bianchi a neve, passate il piede sotto l'acqua per 30 secondi per raffreddarlo prima di riutilizzarlo.
- In alcuni casi d'utilizzo (quantità di preparazione o tempo di funzionamento eccessivi), l'alimentazione dell'apparecchio può interrompersi. In questo caso, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di utilizzarlo di nuovo.

Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello)

Per procurarsi questo accessorio, rivolgersi presso il nostro servizio di assistenza clienti (consultare l'elenco dei centri autorizzati allegato) con il riferimento : MS5981760.


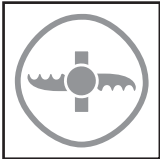

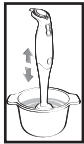

- Posizionare con cautela la lama nella ciotola sull'asse centrale, tenendola per la parte in plastica.
- Disporre gli alimenti nella ciotola.
- Non riempire la ciotola oltre il limite massimo indicato.
- Sistemare il coperchio interno sulla ciotola e quindi il coperchio, assicurandosi che il sistema di attacco sia correttamente posizionato sulla lama.
- Inserire il blocco motore sul coperchio.
- Per smontare l'accessorio dopo l'utilizzo, togliere il blocco motore dal coperchio, sollevare il coperchio, il coperchio interno e la lama (tenendola per la parte in plastica), infine estrarre gli alimenti.
- Per tritare cipolle, erbe aromatiche, carne :
 - . (Versione 600W: 55 g di manzo in 3 secondi),
 - . (Versione 700W: 60g di manzo in 3 secondi).

CONSIGLI PRATICI (5)

- Non riempire il bicchiere oltre 50CL (15 OZ) per evitare gli schizzi.
- Per le preparazioni a base di frutta, tagliate e snocciate la frutta preventivamente.
- Per l'accessorio per Tritare (ROSSO), disossate e snervate la carne prima di tritarla.
- Utilizzare l'accessorio raccomandato per ogni tipo di preparazione.

PULIZIA

- Staccate sempre la spina dalla presa prima di pulirlo.
- Non mettete l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non mettete mai il blocco motore in lavastoviglie. Non immergetelo mai nell'acqua o sotto l'acqua corrente. Pulitelo con una spugnetta umida.
- Il piede (trascinatore verso l'alto), il bicchiere e gli accessori (attrezzi verso l'alto) possono essere lavati in lavastoviglie.
- Vi consigliamo di pulire il piede e anche le campane rapidamente dopo ogni utilizzo dopo lo smontaggio.
- In caso di colorazione delle parti in plastica a causa di alimenti come per esempio le carote, sfregateli con uno straccio imbevuto d'olio alimentare poi procedete alla pulizia abituale.

ACCESSORI	PREPARAZIONE	INGREDIENTI	CONSIGLI
 VERDE	Zuppa	500 g di patate, 400 g di carote, 1 porro, 1,8L d'acqua	Alla velocità 2 , mettere il piede frullatore nella preparazione finché la campana è ricoperta. Mettere in funzione l'apparecchio: gli alimenti saranno sminuzzati senza sforzo.
	Maionese	1 uovo intero, un cucchiaino di senape, un cucchiaio di aceto, 250 ml d'olio, sale, pepe.	Mettete tutti gli ingredienti nel bicchiere 0,8L poi frullate per alcuni secondi alla velocità 2 .
	Pastella per crêpe	200 g di farina, una presa di sale, 200 ml di latte, 40 g di burro fuso, 3 uova.	Alla velocità 2 .
 BLU	Ghiaccio tritato	massimo 3 cubetti di ghiaccio.	Incastrate il filtro il bicchiere 0,8L, mettete massimo 3 cubetti di ghiaccio nel filtro poi tritate energicamente alla velocità 2 . Rinnovate l'operazione fino alla quantità desiderata. Per il Margarita, aggiungere al ghiaccio tritato gli ingredienti.
	Margarita (l'abuso di alcool è pericoloso per la salute, da consumare con moderazione)	3 cubetti di ghiaccio, 6 cl di tequila, 3 cl di cointreau, 1 cl di succo di limone.	
	Gazpacho	4 pomodori, 1/2 spicchio d'aglio, 60 g di pane in cassetta, 100 g di cetriolo, 1 peperone rosso e 1 verde, 150 ml d'acqua, 1 cucchiaio di aceto, sale, 5 cubetti di ghiaccio.	Alla velocità 2 , se volete un composto più fine, potete terminare la preparazione con il accessorio tritatutto (rosso).
 GIALLO	Uova a neve	1 pizzico di sale, 2 chiare d'uovo prese dal frigorifero.	 Mettete gli ingredienti nel bicchiere 0,8L poi emulsionate descrivendo un movimento dall'alto in basso alla velocità 1 tassativamente.
 ROSSO	Preparazione per neonati	50 g di prosciutto, 50 g di carote, 50 g di patate, 50 g d'acqua.	Mettete tutti gli ingredienti in un recipiente a fondo largo e tritate alla velocità 2 .
	Carni	100 g di carne cruda o cotta.	In un recipiente a bordi alti, mettete la carne tagliata a dadini poi tritare per alcuni secondi spostandovi nel recipiente alla velocità 2 .
	Köfte (polpetta di carne tritata)	Per 10 polpette: 100 g di agnello, 150 g di vitello, 1/4 di cipolla, 2 fette di pane raffermo	Mettete gli ingredienti in un recipiente a fondo largo, poi tritate il tutto alla velocità 2 . A mano confezionate le polpette poi cuocetele in padella.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Tillykke med dit nye apparat, der udelukkende er beregnet til forarbejdning af fødevarer.

BESKRIVELSE (1)

- | | |
|--------------------------------------|---|
| A Motorblok | E Filter til knust is |
| B Tændeknap | F 0.8L bæger & 1 låg (afhængig af model) |
| B1 Hastighed 1 | G Minihakker (afhængig af model) |
| B2 Hastighed 2 | G1 Låg |
| C Fod | G2 Plade under låg |
| D Aftageligt udstyr | G3 Kniv |
| D1 Mixer udstyr (grønt) | G4 Skål |
| D2 Emulgeringsudstyr (gult) | |
| D3 Udstyr til knust is (blåt) | |
| D4 Hakkeudstyr (rødt) | |



DA

Læs brugsanvisningen grundigt inden apparatet anvendes første gang. Såfremt apparatet ikke anvendes i overensstemmelse med brugsanvisningen, bortfalder vores ansvar.

- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.
- Hvis dette apparat bruges af børn eller handicappede skal det ske under opsyn. Anbring ikke apparatet eller dets ledning indenfor deres rækkevidde.
- Kontroller at forsyningsspændingen anført på apparatets typeskilt svarer til el-installations spænding.

Garantien bortfalder i tilfælde af en forkert tilslutning eller håndtering.

- Start aldrig minihakkeren (150 ml) uden fødevarer.
- **Håndter kniven til minihakkeren 150 ml forsigtigt; den er yderst skarp.**
- Det er nødvendigt at tage kniven ud, før indholdet tages ud af skålen 150 ml.
- Rør aldrig ved delene, når de er i bevægelse.
- Håndter aldrig mixerfodens kniv, når apparatets stik er sat i.
- Tag altid apparatets stik ud, når det ikke er under opsyn samt før montering, afmontering eller rengøring.
- Skil aldrig apparatet ad.
- Brugeren skal kun sørge for almindelig rengøring og vedligeholdelse.
- Apparat må ikke bruges, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. For at undgå at der opstår farlige situationer, skal de udskiftes af et autoriseret serviceværksted (se listen i mixer håndbogen).
- Tag aldrig nogen beskyttelseskappe af, når foden er sat på motorblokken.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må der kun bruges reservedele og tilbehørsdele, der passer til apparatet.

Vigtigt: Håndter udstyret forsigtigt under montering og afmontering.

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

BRUG (3) (4)

- Før apparatet tages i brug første gang, skal alt udstyr rengøres i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Skyl det og tør det omhyggeligt af.
- Sæt soklen i motordelen, og spær dernæst helheden med en rotationsbevægelse.

- Sæt apparatets stik i stikkontakten, og tryk på tændeknapen.
- Tænd for apparatet, inden redskabet stikkes ned i blandingen.
- Tryk på de to tapper P1 og P2 samtidig for at frigøre tilhørsdelen efter at have taget soklen af motordelen og taget stikket ud af stikkontakten.
- Efter at have pisket æggeghvider skal man skylle foden under rindende vand i 30 sekunder for at køle den af, før den bruges igen.
- Under visse brugsbetingelser (for store mængder eller uafbrudt brug i for lang tid), kan apparatets strømforsyning blive afbrudt. Lad i så fald apparatet køle af i ca. 30 minutter, før det bruges igen.

Minihakker 150 ml (afhængig af model)

Man kan købe dette tilbehør hos vores kundeserviceafdeling (se medfølgende liste over autoriserede centre) med artikelnummeret: MS5981760.

- Sæt forsigtigt kniven ned i skålen på den centrale akse ved at tage fat om delen i plastic.
- Kom fødevarerne ned i skålen.
- Fyld ikke skålen op over det maksimale niveau.
- Anbring pladen i skålen, sæt dernæst låget på og kontroller at drevsystemet er placeret korrekt på kniven.
- Sæt motorblokken på låget.
- Man afmonterer tilbehøret efter brug ved at tage motorblokken af kniven, tage låget, pladen under låget og kniven af (ved at tage fat om delen i plastic) og derefter tage fødevarerne ud.
- Til at hakke løg, krydderurter, kød :
 - (Version 600W: 55 g oksekød på 3 sekunder),
 - (Version 700W : 60g oksekød på 3 sekunder).




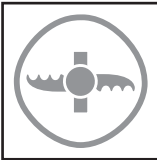

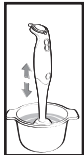

- Fyld ikke bægeret op over mærket for 50 cl (15 OZ) for at undgå overstænkninger.
- Hvis der er frugter i tilberedningen, skal kerner og sten tages ud og de skal skæres i terninger.
- Når hakkeudstyret (RØDT) bruges, skal kødet udbenes og pudses for sener, før det hakkes.
- Brug det rette udstyr, der anbefales til hver type tilberedning.

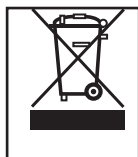


RENGØRING

- Tag altid apparatets stik ud af stikkontakten, før det rengøres.
- Dyp ikke apparatet, ledningen eller stikket ned i vand eller enhver anden væske.
- Vask aldrig motorblokken i opvaskemaskine. Kom den aldrig ned i vand eller under rindende vand. Rengør den med en fugtig klud.
- Foden (med drevet vendt opad), bægeret og alt udstyret (med redskabet vendt opad) kan vaskes i opvaskemaskine.
- Vi anbefaler at rengøre foden samt beskyttelseskapperne hurtigt efter hver brug straks efter at have taget dem af.
- Hvis delene i plastic bliver misfarvet af fødevarer som f.eks. gulerødder, gnid dem med en klud fugtet med lidt madolie og rengør dem derefter på sædvanlig vis.



UDSTYR	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
 GRØNT	Suppe	500 g kartofler, 400 g gulerødder, 1 porre, 1,8 L vand.	I hastighed 2 skal blenderstaven føres ned i tilberedningen, indtil knivenes kappe er dækket til. Start apparatet, fødevarerne miksес helt perfekt.
	Mayonnaise	1 helt æg, 1 tsk. sennep, 1 spsk. eddike, 250 ml olie, salt, peber.	Kom ingredienserne ned i 0,8 L bægeret og mix dernæst i nogle sekunder ved hastighed 2 .
	Pandekagedej	200 g mel, en knivspids salt, 200 ml mælk, 40 g smeltet smør, 3 æg.	Ved hastighed 2 .
 BLÅT	Knust is	Højest 3 isterninger.	Sæt filtret og 0,8 L bægeret på, kom højest 3 isterninger i filtret og knus dernæst isen ved hastighed 2 . Gentag fremgangsmåden indtil den ønskede mængde er nået. For at lave en Margarita kommes ingredienserne i den knuste is.
	Margarita (alkohol kan være sundhedsskadeligt og skal nydes i begrænset mængde)	3 isterninger, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl citronsaft.	
	Gaspacho	4 tomater, 1/2 fed hvidløg, 60 g sandwichbrød, 100 g agurk, 1 rød og 1 grøn peberfrugt, 150 ml vand, 1 spsk. eddike, salt, 5 isterninger.	Hvis du ønsker en finere blanding i hastighed 2 , kan du afslutte bearbejdningen ved hjælp af hakketilbehøret (rødt).
 GULT	Æggeghvider	1 knivspids salt, 2 æggeghvider taget lige fra køleskabet.	 Kom ingredienserne ned i 0,8 L bægeret og emulger med en bevægelse oppefra og ned ved hastighed 1 .
 RØDT	Kød	100 g rått eller kogt kød.	Skær kødet i terninger og kom det ned i en skål med høje kanter. Hak det dernæst i nogle sekunder ved at bevæge hakkeudstyret rundt i skålen ved hastighed 2 .
	Babymad	50 g skinke, 50 g gulerødder, 50 g kartofler, 50 g vand.	Kom alle ingredienserne ned i en skål med en bred bund og hak ved hastighed 2 .
	Köfte (slags frikadeller)	Til 10 frikadeller: 100 g lammekød, 150 g kalvekød, 1/4 løg, 2 skiver tørt brød.	Kom ingredienserne ned i en skål med bred bund, hak dem dernæst ved hastighed 2 . Form frikadellerne i hånden og steg dem på panden.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ❗ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➡ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Takk for at du valgte et apparat som er utelukkende beregnet på tilberedning av matvarer.

BESKRIVELSE (1)

A	Motorenhet	D4	Kvern (rød)
B	Startknapp	E	Filter for knuste isbiter
B1	Hastighet 1	F	Beger 0,8L & 1 lokk (avhenger av modell)
B2	Hastighet 2	G	Minikvern (avhenger av modell)
C	Stav	G1	Lokk
D	Demonterbare tilbehørsdeler	G2	Underlokk
D1	Mikser (grønn)	G3	Kniv
D2	Tilbehørsdel for emulsjon (gul)	G4	Beholder
D3	Tilbehørsdel for knust is (blå)		



Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet ditt for første gang: All bruk som ikke er i samsvar med bruksanvisningen fritar oss fra all ansvar.

- La ikke barn bruke apparatet uten tilsyn.
- Når barn eller funksjonshemmede personer bruker maskinen, må dette skje under tilsyn. Ikke la apparatet eller ledningen befinne seg innenfor deres rekkevidde.
- Kontroller at tilførselsspenningen angitt på apparatets merkeskilt stemmer overens med strømmen i ditt elektriske anlegg.

Enhver koblings- eller bruksfeil fører til at garantien oppheves.

- Minikvernen (150 ml) skal aldri gå på tomgang.
- **Håndter kniven til minikvernen med forsiktighet, den er ekstremt skarp.**
- Du må fjerne kniven før du tømmer innholdet ut av beholderen.
- Du må aldri berøre deler i bevegelse.
- Ikke rør skjærekniven på mikserstaven når apparatet er koblet til.
- Koble alltid apparatet fra strømmen hvis den står uten tilsyn eller før montering, demontering eller rengjøring.
- Demonter aldri apparatet.
- Ingen andre inngrep enn vanlig rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren.
- Hvis strømledningen eller støpselet er skadet, må du ikke bruke apparatet. For å unngå fare må du få strømledningen og støpselet skiftet ut på et godkjent servicesenter (se listen i mikserbrosjyren).
- Demonter aldri lokket når staven er tilkoblet motorenheten.
- Av sikkerhetsgrunner må du kun bruke tilbehørsdeler og reservedeler som er tilpasset apparatet.

Forsiktig: Håndter tilbehørsdelene forsiktig under montering og demontering.

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.

Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.

BRUK (3) (4)

- Før første gangs bruk må tilbehørsdelene vaskes med såpevann. Skyll og tørk grundig.
- Fest mikserfoten til motorenheten ved å vri den fast.
- Koble apparatet til og trykk på startknappen.
- Sett apparatet i gang før verktøyet brukes til forberedelsen.

- Trykk samtidig på tappene P1 og P2 for å få ut tilbehøret etter å ha trukket ut foten fra motorblokken og koblet apparatet fra strømtilførselen.
- Etter å ha brukt apparatet til piskede eggehviter, hold det under rennende vann i 30 sekunder for å avkjøle det før det brukes igjen.
- I visse tilfeller (for stor mengde matvarer eller for lang brukstid), kan strømtilførselen til apparatet brytes. Hvis dette skjer, la apparatet avkjøles i omtrent 30 minutter før det brukes igjen.

Minikvern 150 ml (avhengig av modell)

Hvis du ønsker å skaffe deg denne tilbehørsdelen, kan den kjøpes hos vårt servicesenter (se vedlagt liste over godkjente servicesentre) under referansen: MS5981760.

- Sett kniven forsiktig i beholderen på midtaksen ved å holde i plastikkdelen.
- Legg matvarene i beholderen.
- Fyll ikke beholderen over maksimal grense.
- Sett underlokket i beholderen og sett deretter på lokket. Sørg for at drivsystemet er riktig plassert på kniven.
- Sett motorenheten på lokket.
- Ta motorenheten av lokket når du demonterer tilbehøret etter bruk. Ta av lokket, underlokket og kniven (hold den i plastikkdelen) og ta deretter ut matvarene.
- Kverner løk, urter, kjøtt :
 - (Versjon 600W: 55 g oksekjøtt på 3 sekunder),
 - (Versjon 700W: 60 g oksekjøtt på 3 sekunder).






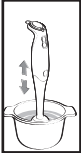

- Ikke fyll begeret over 50 cl (15 oz). Slik unngår du sprut.
- Ved bruk av fruktbaserte tilberedninger må du på forhånd skjære opp fruktene og fjerne kjernene.
- Når kvernen (RØD) brukes, må kjøttet utbenes og nervene fjernes på forhånd.
- Bruk anbefalte tilbehørsdel for hver type tilberedning.



RENGJØRING

- Apparatet må alltid kobles fra før det rengjøres.
- Ikke legg apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Motorenheten må aldri vaskes i oppvaskmaskin. Den må aldri dyppes ned i vann eller vaskes under rennende vann. Rengjør den med en fuktig klut.
- Staven (drivenheten vendt oppover), begeret og tilbehørsdelene (redskapet vendt oppover) kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- Det anbefales å rengjøre staven og lokket – demontert – straks etter at du har brukt den.
- Dersom plastdelene er farget av ingredienser som f.eks. gulrøtter, gnir du dem med en klut som er satt inn med matolje. Rengjør deretter som vanlig.



TILBEHØRSDELER	MATRETT	INGREDIENSER	RÅD
 GRØNN	Suppe	500 g poteter, 400 g gulrøtter, 1 purreløk, 1,8L vann.	På hastighet 2 , sett mikserstaven i tilberedningen slik at kuppelen dekes. Slå på apparatet, og matvarene hakkes lett opp.
	Majones	1 helt egg, 1 ts sterk sennep, 1 ss eddik, 2,5dl olje, salt, pepper.	Sett alle ingrediensene i begeret på 0,8 L og miks på hastighet 2 i noen sekunder.
	Pannekakerøre	200 g mel, en klype salt, 2 dl melk, 40 g smeltet smør, 3 egg.	På hastighet 2 .
 BLÅ	Knust is	Maksimum 3 isbiter	Sett filteret på 0,8-litersbeholderet, legg maksimum 3 isbiter i filteret og knus dem på hastighet 2 . Gjenta dette igjen inntil du oppnår ønsket mengde. For Margarita-opskriften, tilføy ingrediensene til de knuste isbitene.
	Margarita (misbruk av alkohol er helsefarlig, det må inntas med måtehold)	3 isbiter, 6 cl tequila, 3 cl cointreau, 1 cl sitronsaft.	
	Gaspacho	4 tomater, 1/2 fedd hvitløk, 60 g brød, 100 g agurk, 1 rød og 1 grønn paprika, 1,5dl vann, 1 ss eddik, salt, 5 isbiter.	På hastighet 2 , hvis du ønsker en mer finmalt blanding, kan du avslutte bearbeidingen med kvernen (rød).
 GUL	Piskede eggehviter	1 klype salt, 2 eggehviter rett fra kjøleskapet.	 Sett ingrediensene i 0,8-litersbeholderet og bland ved å lage oppad- og nedadgående bevegelser på hastighet 1 .
 RØD	Kjøtt	100 g rått eller stekt kjøtt.	Legg kjøttet i terninger i en bolle med høye kanter og kvern det på noen sekunder ved å flytte staven rundt i bollen på hastighet 2 .
	Barnemat	50 g skinke, 50 g gulrøtter, 50 g poteter, 50 g vann.	Legg alle ingrediensene i en bolle med bred bunn og kvern på hastighet 2 .
	Köfte (kjøttboller)	For 10 kjøttboller: 100 g lammekjøtt, 150 g kalvekjøtt, 1/4 løk, 2 skiver tørt brød.	Legg kjøttet i terninger i en bolle med høye kanter og kvern det på noen sekunder på hastighet 2 ved å forflytte staven rundt i bollen.

Tack för att du valt denna apparat. Den är endast avsedd för matlagning.

BESKRIVNING (1)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A Motordel | D4 Tillbehör hacka (röd) |
| B Startknapp | E Filter krossad is |
| B1 Hastighet 1 | F Bägare 0,8L & 1 lock (beroende på modell) |
| B2 Hastighet 2 | G Minihackare (beroende på modell) |
| C Mixerfot | G1 Lock |
| D Avtagbara tillbehör | G2 Innerlock |
| D1 Tillbehör mixa (grön) | G3 Kniv |
| D2 Tillbehör vispa (gul) | G4 Skål |
| D3 Tillbehör krossa is (blå) | |

SÄKERHET (2)

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk för första gången. Användning som inte överensstämmer med uppgifterna i bruksanvisningen fritar oss från allt ansvar.

- Låt inte barn använda apparaten utan uppsikt.
- Om yngre barn använder apparaten skall det göras under uppsikt. Lämna inte apparaten eller nätsladden inom räckhåll för barn.
- Kontrollera att nätspänningen som anges på apparatens märkskylt överensstämmer med din elektriska installation.

All felaktig anslutning eller användning upphäver garantin.

- Kör aldrig minihackaren (150 ml) tom.
- **Var försiktig när du hanterar minihackarens kniv; den är extremt vass.**
- Du måste ta bort kniven innan du tömmer skålen.
- Rör aldrig de olika delarna när apparaten är igång.
- Rör aldrig vid mixerfotens kniv när apparaten är ansluten.
- Koppla alltid ur apparaten när den lämnas utan tillsyn, för att sätta fast och ta av tillbehör eller rengöring.
- Ta aldrig isär apparaten.
- Inga andra åtgärder än rengöring och sedvanligt underhåll skall utföras av användaren.
- Om nätsladden eller stickkontakten har skadats, använd inte apparaten. För att undvika fara är det nödvändigt att de byts ut av en godkänd serviceverkstad (se listan i foldern som bifogas mixern).
- Ta aldrig av ett knivblad när mixerfoten är ansluten till motordelen.
- För din säkerhet, använd endast tillbehör och reservdelar som är avsedda för din apparat.

Observera: var försiktig när du sätter fast och tar av tillbehören.

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning.

Om barn använder denna apparat måste det övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.

ANVÄNDNING (3) (4)

- Diska tillbehören innan det första användningstillfället. Skölj och torka noggrant.
- Sätt fast mixerfoten på motordelen, lås därefter fast enheten med en roterande rörelse.
- Koppla på apparaten och tryck sedan på startknappen.
- Starta apparaten innan du doppar ner redskapet i beredningen.

- Tryck samtidigt på sporrarna P1 och P2 för att lossa tillbehöret efter det att du har tagit av foten från motorblocket och kopplat ifrån apparaten.
- Efter att ha vispat äggvitor till hårt skum, håll mixerfoten under rinnande vatten i 30 sekunder för att låta den kallna innan den på nytt används.
- I vissa fall av användning (alltför stor mängd eller alltför lång användningstid), kan apparatens säkerhetsbrytare utlösas. I så fall, låt apparaten svalna ca 30 minuter innan den återigen används.

Minihackare 150 ml (beroende på modell)

Du kan köpa tillbehöret hos vår kundservice (se bifogad lista med auktoriserade serviceverkstäder) referens: MS5981760.




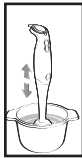

- Placera försiktigt kniven i skålen på mittaxeln genom att hålla den i plastdelen.
- Lägg i ingredienserna i skålen.
- Fyll inte skålen över maxnivån.
- Sätt på innerlocket på skålen, därefter locket och se till att drivaxeln är rätt placerad på kniven.
- Placera motordelen på locket.
- För att ta isär tillbehöret efter användning, ta av motordelen från locket, ta av locket, innerlocket och kniven (genom att hålla i plastdelen) ta därefter ur ingredienserna.
- Lämpar sig för att hacka lök, örter, kött :
 - (600 W modell: 55 g oxkött på 3 sekunder),
 - (700 W modell: 60 g oxkött på 3 sekunder).

PRAKTISKA RÅD (5)

- Fyll inte bägaren över 50 CL (15 OZ) för att undvika stänk.
- För tillredningar med frukt, dela först frukten och kärna ur.
- För tillbehöret hacka (RÖD), bena ur och ta bort senor i köttet innan det hackas.
- Använd tillbehöret som rekommenderas för varje typ av tillredning.

RENGÖRING

- Koppla alltid ur apparaten innan rengöring.
- Doppa inte ner apparaten, nätsladden eller stickkontakten i vatten eller annan vätska.
- Motordelen skall aldrig diskas i diskmaskin. Doppa aldrig ner den i vatten eller under rinnande vatten. Rengör den med en fuktig svamp.
- Mixerfoten (med drivaxeln uppåt), bägaren och tillbehören (med redskapen uppåt) kan diskas i diskmaskin.
- Vi rekommenderar att mixerfoten och knivbladen rengörs snarast efter varje användning efter det att de tagits av.
- Om plastdelarna blivit missfärgade av ingredienser som morötter, gnid in dem med en trasa fuktad med matolja, diska därefter som vanligt.

TILLBEHÖR	TILLREDNING	INGREDIENSER	RÅD
 GRÖN	Soppa	500 g potatis, 400 g morötter, 1 purjolök, 1,8L vatten.	På hastighet 2 , placera mixerfoten i tillredningen så att knivbladen täcks. Starta apparaten så mixas ingredienserna utan ansträngning.
	Majonnäs	1 ägg, 1 tsk senap, 1 msk vinäger, 250 ml olja, salt, peppar.	Häll alla ingredienserna i bägaren 0,8L mixa därefter några sekunder på hastighet 2 .
	Pannkakssmet	200 g vetemjöl, en nypa salt, 200 ml mjölk, 40 g smält smör, 3 ägg.	På hastighet 2 .
 BLÅ	Krossad is	Max 3 isbitar.	Sätt fast filtret bägaren 0,8L, lägg max 3 isbitar i filtret, kör därefter kraftfullt på hastighet 2 . Upprepa tills du uppnått önskad mängd. För en Margarita, tillsätt ingredienserna på den krossade isen.
	Margarita (överdriven alkoholkonsumtion är farlig för hälsan, konsumera måttligt)	3 isbitar, 6cl tequila, 3cl cointreau, 1 cl citronsaft.	
	Gaspacho	4 tomater, 1/2 vitlöksklyfta, 60g vitt bröd, 100g gurka, 1 röd och 1 grön paprika, 150 ml vatten, 1 msk vinäger, salt, 5 isbitar.	På hastighet 2 , om du önskar en finare mixning kan du avsluta tillredningen med hjälp av hacka (röd).
 GUL	Hårt vispade äggvitor	1 nypa salt, 2 äggvitor direkt från kylan.	 <p>Häll alla ingredienserna i bägaren 0,8L, vispa därefter genom att köra med en rörelse uppifrån och ner endast på hastighet1.</p>
 RÖD	Kött	100g rått eller tillagat kött.	I ett kärl med höga kanter, lägg i det tärnade köttet, hacka därefter några sekunder genom att förflytta apparaten i kärlet på hastighet 2 .
	Barnmat	50g skinka, 50g morötter, 50g potatis, 50 g vatten.	Lägg alla ingredienserna i ett kärl med vid botten och hacka på hastighet 2 .
	Köfte (köttbullar)	Till 10 köttbullar: 100g lammkött, 150g kalvkött, 1/4 lök, 2 skivor gammalt bröd.	Lägg ingredienserna i ett kärl med vid botten, hacka därefter allt på hastighet 2 . Rulla och stek köttbullarna.



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Kiitämme sinua siitä, että olet valinnut laitteen, joka on tarkoitettu pelkästään ruoan valmistukseen.

KUVAUS (1)

- | | | | |
|----------|--|-----------|--|
| A | Moottorirunko | E | Suodatin jäämurskaa varten |
| B | Käynnistyspainike | F | Kulho 0.8L & 1 kansi (mallista riippuen) |
| | B1 Nopeus 1 | G | Pienoissilppuri (mallista riippuen) |
| | B2 Nopeus 2 | G1 | Kansi |
| C | Jalka | G2 | Vastakappale |
| D | Irrotettavat lisälaitteet | G3 | Terä |
| | D1 Sekoittava lisälaitte (vihreä) | G4 | Kulho |
| | D2 Emulgoiva lisälaitte (keltainen) | | |
| | D3 Lisälaitte jäämurskaa varten (sininen) | | |
| | D4 Silppuva lisälaitte (punainen) | | |

TURVALLISUUS (2)

- Tutustu huolellisesti käyttöohjeeseen ennen laitteen ensimmäistä käyttöä. Valmistaja ei ole mitenkään vastuussa laitteen ohjeiden vastaisen käytön seurauksista.
- Älä jätä laitetta lasten ulottuville ilman valvontaa.
- Lapset ja henkilöt joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet saavat käyttää tätä laitetta vain muiden valvonnassa, älä jätä sähköjohtoa roikkumaan heidän ulottuvilleen.
- Tarkista, että laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.

Virheellinen sähköliitos tai käsittely mitätöi takuu.

- Älä koskaan käytä pienoissilppuria (150 ml) tyhjänä.
- **Käsittele pienoissilppurin 150 ml terää varovasti, se on erittäin terävä.**
- Terä on ehdottomasti otettava pois ennen kulhon 150 ml sisällön tyhjentämistä.
- Älä koskaan koske liikkuvia osia.
- Älä koskaan käsittele sekoitusjalan terää, kun laite on kytketty sähköverkkoon.
- Irrota laite aina sähköverkosta, jos jätät sen vaille valvontaa tai ennen osien asennusta, irrottamista tai puhdistamista.
- Älä koskaan pura laitetta.
- Sinun ei tule tehdä muuta huoltoa kuin tavanomainen hoito ja puhdistus.
- Älä käytä laitetta, jos sen sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut. Vaarojen välttämiseksi ne on vaihdattava valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso listaa kirjasessa).
- Älä koskaan ota kupua pois, kun jalka on kiinni moottorirungossa.
- Oman turvallisuutesi vuoksi, käytähän vain laitteen omia ja siihen kuuluvia lisälaitteita ja varaosia.

Huomio: Käsittele lisälaitteita varoen, kun asennat ja irrotat niitä.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet. Laitetta ei saa myöskään käyttää henkilö, jolla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen toiminnasta, ellei hän ole valvonnan alaisuudessa tai saanut edeltäviä ohjeita laitteen käyttöturvallisuudesta. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteen kanssa.

KÄYTTÖ (3) (4)

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on puhdistettava saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Laita sekoitusvarsi moottorirungolle ja lukitse kokonaisuus sitten kiertoliikkeen avulla.
- Liitä laite verkkovirtaan ja paina käynnistyspainiketta.
- Käynnistä laite ensin ja upota se vasta sitten valmistettavaan seokseen.

- Varren moottoriosasta irrottamisen ja laitteen verkkovirrasta irti kytkemisen jälkeen vapauta varuste painamalla samanaikaisesti tappeja P1 ja P2.
- Kun olet tehnyt valkuaisvaahtoa, laita jalka juoksevan veden alle 30 sekunniksi sen viilentämiseksi ennen uutta käyttöä.
- Joissain käyttötapauksissa (valmisteen määrä liian suuri tai käyttöaika on liian pitkä) laitteen virransyöttö voi katketa. Tässä tapauksessa laitteen on annettava jäähtyä noin 30 minuuttia ennen käytön jatkamista.

Pienoissilppuri 150 ml (mallista riippuen)

Jos haluat hankkia tämän lisälaitteen, se on saatavilla jälkimyyntipalvelustamme (katso valtuutettujen keskusten listaa ohessa) viite: MS5981760.

- Laita terä varovasti kulholle keskiakselille, pidä kiinni muoviosasta.
- Laita ruoka-aineet kulhoon.
- Älä täytä kulhoa yli maksimimäärän.
- Laita kansi kulhoon ja sitten kansi, varmistu, että vetojärjestelmä on kunnolla kiinni terällä.
- Laita moottorirunko paikoilleen kannelle.
- Lisälaitteiden purkamiseksi käytön jälkeen on otettava moottorirunko pois kannelta, poista sitten kansi, vastakansi ja terä (pidä kiinni muoviosasta), ota lopuksi pois elintarvikkeet.
- Sipulien, yrttien ja lihan (Versio 600W: 55 g nautaa 3 sekunnissa), (Versio 700W: 60g nautaa 3 sekunnissa) hienontamiseen.


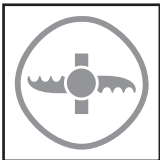





- Älä täytä kulhoa yli 50CL (15 OZ), jotta välttyä roiskeilta.
- Hedelmäpohjaisia valmisteita varten hedelmät on leikattava palasiksi etukäteen ja niistä on poistettava kivet.
- Käytettäessä silppuvaa lisälaitetta (PUNAINEN) lihasta on poistettava luut ja hermot ennen silppuamista.
- Käytä kaikenlaisille valmisteille niitä varten suositeltuja lisälaitteita





PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta aina ennen puhdistusta.
- Älä laita laitetta, sen sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan laita moottorirunkoa astianpesukoneeseen. Älä koskaan upota sitä veteen tai laita juoksevan veden alle. Puhdista se kostealla sienellä.
- Jalka (vetopuoli ylöspäin), kulho ja lisälaitteet (laitteet ylöspäin) voi laittaa astianpesukoneeseen.
- Kehotamme sinua puhdistamaan jalan sekä kuvut aina nopeasti käytön ja purkamisen jälkeen.
- Jos muoviosat värjäytyvät elintarvikkeiden kuten porkkanoiden vuoksi, hankaa niitä kankaalla, joka on kostutettu ruokaöljyllä, tee sitten normaali puhdistus.

LISÄLAITTEET	VALMISTUS	AINEKSET	OHJEITA
 VIHREÄ	Keitto	500 g perunoita, 400 g porkkanoita, 1 purjo, 1,8L vettä	Laita sekoitusvarsi valmisteeseen NOPEUTTA 2 , siten, että kupu on peitossa. Käynnistä laite, elintarpeet hienontuvat vaivatta.
	Majoneesi	1 kokonainen kanamuna, teelusikka sinappia, ruokalusikka etikkaa, 250ml öljyä, suolaa, pippuria.	Laita ainekset kulhoon, jonka tilavuus kulho 0,8L sekoita muutama sekunti, käytä NOPEUTTA 2 .
	Räiskäletaikina	200 g jauhoja, hyppysellinen suolaa, 200ml maitoa, 40 g voisulaa, 3 kanamunaa	Käytä NOPEUTTA 2 .
 SININEN	Jäämurska	Enintään 3 jääpalaa.	Laita suodatin ja kulho 0,8L paikoilleen, lisää vähintään 3 jääpalaa suodattimeen, käytä sitten NOPEUTTA 2 . Toista operaatio, kunnes saat haluamasi määränä. Margaritaa varten on lisättävä ainekset jäämurskaan.
	Margarita (alkoholin väärinkäyttö vaarantaa terveyden, käytä kohtuudella)	3 jääpalaa, 6cl tequilaa, 3cl cointreau-likööriä, 1cl sitruunamehua.	
	Gazpacho	4 tomaattia, 1/2 valkosipulinkynsi, 60g paahtoleipää, 100g kurkkua, 1 punainen ja 1 vihreä paprika, 150ml vettä, 1 ruokalusikka etikkaa, suolaa 5 jääpalaa.	Jos käytät NOPEUTTA 2 ja haluat hienompaa seosta, voit viimeistellä valmistuksen silppuamalla (punainen).
 KELTAINEN	Valkuaisvaahdot	1 hyppysellinen suolaa, 2 munanvalkuaisista suoran jääkaapista.	 Laita ainekset kulhoon, jonka tilavuus kulho 0,8L, emulgoi sitten käyttäen liikettä ylhäältä alas, käytä ehdottomasti NOPEUTTA 1 .
 PUNAINEN	Lastenruoka	50g kinkkua, 50g porkkanoita, 50g perunoita, 50g vettä.	Laita kaikkia ainekset laajapohjaiseen astiaan ja silppua ne NOPEUTTA 2 .
	Lihat	100g raaka tai kypsennettyä lihaa.	Laita korkealaitaiseen astiaan kuutioiksi leikattu liha ja silppua se muutaman sekunnin aikana liikuttaen laitetta astiassa, käytä NOPEUTTA 2 .
	Köfte (jauhelihapullat)	10 lihapullaa varten: 100g lammasta, 150g vasikkaa, 1/4 sipuli, 2 viipaletta vanhaa leipää.	Laita kaikki ainekset laajapohjaiseen astiaan ja silppua ne NOPEUTTA 2 . Tee lihapullat käsin ja paista ne pannulla.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

-  Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
-  Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Özel olarak gıda hazırlanmasına yönelik bir cihazı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

TANIM (1)

- | | | | |
|----------|--|-----------|------------------------------------|
| A | Motor bloğu | D3 | Buz kırıcı aksesuar (mavi) |
| B | Çalıştırma düğmesi | D4 | Kıyıcı aksesuar (kırmızı) |
| | B1 Hız 1 | E | Kırılmış buz filtresi |
| | B2 Hız 2 | F | Hazne 0.8L & 1 kapak (modele göre) |
| C | Ayak | G | Mini doğrayıcı (modele göre) |
| D | Ayrılabilir aksesuarlar | G1 | Kapak |
| | D1 Karıştırıcı aksesuar (yeşil) | G2 | Kapak karşılığı |
| | D2 Çırpıcı aksesuar (sarı) | G3 | Bıçak |
| | | G4 | Hazne |

GÜVENLİK (2)

- İlk kullanım öncesinde kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Talimatlara uygun kullanılmaması durumunda, firmamız sorumluluk kabul etmez.
- Çocukların gözetimsiz cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Bu cihazın çocuklar veya engelli kişiler tarafından kullanılması gözetim altında olmalıdır, cihazı veya kablosunu bu kişilerin ulaşabilecekleri yerlerde bulundurmayın.
- Cihazın işaret plakası üzerinde belirtilen elektrik geriliminin sizin elektrik tesisatınıza uymasını kontrol edin.

Her türlü bağlantı veya kullanma hatası garantiyi iptal eder.

- 150 ml'lik mini doğrayıcıyı hiçbir zaman boş çalıştırmayınız.
- 150 ml'lik mini doğrayıcı bıçağını dikkatle tutunuz; son derece keskindir.**
- 150 ml'lik haznenin içeriğini boşaltmadan önce mutlaka bıçağı çıkartmanız gerekir.
- Asla hareket halindeki parçalara dokunmayın.
- Karıştırıcı ayağın bıçağını cihaz elektriğe takılı iken asla ellemeyin.
- Gözetiminizde olmadığında, montajdan, sökmeden veya temizlemeden önce cihazı her zaman elektrik prizinden çekin.
- Cihazın içini asla sökmeyin.
- Her zamanki temizlik ve bakım işlemlerinden başka yapacağınız bir müdahale yoktur.
- Eğer elektrik kablosu veya fişi hasarlı ise, cihazınızı kullanmayın. Her türlü tehlikeyi önlemek için, bunları mutlaka yetkili servis merkezine değiştirtin (mikser kitapçığındaki listeye bakınız).
- Ayak motor bloğuna bağlı iken mandallardan birini asla sökmeyin.
- Güvenliğiniz için, sadece cihazınıza uygun aksesuarları ve parçaları kullanın.

Dikkat: Montaj ve sökme esnasında aksesuarları ellerken dikkatli olun.

- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri yetersiz olan kişiler (çocuklar dahil), ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Bu kişiler ancak güvenliklerinden sorumlu olan kişilerin gözetiminde ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş olmaları halinde bu cihazı kullanabileceklerdir.

Bu cihazla oynamamalarından emin olmak için, çocukların gözetim altında bulundurulmaları tavsiye edilir.

KULLANIM (3) (4)

- İlk kullanımdan önce, aksesuarları sabunlu su ile temizleyiniz. Özenle durulayınız ve kurulayınız.
- Mikser ayağını motor bloğuna oturtunuz, ardından döndürme hareketiyle grubu birbirine kilitleyiniz.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız ve çalıştırma düğmesine basınız.
- Cihazı ilk önce çalıştırdıktan sonra hazırlanan yiyeceği batırınız.

- Cihazın elektrik şebekesiyle bağlantısının kesilmesinden ve uzantının motor bloğundan çıkartılmasından sonra P1 ve P2 mandallarına aynı anda basarak aksesuarları serbest bırakabilirsiniz .
- Yumurta beyazı karı yaptıktan sonra, yeniden kullanmadan önce soğuması için ayağı 30 saniye suya tutun.
- **Bazı kullanım durumlarında (fazla malzeme veya çalışma süresi), cihazın beslenmesi kesilebilir. Bu durumda, cihazı yeniden kullanmadan önce, 30 dakika süre ile soğumasını bekleyin.**

Mini doğrayıcı 150 ml (modele göre)

Bu aksesuara sahip olmak istiyorsanız satış sonrası merkezimize (yetkili merkezlerin listesini yanda bulabilirsiniz) ilgili referans numarasıyla başvurunuz: MS5981760.




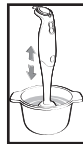

- Bıçağı plastik kısımdan tutarak hazne içindeki orta mile dikkatle oturtunuz.
- Besinleri hazneye yerleştiriniz.
- Hazneyi azami limitinden fazla doldurmayınız.
- Kapağı hazneye koyunuz tahrik sisteminin bıçağa iyice oturmuş olduğundan emin olarak kapağı kapatınız.
- Motor bloğunu kapağa yerleştiriniz.
- Kullandıktan sonra aksesuarı sökmek için, motor bloğunu kapaktan ayırınız, kapağı, karşı kapağı ve bıçağı (plastik kısımdan tutarak) çıkartınız, ardından gıdayı alınız.
- Soğan, ince otlar, etleri doğramak için :
 - (600W versiyonu: 55g dana eti 3 saniyede),
 - (700W versiyonu : 60g dana eti 3 saniyede).

PRATİK ÖNERİLER (5)

- Sıçrıntıları önlemek için, maşrapayı 50CL'den (15 OZ) fazla doldurmayın.
- Meyve bazlı karışımlar için, önceden meyveleri kesin ve çekirdeklerini çıkarın.
- Kıyıcı aksesuar için (Kırmızı), kıyım işleminden önce etin kemiklerini ve sinirlerini ayıklayın.
- **Her bir tür karışım için önerilen aksesuarı kullanın.**

TEMİZLİK

- Temizlemeden önce her zaman cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişini su veya başka herhangi bir sıvı içerisine koymayın.
- Motor bloğunu asla bulaşık makinesine koymayın. Suya daldırmayın veya akan suya tutmayın. Nemli bir süngerle temizleyin.
- Ayak (yukarı doğru çekilir), hazne ve aksesuarlar (aletler yukarı doğru) bulaşık makinesine konulabilir.
- Ayağı ve aksesuarları her kullanım sonrasında hemen çıkarıp temizlemenizi öneriyoruz.
- Plastik kısımların havuç gibi besinler tarafından boyanması durumunda, bunları sıvıyağa batırılmış bir bezle silin ve ardından normal temizliğini yapın.

AKSESUARLAR	KARIŞIM	MALZEMELER	ÖNERİLER
 <p>YEŞİL</p>	Çorba	500 g patates, 400 g havuç, 1 pırasa, 1,8L su	hız 2'yi , mikserin ayağını, kapak kaplanıncaya kadar ürünlerin içine yerleştirin. Cihazı çalıştırın, besinler kolayca doğranacaktır.
	Mayonez	1 bütün yumurta, bir tatlı kaşığı hardal, bir çorba kaşığı sirke, 250 mL sıvıyağ, tuz, karabiber.	Bütün malzemeleri 0,8L hazne içerisine koyun ve birkaç saniye hız 2' de karıştırın.
	Krep hamuru	200 g un, bir fiske tuz, 200 ml süt, 40 g eritilmiş tereyağı, 3 yumurta.	hız 2'de .
 <p>MAVİ</p>	Kırılmış buz	Maksimum 3 buz	Filtreyi, 0,8L hazneyi takın, filtre içerisine en fazla 3 adet buzı koyun ve hız 2'yi duraksamadan buzları kırın. Arzu edilen miktara ulaşına kadar işlemi tekrarlayın. Margarita için, kırılmış buz içerisine malzemeleri ekleyin.
	Margarita (alkol tüketimi sağlığa zararlıdır, ölçülü tüketmek gerekir)	3 buz, 6 cl Tekila, 3 cl Cointreau likör, 1 cl limon suyu.	
	Gaspacho	4 domates, 1/2 diş sarımsak, 60 g kabuksuz ekmek, 100 g salatalık, 1 kırmızıbiber et 1 yeşilbiber, 150 ml su, 1 çorba kaşığı sirke, tuz, 5 buz.	hız 2'de , daha ince bir karışım arzu ediyorsanız, preparatı "hacher" (kıyma) ile tamamlayabilirsiniz (kırmızı).
 <p>SARI</p>	Yumurta beyazı karı	1 fiske tuz, 2 buzdolabından çıkmış yumurta beyazı.	 <p>Malzemeleri 0,8L hazneye koyun ve hız 1'de yukarıdan aşağıya doğru hareketlerle çirpin.</p>
 <p>KIRMIZI</p>	Bebek için karışım	50 g jambon, 50 g havuç, 50 g patates, 50 g su.	Bütün malzemeleri derin bir kaba koyun ve hız 2'de kıyın.
	Etlr	100g çiğ veya pişmiş et.	Derin bir kaba zar şeklinde kesilmiş eti koyun ve birkaç saniye kabin içerisinde hız hız 2'yi geçerek kıyın.
	Köfte (kıymadan küçük yuvarlaklar)	10 köfte için: 100g kuzu, 150 g siğir, 1/4 soğan, 2 dilim bayat ekmek.	Malzemeleri derin bir kaba koyun ve hız 2'de kıyın. Elde küçük köfteler yapın ve tavada kızartın.

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε την παρούσα συσκευή, η οποία προορίζεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (1)

- | | |
|--|---|
| A Κεντρική μονάδα | E Φίλτρο θρυμματισμού πάγου |
| B Κουμπί έναρξης λειτουργίας | F Κύπελλο 0,8Lt και ένα καπάκι (ανάλογα με το μοντέλο) |
| B1 Ταχύτητα 1 (ανάλογα με το μοντέλο) | G Μικρό κοπτήριο (ανάλογα με το μοντέλο) |
| B2 Ταχύτητα 2 | G1 Καπάκι |
| C Ράβδος | G2 Βοηθητικό καπάκι |
| D Αφαιρούμενα εξαρτήματα | G3 Σύστημα λεπίδων |
| D1 Αναδευτήρας (πράσινος) | G4 Μπολ |
| D2 Χτυπητήρι (κίτρινο) | |
| D3 Εξάρτημα θρυμματισμού πάγου (μπλε) | |
| D4 Εξάρτημα ψιλοκοψίματος (κόκκινο) | |

ΑΣΦΑΛΕΙΑ (2)

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Η χρήση της παρούσας συσκευής από παιδιά ή άτομα με αναπηρίες πρέπει οπωσδήποτε να γίνεται υπό επίβλεψη, μη τους επιτρέπετε την πρόσβαση στη συσκευή ή το καλώδιό της.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση που αναγράφεται πάνω στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής είναι ίδια με αυτήν της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης.

Οποιοδήποτε σφάλμα σύνδεσης ή χειρισμού ακυρώνει την εγγύηση.

- Ποτέ μη θέτετε τη λειτουργία τον μικρό κόπτη (150 ml) ενώ είναι άδειος.
- Να χειρίζεστε το σύστημα λεπίδων του μικρού κόπτη 150 ml με προσοχή, είναι εξαιρετικά αιχμηρό.
- Πρέπει οπωσδήποτε να αφαιρέσετε το σύστημα λεπίδων προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ 150 ml.
- Μην αγγίζετε ποτέ τα κινούμενα εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε ποτέ το σύστημα λεπίδων της ράβδου ανάμειξης ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν βρίσκεται υπό επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ τη συσκευή.
- Οι μόνες παρεμβάσεις που θα χρειαστεί να κάνετε είναι οι συνήθεις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα υποστεί ζημιά, μη χρησιμοποιήσετε άλλο τη συσκευή. Προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος, θα πρέπει να ζητήσετε να σας αντικαταστήσουν υποχρεωτικά το εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).
- Ποτέ μην αποσυναρμολογείτε ένα κωνοειδές εξάρτημα ενώ η ράβδος είναι συνδεδεμένη στην κεντρική μονάδα.
- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.

Προσοχή: Να χειρίζεστε τα εξαρτήματα με προσοχή κατά τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση.

- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με ελλιπή εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

ΧΡΗΣΗ (3) (4)

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε τα εξαρτήματα με σαπουνάδα και νερό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά.
- Προσαρτήστε τη ράβδο επάνω στην κεντρική μονάδα και κατόπιν περιστρέψτε τη για να ασφαλίσει.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και πατήστε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας.

- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία προτού βυθίσετε το εργαλείο μέσα στο μείγμα.
- Πατήστε ταυτόχρονα τις προεξοχές P1 και P2 για να αφαιρέσετε το εξάρτημα αφού πρώτα αφαιρέσετε τη ράβδο από την κεντρική μονάδα και αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μετά από παρασκευή μαρέγκα, βρέξτε τη ράβδο με νερό για 30 δευτερόλεπτα προκειμένου να κρυώσει πριν από την εκ νέου χρήση.
- Σε ορισμένες περιπτώσεις χρήσης (εξαιρετική σημασία έχει η ποσότητα μείγματος ή ο χρόνος λειτουργίας), η ηλεκτρική τροφοδοσία της συσκευής μπορεί να διακοπεί. Σε αυτήν την περίπτωση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν από την επόμενη χρήση.

Μικρό κοπτήριο 150 ml (ανάλογο με το μοντέλο)

Εάν επιθυμείτε να προμηθευτείτε αυτό το εξάρτημα, διατίθεται στο τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση (δείτε την επισυναπτόμενη λίστα εξουσιοδοτημένων κέντρων σέρβις) με κωδικό αναφοράς: M55981760.

- Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων με προσοχή μέσα στο μπολ πάνω στον κεντρικό άξονα, κρατώντας το από το πλαστικό μέρος του.
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ.
- Μη γεμίζετε το μπολ πάνω από το μέγιστο όριο.
- Τοποθετήστε το βοηθητικό καπάκι μέσα στο μπολ και μετά τοποθετήστε το καπάκι φροντίζοντας ώστε το σύστημα κίνησης να είναι σωστά τοποθετημένο πάνω στο σύστημα λεπίδων.
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα πάνω στο καπάκι.
- Για την αποσυναρμολόγηση του εξαρτήματος μετά από τη χρήση, αφαιρέστε την κεντρική μονάδα από το καπάκι, κατόπιν αφαιρέστε το καπάκι, το βοηθητικό καπάκι και το σύστημα λεπίδων (κρατώντας το από το πλαστικό τμήμα του) και τέλος αφαιρέστε το μείγμα.
- Για το ψιλοκόψιμο κρεμμυδιών, αρωματικών βοτάνων, κρέατος:
 - (Μοντέλο 600 W: 55 γρ. βοδινού κρέατος σε 3 δευτερόλεπτα),
 - (Μοντέλο 700 W: 60 γρ. βοδινού κρέατος σε 3 δευτερόλεπτα).




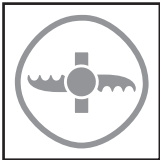

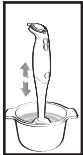

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ (5)

- Μη γεμίζετε το κύπελλο πάνω από 50 cl προκειμένου να αποφευχθεί το πισίλισμα.
- Για τα μείγματα φρούτων, κόψτε τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια εκ των προτέρων.
- Για το εξάρτημα ψιλοκοψίματος (ΚΟΚΚΙΝΟ), αφαιρέστε τα κόκαλα και τα νεύρα του κρέατος προτού το ψιλοκόψετε.
- Να χρησιμοποιείτε το προβλεπόμενο εξάρτημα για κάθε τύπο μείγματος.





ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού την καθαρίσετε.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε ποτέ την κεντρική μονάδα στο πλυντήριο πιάτων. Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα σε νερό και μην τη βρέχετε με νερό.
- Καθαρίστε την απλώς με ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
- Η ράβδος (με τον οδηγό προς τα πάνω), το κύπελλο και τα εξαρτήματα (εργαλεία προς τα πάνω) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τη ράβδο καθώς και τα κωνοειδή εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση αφού τα έχετε αποσυνδέσει από τη συσκευή.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τις τροφές όπως τα καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια εκτελέστε τον συνηθισμένο καθαρισμό.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
 ΠΡΑΣΙΝΟ	Σούπα λαχανικών	500 γρ. πατάτες, 400 γρ. καρότα, 1 πράσο, 1,8 λ. νερό	Στην ταχύτητα 2 , τοποθετήστε τη ράβδο αναμίξεως μέσα στο μείγμα έως ότου να καλυφθεί το κωνοειδές εξάρτημα. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, οι τροφές θα πολτοποιηθούν με ευκολία.
	Μαγιονέζα	1 ολόκληρο αβγό, ένα κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα, μια κουταλιά της σούπας ξύδι, 250 ml λάδι, αλάτι, πιπέρι.	Προσθέστε όλα τα συστατικά μέσα στο κύπελλο 0,8 λ. και στη συνέχεια αναμείξτε για λίγα δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 2 .
	Ζύμη για κρέπες	200 γρ. αλεύρι, μία πρέζα αλάτι, 200 ml γάλα, 40 γρ. λιωμένο βούτυρο, 3 αβγά.	Στην ταχύτητα 2 .
 ΜΠΛΕ	Θρυμματισμένος πάγος	3 παγάκια κατά μέγιστο.	Προσαρτήστε το φίλτρο και το κύπελλο 0,8 λ., τοποθετήστε 3 παγάκια κατά μέγιστο μέσα στο φίλτρο και στη συνέχεια θρυμματίστε στην ταχύτητα 2 . Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου να επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα. Για το κοκτέιλ μαργαρίτα, προσθέστε τα συστατικά στον θρυμματισμένο πάγο.
	Κοκτέιλ μαργαρίτα (η κατάχρηση οινοπνεύματος είναι επικίνδυνη για την υγεία, καταναλώστε με μέτρο)	3 παγάκια, 6 cl τεκίλα, 3 cl κοϊντέαυ (κουαντρο), 1 cl χυμός λεμονιού.	
	Γκασπάτσο	4 ντομάτες, 1/2 σκελίδα σκόρδο, 60 γρ. ψωμί για τoστ, 100 γρ. αγγούρι, 1 κόκκινη και 1 πράσινη πιπεριά, 150 ml νερό, 1 κουταλιά της σούπας ξύδι, αλάτι, 5 παγάκια.	Στην ταχύτητα 2 . Εάν επιθυμείτε ένα πιο λεπτοκομμένο μείγμα, μπορείτε να τελειώσετε την επεξεργασία με το εξάρτημα ψιλοκοψίματος (κόκκινο).
 ΚΙΤΡΙΝΟ	Μαρέγκα	1 πρέζα αλάτι, 2 ασπράδια αβγών που είχατε προηγουμένως στο ψυγείο.	 Προσθέστε τα συστατικά μέσα στο κύπελλο 0,8 λ., στη συνέχεια πολτοποιήστε με κίνηση από πάνω προς τα κάτω στην ταχύτητα 1 αποκλειστικά.
 ΚΟΚΚΙΝΟ	Βρεφική τροφή	50 γρ. ζαμπόν, 50 γρ. καρότα, 50 γρ. πατάτες, 50 γρ. νερό.	Τοποθετήστε όλα τα συστατικά μέσα σε ένα σκεύος με φαρδύ πάτο, ψιλοκόψτε στην ταχύτητα 2 .
	Κρέας	100 γρ. κρέας ωμό ή ψημένο.	Μέσα σε ένα δοχείο με ψηλά τοιχώματα, τοποθετήστε το κρέας που έχετε κόψει σε κύβους και στη συνέχεια ψιλοκόψτε για λίγα δευτερόλεπτα κουνώντας το περιεχόμενο του δοχείου στην ταχύτητα 2 .
	Κεφτεδάκια	Για 10 κεφτεδάκια: 100 γρ. αρνί, 150 γρ. μοσχάρι, 1/4 κρεμμύδι, 2 φέτες μπαγιατίτικο ψωμί.	Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα σε ένα σκεύος με φαρδύ πάτο και στη συνέχεια ψιλοκόψτε τα στην ταχύτητα 2 . Με το χέρι, μορφοποιήστε τα κεφτεδάκια και στη συνέχεια τηγανίστε τα.


Ας συμβάλουμε και εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

-  Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
-  Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα κέντρο διαλογής.

الملحق	التحضير	المكونات	نصائح
 أخضر	شورية الخضار	٥٠٠ جرام بطاطس، ٤٠٠ جرام جزر، ١ كرات، ١,٨ لتر ماء.	عند استعمال السرعة ٢، افرم عمود الخلط في المكونات إلى أن يغطي الجرس تماما. شغل الجهاز و عندها يتم خلط مكونات الطعام بدون أي جهد منك.
	مايونيز	١ بيضة، ملعقة خردل صغيرة، ملعقة خل كبيرة، ٢٥٠ مللتر زيت، ملح، فلفل.	أفرغ جميع المكونات في الوعاء المدرج ٠,٨ لتر ثم اخلط لبضع ثوان باستخدام السرعة ٢.
 أزرق	عجينة الكريب	٢٠٠ جرام طحين، رشه ملح، ٢٠٠ مللتر حليب، ٤٠ جرام زبدة ذائبة، ٣ بيضات.	باستعمال السرعة ٢.
	ثلج مسحوق	٣ قطع ثلج كأقصى حد.	ركب الفلتر على الوعاء المدرج ٠,٨ لتر، ضع ٣ قطع ثلج كأقصى حد في الفلتر، اسحق بقوة باستخدام السرعة ٢. كرر العملية على نتحصل على الكمية المرغوبة.
 أصفر	مارجارينا (الإفراط في شرب الكحول يشكل خطرا على الصحة. لا تفرط في الشرب)	٣ قطع ثلج، ٦ سنلتر تاكيدا، ٣ سنلتر كوانترو، ١ سنلتر عصير ليمون.	عند استعمال السرعة ٢، إذا رغبت بالحصول على خليط أكثر نعومة، يمكنك إنهاء التحضير بواسطة أداة الفرم (لون أحمر).
	غسباتشو	٤ حبات طماطم، ١/٢ فص ثوم، ٦٠ جرام خبز التوست، ١٠٠ جرام خيار، ١ فلفل أحمر و ١ أخضر، ١٥٠ مل ماء، ١ ملعقة كبيرة خل، ملح، ٥ قطع ثلج.	عند استعمال السرعة ٢، إذا رغبت بالحصول على خليط أكثر نعومة، يمكنك إنهاء التحضير بواسطة أداة الفرم (لون أحمر).
 أحمر	بياض بيض مخفوق	١ رشه ملح، ٢ بياض بيض مستخرج لتوه من الفلجة.	أفرغ المكونات في الوعاء المدرج ٠,٨ لتر ثم استعمل أداة الاستحلاب مع تحريكها من الأعلى إلى الأسفل باستخدام السرعة ١ إجباريا.
	وصفة للأطفال الرضع	٥٠ جرام جامبون، ٥٠ جرام جزر، ٥٠ جرام بطاطس، ٥٠ جرام ماء.	أفرغ جميع المكونات في إناء مقعر ثم افرم باستخدام السرعة ٢.
 أحمر	اللحوم	١٠٠ جرام من اللحم النئى أو المطهى.	ضع اللحم المقطع إلى مكعبات في إناء عالي الارتفاع ثم افرمه لبضع ثوان مع التحريك داخل الإناء واستعمال السرعة ٢.
	الكوفت (كرات اللحم المفروم)	لتحضير ١٠ كرات: ١٠٠ جرام لحم غنم، ١٥٠ جرام لحم بقري، ١/٤ بصل، ٢ شريحة خبز.	أفرغ المكونات في إناء مقعر ثم افرم باستخدام السرعة ٢. اصنع كرات اللحم بيدويا ثم اقلها في المقلاة.

حماية البيئة أولاً!

يحتوي جهازك على العديد من المواد القيمة التي يمكن إعادة تصنيعها.

أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.



- اوصل الجهاز بالتيار و اضغط على مفتاح التشغيل.
- شغل الجهاز قبل وضع أداة الخلط في المكونات.
- اضغط في آن واحد على فتحتي الإقفال P1 و P2 لتحرير الملحق بعد تفكيك العمود من وحدة المحرك و فصل الجهاز عن التيار.
- بعد تحضير بياض البيض، ضع عمود الخلط تحت ماء جارئة لمدة ٣٠ ثانية لتبريده قبل استعماله مجددا.
- في بعض الحالات (كمية كبيرة من المكونات أو تجاوز وقت التشغيل المطلوب) قد ينقطع التيار عن المنتج أثناء استعماله. في هذه الحالة، اترك المنتج ليبرد حوالي ٣٠ دقيقة قبل استعماله من جديد.

المفرمة الصغيرة ١٥٠ مل (حسب الموديل)

يمكنك اقتناء هذا الملحق في مركز خدمة ما بعد البيع (راجع قائمة المراكز المعتمدة المرفقة). مرجع رقم: MS5981760.

- ركب السكين بحذر على المحور المركزي للوعاء مع إمساكها من الجزء البلاستيكي.
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء.
- لا تتجاوز الحد الأقصى المبين عند ملء الوعاء.
- ركب دعامة الغطاء على الوعاء ثم ضع الغطاء مع التأكد بأن نظام التدوير مثبت جيدا على السكين.
- ثبت وحدة المحرك على الغطاء.
- لتفكيك الملحقات بعد الانتهاء من استعمال الجهاز، افصل وحدة المحرك عن الغطاء، انزع الغطاء و دعامة الغطاء و السكين (مع إمساكها من الجزء البلاستيكي) ثم استخرج المكونات.
- يستعمل لفرم البصل و الأعشاب الطرية و اللحم (طراز ٦٠٠ وات: ٥٥ جرام من لحم البقر خلال ٣ ثوان). (طراز ٧٠٠ وات: ٦٠ جرام من لحم البقر خلال ٣ ثوان).

نصائح عملية (٥)

- لا تملأ الكوب بكمية تتجاوز ٥٠ سنتيلترا (١٥ أونصة) لتفادي تطاير المكونات.
- إذا كانت الفاكهة تشكل المكون الأساسي للخليط قطعها و انزع نواتها قبل الاستعمال.
- لاستعمال ملحوظ الفرم (أحمر)، انزع العظام و العروق من اللحم قبل الفرم.
- استعمال كل ملحوظ مع المكونات التي تناسبه فقط.

التنظيف

- افصل الجهاز دائما عن التيار قبل تنظيفه.
- لا تضع الجهاز أو السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تضع أبدا وحدة المحرك في جلاية الصحون و لا تغمرها أبدا في الماء أو تضعها تحت ماء جارئة. نظفها بقطعة قماش رطبة.
- يمكن وضع عمود الخلط (الشفرة إلى الجانب الأعلى) و الوعاء و الملحقات (الأجزاء الحادة إلى الجانب الأعلى) في جلاية الصحون.
- ننصحك بتنظيف عمود الخلط و الملحقات مباشرة بعد التفكيك بعد كل استعمال.
- في حالة تلون الأجزاء البلاستيكية بسبب بعض الأغذية كالجزر مثلا، امسحها بقماش مشبع بزيت الطهي ثم نظف كالمعتاد.

المواصفات (١)

E	وحدة المحرك	A
F	مفتاح التشغيل	B
G	B1 السرعة ١	
	B2 السرعة ٢	
	عمود الخلط	C
	ملحقات قابلة للتفكيك	D
	D1 ملحق الخلط (أخضر)	
	D2 ملحق الاستحلاب (أصفر)	
	D3 ملحق لسحق الثلج (أزرق)	
	D4 ملحق الغرم (أحمر)	
	فلتر الثلج المسحوق	
	وعاء مدرج ٠,٨ لتر و ١ غطاء (حسب الموديل)	
	مفرمة صغيرة (حسب الموديل)	
	G1 غطاء	
	G2 دعامة الغطاء	
	G3 سكين	
	G4 وعاء	

إرشادات السلامة (٢)

- يُرجى قراءة إرشادات لاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف للإرشادات يعيقنا من أية مسؤولية.
- لا تترك الأطفال يستعملون الجهاز بدون مراقبة.
- لا يسمح للأطفال الصغار أو الأشخاص من ذوي الاحتياجات الخاصة باستعمال المنتج دون مراقبة و لا يترك المنتج أو السلك الكهربائي في متناولهم.
- تأكد أن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج تتناسب مع قوة التيار عندك.
- أي خطأ في التوصيل يؤدي إلى إلغاء الضمانة.
- لا تشغيل المفرمة الصغيرة (١٥٠ مل) فيما تكون فارغة.
- تعامل مع سكين المفرمة الصغيرة (١٥٠ مل) بحذر لأنه حاد جداً.
- يجب نزع السكين دائماً قبل استخراج المكونات من الوعاء ١٥٠ مل.
- لا تلمس أبدا الأجزاء المتحركة للمنتج.
- لا تلمس أبدا سكين عمود الخلط عندما يكون الجهاز موصولاً بالتيار.
- افصل الجهاز دائماً عن التيار عند تركه بدون مراقبة أو قبل التركيب أو التفكيك أو التنظيف.
- لا تفكك الجهاز أبداً.
- إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج و صيانتها بصفة اعتيادية.
- في حال تعرض السلك الكهربائي أو القابض للتلف، لا تستعمل المنتج لتفادي أي خطر، يجب استبدالهما في مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخلاط).
- لا تفكك أي ملحق عندما يكون عمود الخلط مركباً على وحدة المحرك.
- من أجل سلامتك، استعمال فقط ملحقات و قطع الغيار المناسبة لمنتجك.
- تحذير: تعامل بحذر مع الملحقات عند تركيبها و تفكيكها.
- لم يُعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعيئون بالمنتج.

الاستعمال (٣) (٤)

- نظّف الملحقات بالماء و الصابون قبل الاستعمال لأول مرة: اغسل و جفف بعناية.
- ركب عمود الخلط على وحدة المحرك ثم أدر المجموعة لإفغالها.

توصیه‌ها	مواد لازم	تهیه	وسیله جانی
با سرعت ۲، پایه میکسر را درون مواد قرار دهید بطوری که رأس ناقوس شکل آن پوشیده شود. دستگاه را به حرکت درآورید. مواد براحتی میکس می‌شوند.	۵۰۰ گرم سیب زمینی، ۴۰۰ گرم هویج، ۱ تزه فریجتی، ۱،۸ لیتر آب	سوپ	 سبزر
کلیه مواد را درون پارچ ۰،۸ لیتری ریخته، سپس به مدت چند ثانیه با سرعت ۲ میکسر کنید.	۱ تخم مرغ درسته، یک فاشق قهوه خوری خردل، یک فاشق سوپ خوری سرکه، ۲۵۰ میلی لیتر روغن، نمک، فلفل.	مایونز	
با سرعت ۲.	۲۰۰ گرم آرد، کمی نمک، ۲۰۰ میلی لیتر شیر، ۴۰ گرم کره آب شده، ۲ عدد تخم مرغ.	خمیر کرپ	
فیلتر و لیوان ۰،۸ لیتری را داخل یکدیگر کرده، حداکثر ۲ عدد یخ درون فیلتر انداخته و با سرعت ۲ دستگاه را بکار اندازید. نسبت به میزان مورد نظر این کار را تکرار کنید. برای مارگاریتا، به یخ خرد شده مواد لازم را اضافه کنید.	حداکثر ۳ عدد یخ ۲ عدد یخ، ۶ سانتی لیتر تکیلا، ۲ سانتی لیتر کوانترو، ۱ سانتی لیتر آب لیمو.	یخ خرد شده مارگاریتا (مصرف زیاده از حد الکل برای سلامتی زیان آور است، آنرا به مقدار کم مصرف کنید)	 آبی
اگر با سرعت ۲ اگر می‌خواهید مواد خیلی میکس شوند، می‌توانید در پایان کار از چرخ کننده (رنگ قرمز) استفاده کنید.	۴ عدد گوجه فریجتی، ۲/۱ پره سیر، ۶۰ گرم نان سفید، ۱۰۰ گرم خیار، ۱ عدد فلفل دله ای قرمز، ۱ عدد فلفل دله ای سبز، ۱۵۰ میلی لیتر آب، ۱ فاشق سوپ خوری سرکه، نمک، ۵ عدد یخ.	گاسپاچو	
مواد را درون پارچ ۰،۸ لیتری ریخته، فقط با سرعت ۱ و از بالا به پایین امولسیون کنید.	کمی نمک، ۲ عدد سفیده تخم مرغ که از یخچال بیرون آورده شده باشد.	سفیده تخم مرغ	 زرد
مواد را درون ظرفی با پایه عرض ریخته و با سرعت ۲ میکسر کنید.	۵۰ گرم زامبون، ۵۰ گرم هویج، ۵۰ گرم سیب زمینی، ۵۰ گرم آب.	غذای اطفال	 قرمز
در ظرف نسبتاً عمیقی، گوشت را که قبلاً بصورت مکعب تکه کرده‌اید بریزید و با سرعت ۲ به مدت چند ثانیه چرخ کنید.	۱۰۰ گرم گوشت خام یا پخته.	گوشت	
مواد را درون ظرفی با پایه عرض ریخته و با سرعت ۲ میکسر کنید. با دست کوفته‌ها را تهیه کرده و سپس در ماهیتابه بریزید.	برای ۱۰ عدد کوفته، ۱۰۰ گرم گوشت گوسفند، ۱۵۰ گرم گوشت گوساله، ۱/۴ پیاز، ۲ تکه نان خشک.	کوفته (گوشت چرخ کرده)	

به حفظ محیط زیست کمک کنیم!

دستگاه شما حاوی مقادیر زیادی مواد قابل استفاده مجدد می‌باشد.

آنرا در محل مخصوص جمع آوری این نوع وسایل قرار دهید تا تحت عملیات لازم قرار گیرد.



- دستگاه را به برق وصل کنید و دکمه شروع کار را فشار دهید.
 - قبل از قرار دادن قطعه کبکی در داخل مخلوط دستگاه را روشن کنید.
 - برای بیرون پراندن قطعه کبکی زمانی که محور را از واحد موتور جدا کرده و دستگاه خود را نیز از برق کشیده اید (شکل ۴) دکمه‌های P1 و P2 را همزمان فشار دهید.
 - در صورت زدن سفیده تخم مرغ، پایه را به مدت ۳۰ ثانیه زیر آب بگیرید تا قبل از استفاده مجدد سرد شود.
 - در بعضی مواقع در حین استفاده از دستگاه (در شرایطی که مقدار مواد زیاد باشد و یا مدت زمان استفاده از دستگاه طولانی باشد) برق آن قطع می‌شود. در این صورت، قبل از استفاده مجدد از دستگاه، تقریباً ۳۰ دقیقه صبر کنید تا خنک شود.
- چرخ کننده کوچک ۱۵۰ میلی‌لیتری (برحسب مدل)**
- در صورت تمایل این وسیله جانبی را نزد خدمات پس از فروش ما (به مراکز مجاز خدمات به پیوست رجوع کنید) تحت رفرانس MS5981760 تهیه کنید.
- تیغه را با احتیاط با گرفتن آن از بخش پلاستیکی درون کاسه روی محور مرکزی قرار دهید.
 - مواد را درون کاسه بریزید.
 - کاسه را بیش از میزان حداکثر پر نکنید.
 - سرپوش را درون کاسه بگذارید و سپس سرپوش را قرار دهید و مطمئن شوید که سیستم گردش بخوبی روی تیغه قرار گرفته باشد.
 - موتور را روی سرپوش بگذارید.
 - پس از استفاده، در موقع باز کردن وسیله جانبی، موتور را از سرپوش بردارید، سپس سرپوش، برگردان سرپوش و تیغه (با گرفتن آن از بخش پلاستیکی) را جدا کنید و بعد مواد را بیرون بیاورید.
 - برای خرد کردن پیاز، سبزی تازه یا برش گوشت (مدل ۶۰۰ وات، ۵۵ گرم گوشت گاو در ۳ ثانیه)، مدل ۷۰۰ وات، ۶۰ گرم گوشت گاو در ۵ ثانیه)، از این دستگاه استفاده کنید.

توصیه‌های عملی (۵)

- برای پیشگیری از جهش مواد به بیرون، لبوان را بیش از ۵۰ سانتی‌لیتر (۱۵ اوز) پر نکنید.
- برای تهیه مواد غذایی میوه دار، میوه را قبلاً نکه کرده و هسته آنرا بیرون بیاورید.
- در موقع استفاده از چرخ کننده (قرمز)، استخوان و رگ و پی گوشت را قبلاً بیرون بیاورید.
- برای تهیه هر نوع ماده غذایی، وسیله جانبی مخصوص به آن را بکار ببرید.

تمیز کردن

- قبل از تمیز کردن، دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
- دستگاه، سیم و پرزیر آن را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- موتور را هرگز در ماشین ظرف شویی قرار ندهید. آنرا هرگز در آب فرو نبرده و یا زیر آب جاری نگیرید. آنرا با یک پارچه مرطوب تمیز کنید.
- پایه (به شکلی که تیغه به سمت بالا باشد)، پارچ و وسایل جانبی (به شکلی که وسایل به سمت بالا قرار گرفته باشند) قابل شستشو در ماشین ظرف شویی هستند.
- به شما توصیه می‌کنیم پس از هر بار استفاده، قطعات دستگاه را جدا کرده و فوراً پایه و سرپوش‌ها را تمیز کنید.
- در صورت رنگ گرفتن قسمت‌های پلاستیکی دستگاه بوسیله مواد خوراکی مانند هویج آنها را با کیمک پارچه ای آغشته به روغن نباتی تمیز کرده و سپس به شستن معمولی آنها بپردازید.

تشریح دستگاه (۱)

<p>E صافي براي يخ خرد شده F ظرف ۰,۸ ليتري و ۱ درپوش (بسته به مدل) G ميني ساطور (برحسب مدل) G1 سرپوش G2 برگردان سرپوش G3 تيغه G4 کاسه</p>	<p>A موتور B دکمه شروع بکار B1 سرعت ۱ B2 سرعت ۲ C پایه D وسائل جانبي قابل جدا کردن D1 وسيله جانبي میکسر (سبز) D2 وسيله جانبي امولسیون کننده (زرد) D3 وسيله جانبي خرد کردن يخ (آبي) D4 وسيله جانبي چرخ کردن (قرمز)</p>
--	---

ایمني (۲)

- قبل از اولین استفاده از دستگاه، دفترچه راهنمای آن را بدقت بخوانید. ما نمی توانیم مسئولیت استفاده نادرست از دستگاه را بپذیریم.
- از استفاده از دستگاه بوسیله کودکان در صورت عدم مراقبت، جلوگیری کنید.
- استفاده از این دستگاه بوسیله اطفال یا افراد دارای نقص عضو، باید تحت مراقبت انجام گیرد. دستگاه و سیم آنرا دور از دسترس آنها قرار دهید.
- توجه کنید که برق خانه مطابق با برق مورد استفاده دستگاه، مندرج روی پلاک آن باشد.

هرگونه اشتباه در برق رسانی ضمانت دستگاه را باطل میسازد.

- هرگز از چرخ کننده کوچک (۱۵۰ میلی لیتری) بصورت خالی استفاده نکنید.
- به تیغه چرخ کننده کوچک ۱۵۰ میلی لیتری با احتیاط دست نزنید زیرا بسیار برنده است.
- قبل از خالی کردن محتوای کاسه ۱۵۰ میلی لیتری باید اجباراً تیغه را بیرون بیاورید.
- هرگز به بخش هایی که در حال حرکت هستند دست نزنید.
- در صورت وصل بودن دستگاه به برق، به تیغه پایه میکسر دست نزنید.
- در صورتی که از دستگاه استفاده نمی کنید و یا قبل از سوار کردن، پیاده کردن و تمیز کردن دستگاه، سیم آنرا همیشه از برق بیرون بیاورید.
- هرگز دستگاه را باز نکنید.
- هرگونه دستکاری در دستگاه بجز تمیز کردن و نگهداری متداول آن مجاز نیست.
- اگر سیم دستگاه یا پرز آن آسیب دیده باشد، از استفاده از آن خودداری نمائید. برای پیش گیری از هر خطری، فقط با مراجعه به یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش مولینکس (به فهرست آنها در دفترچه رجوع کنید) آنها را تعویض نمائید.
- در صورت وصل بودن پایه به موتور، هرگز سرپوش را باز نکنید.
- برای ایمني خود، فقط از وسائل جانبي و وسائل یدکي مولینکس منطبق با دستگاه خود استفاده نمائید.

توجه: در موقع سوار کردن یا پیاده کردن، وسائل جانبي را با احتیاط بکار ببرید.

- این دستگاه برای استفاده افراد (و نیز کودکانی) که دارای نارسانای های جسمی، فکری و روانی می باشند و نیز اشخاص بدون تجربه و آگاهی ساخته نشده است، مگر تحت نظارت فردی که مسئول ایمني و مراقبت آنها بوده و دستورات لازم برای استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- باید مراقب کودکان بوده و نیز به آنها آموزش داد که با این دستگاه بازی نکنند.

استفاده (۳) (۴)

- قبل از اولین استفاده، همه وسائل جانبي را با آب گرم و صابون شسته و خشک کنید.
- پایه را درون موتور جاي داده و سپس مجموعه را با يك حرکت دوراني قفل کنید.

FR p. 4 - 6

EN p. 7 - 9

DE p. 10 - 12

NL p.13 - 15

ES p. 16 - 18

PT p. 19 - 21

IT p. 22 - 24

DA p. 25 - 27

NO p. 28 - 30

SV p.31 - 33

FI p. 34 - 36

TR p.37 - 39

EL p.40 - 42

AR p. 43 - 45

FA p. 46 - 48