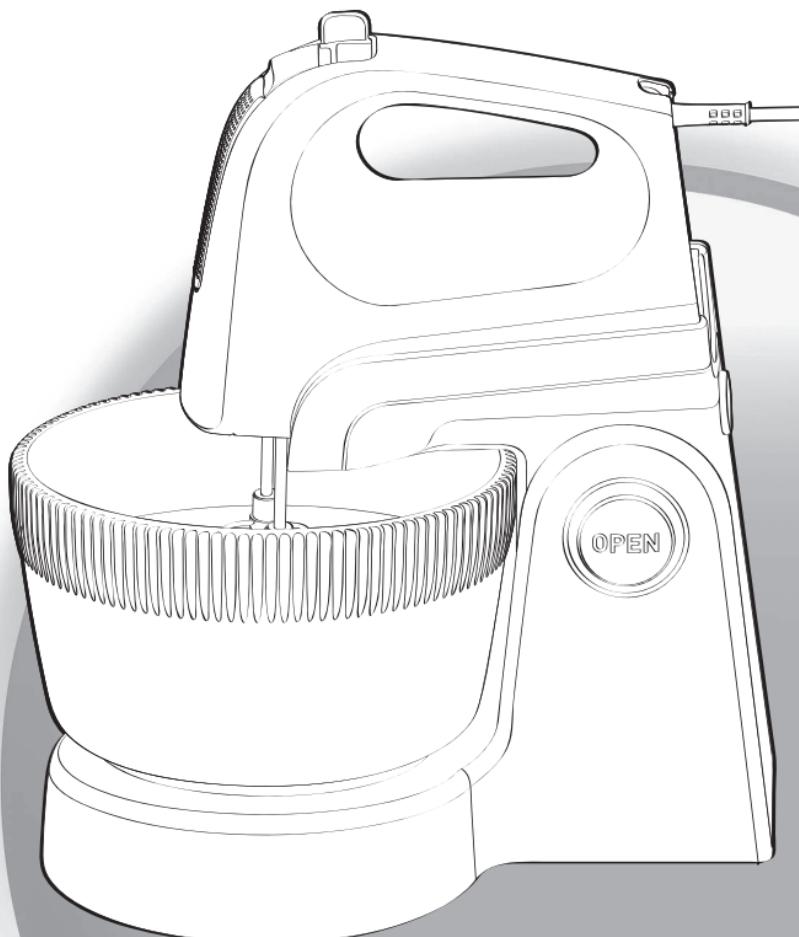
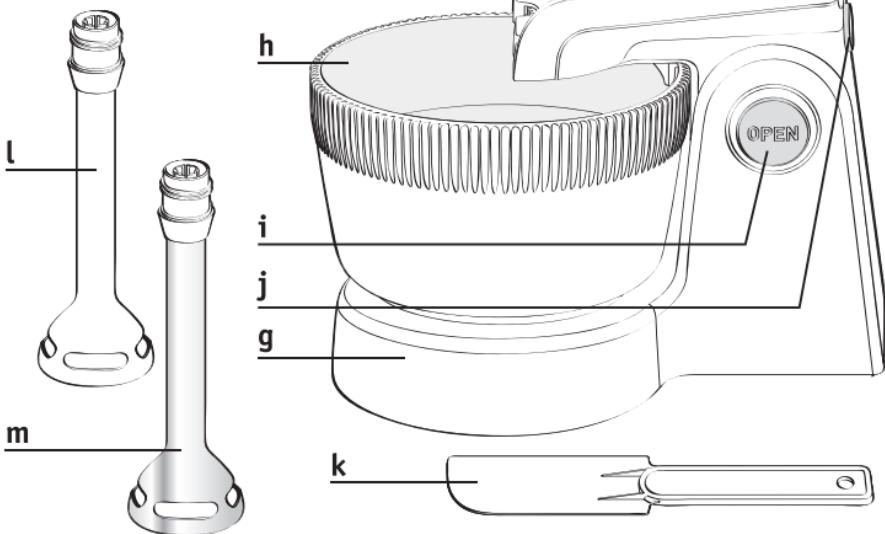
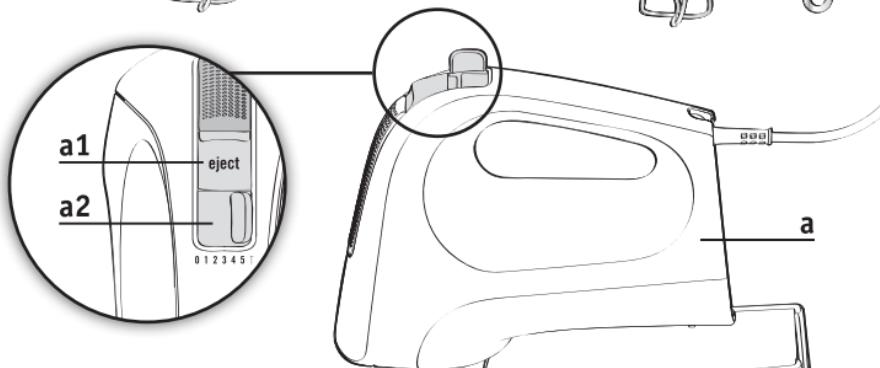
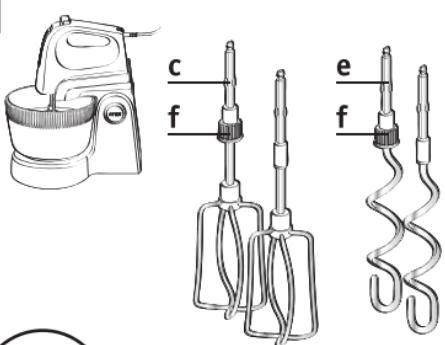
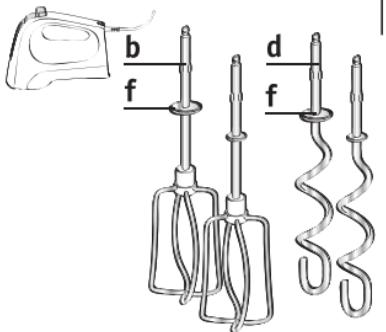
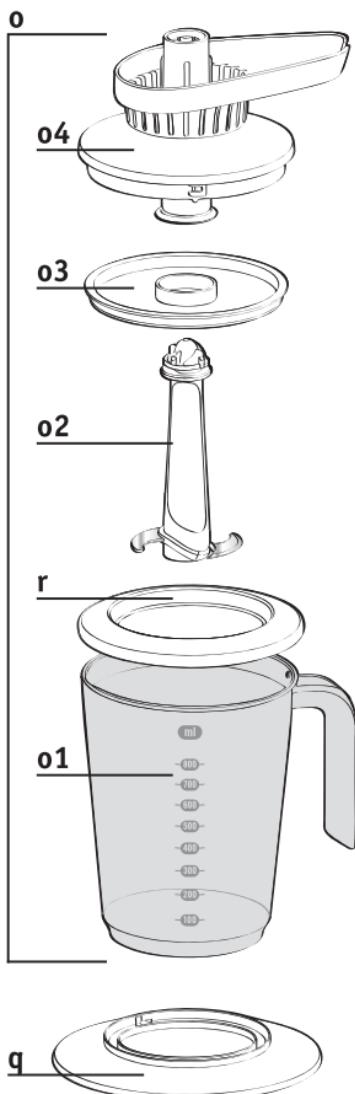
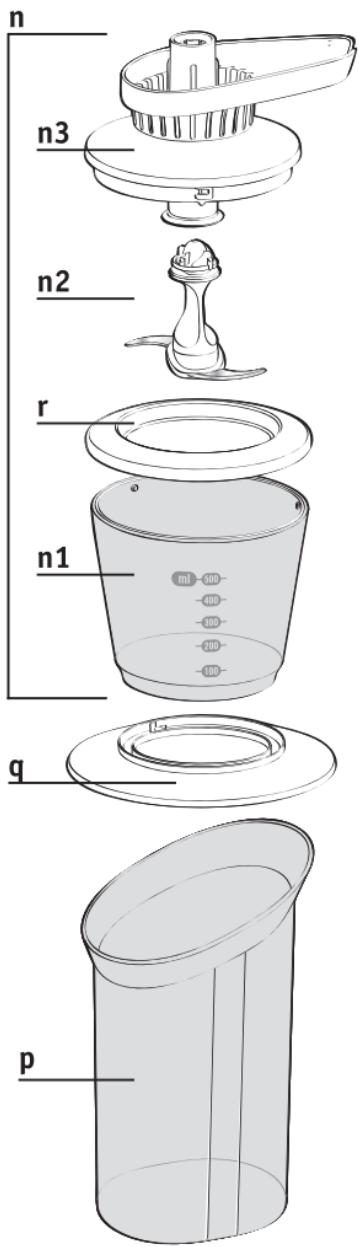


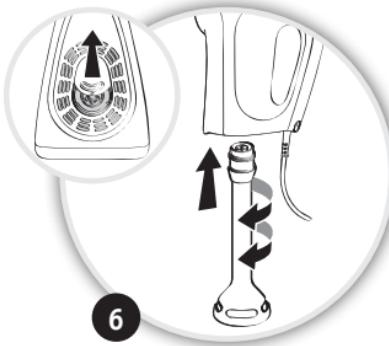
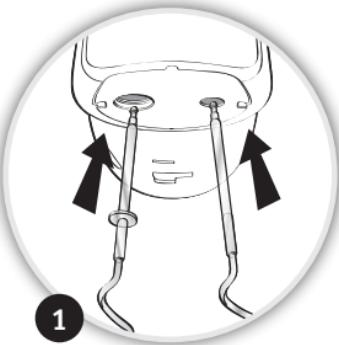
powermix



FR
EN
NL
DE
IT
ES
PT
EL
RU
UK
KK
AR
FA









Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

DESCRIPTION

- a. Batteur
 - a1 Touche d'éjection des malaxeurs et des fouets
 - a2 Variateur de vitesse/turbo
- b/c. Fouets multi-brins pour préparations légères (selon modèle)
- d/e. Malaxeurs pour pâtes lourdes (selon modèle)
- f. Détrompeur
- g. Socle (selon modèle)
- h. Bol (selon modèle)
- i. Bouton de verrouillage / déverrouillage du bras pivotant (selon modèle)
- j. Bouton de verrouillage / déverrouillage du batteur (selon modèle)
- k. Spatule (selon modèle)
- l. Pied Mixeur plastique (selon modèle)
- m. Pied Mixeur inox (selon modèle)
- n. Mini hachoir 500 ml (selon modèle)
 - n1 Bol
 - n2 Couteau
 - n3 Réducteur
- o. Bol blender 800 ml (selon modèle)
 - o1 Bol gradué
 - o2 Couteau
 - o3 Couvercle étanche
 - o4 Réducteur
- p. Bol doseur (selon modèle)
- q. Base stabilisatrice (selon modèle)
- r. Couvercle (selon modèle)

MISE EN SERVICE

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.

Attention : le pied mixeur (l ou m) et le couteau du mini hachoir (n2) et du bol blender (o2) comportent des lames très affûtées. Des précautions doivent être prises lors de leur manipulation.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Important :

- Ne jamais utiliser les fouets ou les malaxeurs en même temps que le pied mixeur , le mini hachoir ou le bol blender.
- Ne pas utiliser les accessoires mini hachoir et bol blender sans la base stabilisatrice.

En fonction batteur avec les fouets ou les malaxeurs

Utilisation à la main :

- Vérifiez que le produit est débranché, que le sélecteur de vitesse (a2) est en position « 0 » et qu'il n'y a ni pied mixeur, ni mini hachoir, ni blender branché à l'arrière du produit.
- Introduisez les tiges de chaque fouet (b) ou malaxe (d) dans les orifices prévus à cet effet et verrouillez.

Les fouets et les malaxeurs ont une forme spécifique, le malaxeur ou le fouet avec le détrompeur (f) doit être mis à gauche, dans l'orifice le plus gros (Fig. 1).

- Branchez l'appareil :

- Votre appareil est doté de 5 vitesses et d'une fonction turbo. Commencez toujours à mélanger ou pétrir en position 1 puis 2,3,4,5 (Fig. 2).
- Pour pétrir des pâtes lourdes et consistantes nous vous recommandons de travailler uniquement sur la position 5.
- Vous pouvez également accroître la vitesse en sélectionnant la fonction turbo. Nous vous conseillons toutefois de ne l'utiliser que brièvement (au maximum 30 s pour les pâtes consistantes).
- Après avoir terminé l'opération, positionnez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position « 0 ».
- Débranchez.
- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection (a1) pour libérer les fouets ou les malaxeurs.

Utilisation sur le socle (g) (selon modèle) :

- Vérifiez que le produit est débranché, que le sélecteur de vitesse (a2) est en position « 0 » et qu'il n'y ait pas le pied mixeur.
- Introduisez les tiges de chaque fouet (c) ou malaxe (e) dans les orifices prévus à cet effet et verrouillez.

Les fouets et les malaxeurs ont une forme spécifique, le malaxe ou le fouet avec le détrompeur (f) doit être mis à gauche, dans l'orifice le plus gros (Fig. 1).

- Placez le socle (g) sur le plan de travail :
 - Pour soulever le bras déverrouillez en appuyant sur le bouton (i) (Fig. 3).
 - Positionnez le bol (h) (Fig. 3).
 - Déverrouillez le bras pour le rabattre en appuyant sur le bouton (i) (Fig. 4).
 - Placez le batteur équipé des malaxeurs ou des fouets sur le bras pivotant jusqu'à ce que vous entendiez un déclic (Fig. 5).

Attention : inserez le batteur en positionnant les fouets ou les malaxeurs dans les encoches (Fig. 5)

- Branchez l'appareil :
 - Votre appareil est doté de 5 vitesses et d'une fonction turbo. Commencez toujours à mélanger ou pétrir en position 1 puis 2,3,4,5 (Fig. 2).
 - Pour pétrir des pâtes lourdes et consistantes nous vous recommandons de travailler uniquement sur la position 5.
 - Vous pouvez également accroître la vitesse en sélectionnant la fonction turbo (a2).
- Nous vous conseillons toutefois de ne l'utiliser que brièvement (au maximum 30 s pour les pâtes consistantes).
- Après avoir terminé l'opération, positionnez le sélecteur de vitesse (a2) sur la position « 0 ».
- Débranchez et actionnez le bouton de déverrouillage (i) pour soulever le bras pivotant. Appuyez ensuite sur le bouton de verrouillage du batteur (j) pour retirer le batteur du support.
- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection (a1) pour libérer les fouets ou les malaxeurs.

En fonction mixeur (selon modèle)

- Vérifiez que le produit est débranché, que le sélecteur de vitesse (a2) est en position « 0 » et que les fouets ou les malaxeurs ne sont plus sur le produit.
- Soulevez la trappe située à l'arrière de l'appareil et vissez sans forcer le pied mixeur (l ou m) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 6) jusqu'au clic.

**Si vous sentez une résistance au moment du vissage, c'est que le pied n'est pas bien aligné.
N'hésitez pas à le sortir complètement et à le revisser correctement.**

- **Branchez l'appareil :**

- Plongez le pied mixeur dans la préparation avant de mettre en marche, vous éviterez ainsi des éclaboussures.
- Mettez en marche à l'aide du sélecteur de vitesse (**a2**), (**Fig. 2**), d'abord en position **1 puis 2,3,4,5**. Utilisez la fonction Turbo (**a2**) si la recette nécessite plus de puissance.
- Avant de sortir le pied mixeur de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures).

Retrait du pied mixeur :

- A l'arrêt, en position « **0** », débranchez l'appareil et dévissez le pied mixeur (**l ou m**) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

N'utilisez pas le pied mixeur :

- Dans un récipient sur une source de chaleur.
- Ne le faites pas fonctionner à vide, ni avec des cubes de glace, pour hacher de la viande crue, des fruits secs (amandes noisettes, etc.).

En fonction mini hachoir 500 ml (selon modèle) (Fig. 7,8)

- Placez le bol (**n1**) sur la base stabilisatrice (**q**).

- Placez le couteau (**n2**) sur l'axe du bol (**n1**).

- Placez les aliments dans le bol (**n1**) puis placez le réducteur (**n3**).

- Vérifiez que le produit est débranché, que le sélecteur de vitesse (**a2**) est en position « **0** » et que les fouets ou les malaxeurs ne sont plus sur le produit.

- Soulevez la trappe située à l'arrière de l'appareil et posez l'appareil sur le réducteur (**n3**) du mini-hachoir.

- Branchez l'appareil puis mettez en route à l'aide du sélecteur de vitesse (**a2**) (**Fig. 2**), d'abord en vitesse **1 puis 2,3,4,5**. Utilisez la fonction Turbo (**a2**) si la recette nécessite plus de puissance.

- Une fois la préparation terminée, arrêtez l'appareil puis débranchez-le.

- Retirez l'appareil, puis le réducteur (**n3**).

- Retirez le couteau (**n2**) en le manipulant par la partie plastique.

- Après utilisation, retirez la nourriture.

- Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.

En fonction bol blender 800 ml (selon modèle) (Fig. 9,10)

- Placez le bol (**o1**) sur la base stabilisatrice (**q**).

- Placez le couteau (**o2**) sur l'axe du bol (**o1**).

- Placez les aliments dans le bol (**o1**) puis placez le couvercle d'étanchéité (**o3**) et le réducteur (**o4**).

- Vérifiez que le produit est débranché, que le sélecteur de vitesse (**a2**) est en position « **0** » et que les fouets ou les malaxeurs ne sont plus sur le produit.

- Soulevez la trappe située à l'arrière de l'appareil et posez l'appareil sur le réducteur (**o4**) du bol blender.

- Branchez l'appareil puis mettez-le en marche à l'aide du sélecteur de vitesse (**a2**), (**Fig. 2**), d'abord en vitesse **1 puis 2,3,4,5**. Utilisez la fonction Turbo (**a2**) si la recette nécessite plus de puissance.
- Une fois la préparation terminée, arrêtez l'appareil puis débranchez-le.
- Retirez l'appareil, le réducteur (**o4**) puis le couvercle (**o3**).
- Retirez le couteau (**o2**) en le manipulant par la partie plastique.
- Après utilisation, retirez la nourriture.
- Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.

QUANTITES ET TEMPS DE PRÉPARATION

Fouets mixeurs pour : les sauces, blancs montés en neige, les crèmes, la mayonnaise et les pâtes légères type pâte à crêpe.

Malaxeurs pour : les pâtes lourdes telles que pâtes à pain, pâte à pizza, pâte brisée et les pâtes épaisses contenant de la viande hachée.

Accessoires	Quantité maximum	Temps maximum	Vitesse
Fouets multi-brins Blancs en neige	12 blancs d'œufs	4 min	5
Fouets multi-brins Quatre quarts	9 œufs, 470 g de farine, 470 g de sucre, 470 g de beurre fondu, 1 cuil. à café de levure chimique, 2 pincées de sel, 1 sachet de sucre vanillé	5 min	5
Malaxeurs avec ou sans socle Pâte à pain	500 g de farine, 300 ml d'eau, 10 g de sel, 10 g de levure de boulanger	3 min	5
Pied mixeur Soupe	160 g de légumes cuits, 240 g de bouillon	55 s ON avec un temps de repos de 1 min au minimum. A ne pas faire plus de 5 fois.	Turbo
Mini hachoir Abricots au miel	150 g de miel crémeux 250 g d'abricots moelleux	3 s	Turbo
Bol Blender Milk shake	150 g de banane, 300 ml de lait, 6 glaçons	45 s	Turbo

NETTOYAGE

- S'assurer que l'appareil est bien débranché.
- Nettoyez les fouets (**b/c**), les malaxeurs (**d/e**), le pied mixeur (**l/m**), le mini hachoir (**n**) et le bol blender (**o**) immédiatement après l'utilisation pour éviter que les restes de mélange d'œufs ou d'huile ne restent collés ou séchés.

- Vous pouvez nettoyer les fouets (**b/c**), les malaxeurs (**d/e**), le pied mixeur plastique et métal (**l/m**), le bol, le couteau, la base stabilisatrice du mini hachoir (**n1/n2/q**) ainsi que le bol, le couteau, le couvercle d'étanchéité et la base stabilisatrice du blender (**o1/o2/o3/q**) sous l'eau avec une éponge et du liquide vaisselle.
 - Les fouets (**b/c**), les malaxeurs (**d/e**), le bol, le couteau et la base stabilisatrice du mini hachoir (**n1/n2/q**) ainsi que le bol, le couteau, le couvercle d'étanchéité et la base stabilisatrice du bol blender (**o1/o2/o3/q**) peuvent être mis au lave vaisselle.
 - Les pieds mixeur (**l/m**) peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur, lames vers le haut.
- Nettoyez le socle (**g**), le réducteur du mini hachoir (**n3**), le réducteur du bol blender (**o4**), le corps (**a**) de l'appareil uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement.
- Ne jamais laver le bloc moteur au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec à peine humide.

Attention : les pieds mixeur (l/m**), le couteau du mini hachoir (**n2**) et le couteau du bol blender (**o2**) comportent des lames très affûtées. Des précautions doivent être prises lors de leur nettoyage.**

N.B.: A booklet containing safety guidelines is provided with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read the booklet carefully and keep it in a safe place.

EN

DESCRIPTION

- a. Mixer
 - a1 Ejection button to remove kneaders or beaters
 - a2 Speed control/ turbo button
- b/c. Multi-blade beaters for light preparations (depending on model)
- d/e. Kneaders for heavy dough (depending on model)
- f. Metal collar
- g. Base (depending on model)
- h. Bowl (depending on model)
- i. Hinged arm lock/unlock button (depending on model)
- j. Mixer lock/unlock button (depending on model)
- k. Spatula (depending on model)
- l. Plastic blender shaft (depending on model)
- m. Stainless steel blender shaft (depending on model)
- n. **500 ml mini-chopper (depending on model)**
 - n1 Bowl
 - n2 Blade
 - n3 Reducer
- o. **800 ml blender bowl (depending on model)**
 - o1 Graduated bowl
 - o2 Blade
 - o3 Leak-tight lid
 - o4 Reducer
- p. Measuring bowl (depending on model)
- q. Stabilising base (depending on model)
- r. Lid (depending on model)

BEFORE FIRST USE

- Remove the accessories from their packaging and clean using warm water.

Attention: The blender shaft (l or m) and the blade of the mini-chopper (n2) and of the blender bowl (o2) are very sharp. Care should be taken when handling.

USING THE APPLIANCE

Important:

Never use the beaters or kneaders at the same time as the blender shaft, mini-chopper or blender bowl.

- Do not use the mini chopper or the blender bowl accessories without the stabilising base.

Mixer function with beaters or kneaders:

Manual use (without the base):

- Check that the appliance is unplugged, that the speed control (a2) is set to "0" and that there is neither blender shaft, nor mini-chopper nor blender connected to the back of the appliance.
- Insert the rods of each beater (b) or kneader (d) into the corresponding holes and lock into place. **The beaters and kneaders have a specific shape. The kneader or beater equipped with the metal collar (f) should be positioned to the left into the biggest hole (Fig. 1).**

- Connect the appliance:
 - Your appliance has 5 speed levels and a turbo button. Always begin mixing or kneading at speed 1 initially, then move to speed 2, 3, 4 or 5 (fig.2).
 - To knead thick dough, we recommend using speed 5 only.
 - You can also increase the speed by pressing the turbo button. We however recommend that you use it only briefly (a maximum of 30 seconds for thick dough).
- After finishing, set the speed control (a2) to "0".
- Disconnect.
- Then press the ejection button (a1) to remove the beaters or kneaders.

Using with the base (g) (depending on model) :

- Check that the appliance is unplugged, that the speed control (a2) is set to "0" and that there is no blender shaft.
- Insert the rods of each beater (c) or kneader (e) into the corresponding holes and lock into place. **The beaters and kneaders have a specific shape. The kneader or beater with the metal collar (f) should be positioned to the left, in the biggest hole (fig. 1).**
- Place the base (g) on the worktop:
 - To raise the arm, unlock by pressing the button (i) (fig.3).
 - Position the bowl (h) (fig.3).
 - Press the button (i) to unlock the arm and lower it (fig.4).
 - Place the mixer fitted with the kneaders or beaters on the hinged arm until you hear it click into place (fig.5).

Note: Insert the mixer by positioning the beaters or kneaders in the notches (fig.5).

- Connect the appliance:
 - Your appliance has 5 speed levels and a turbo button. Always begin mixing or kneading at speed 1 initially, then move to speed 2, 3, 4 or 5 (fig.2).
 - To knead thick dough, we recommend using speed 5 only.
 - You can also increase the speed by pressing the turbo button (a2). We however recommend that you use it only briefly (a maximum of 30 seconds for thick dough).
- After finishing, set the speed control (a2) to "0".
- Disconnect and press the unlock button (i) to raise the hinged arm. Then press the mixer unlock button (j) to remove the mixer from its stand.
- Then press the ejection button (a1) to remove the beaters or kneaders.

Blender function (depending on model)

- Check that the appliance is unplugged, that the speed control (a2) is set to "0" and that the beaters or kneaders have been removed from the appliance.
- Lift the panel at the back of the appliance and screw the blender shaft (l or m) anti-clockwise without forcing it until you hear a click (fig.6).

If you feel resistance when screwing in, this means that the shaft is not correctly aligned. You should remove it completely and screw it in again correctly.

- Connect the appliance:

- Dip the blender shaft into the preparation before starting the appliance to avoid splashing.
- Start using the speed control (a2), (fig.2), initially at speed 1 then 2, 3, 4, 5. Use the Turbo button (a2) if the recipe requires more power.
- Stop the appliance before removing the blender shaft from the preparation (to avoid splashing).

Removing the blender shaft:

- Stop the appliance by selecting "0", disconnect it and unscrew the blender shaft (l or m) by turning clockwise.

Do not use the blender shaft:

- In a container on a heat source.
- Do not use it empty or with ice cubes, to chop raw meat, dried fruit (almonds, hazelnuts, etc.).

500 ml mini-chopper function (depending on model) (fig.7,8)

- Place the bowl (n1) on the stabiliser base (q).
- Fit the blade (n2) on the shaft of the bowl (n1).
- Place the food in the bowl (n1) and then fit the reducer (n3).
- Check that the appliance is unplugged, that the speed control (a2) is set to "0" and that the beaters or kneaders are no longer on the appliance.
- Lift the panel at the back of the appliance and place the appliance on the reducer (n3) of the mini-chopper.
- Connect the appliance and start using the speed control (a2) (fig.2), initially at speed 1 then 2, 3, 4, 5. Use the Turbo button (a2) if the recipe requires more power.
- Once the preparation is finished, stop the appliance and disconnect it.
- Remove the appliance and then the reducer (n3).
- Remove the blade (n2) holding it by the plastic part.
- After use, remove the food.
- Do not operate this accessory empty.

800 ml blender bowl function (depending on model) (fig.9,10)

- Place the bowl (o1) on the stabiliser base (q).
- Fit the blade (o2) on the shaft of the bowl (o1).
- Place the food in the bowl (o1) and then fit the leak-tight lid (o3) and the reducer (o4).
- Check that the appliance is unplugged, that the speed control (a2) is set to "0" and that the beaters or kneaders are no longer on the appliance.
- Lift the panel at the back of the appliance and place the appliance on the reducer (o4) of the blender bowl.
- Connect the appliance and start using the speed control (a2) (fig.2), initially at speed 1 then 2, 3, 4, 5. Use the Turbo function (a2) if the recipe requires more power.
- Once the preparation is finished, stop the appliance and disconnect it.
- Remove the appliance, the reducer (o4) and then the lid (o3).
- Remove the blade (o2) holding it by the plastic part.
- After use, remove the food.
- **Do not operate this accessory empty.**

QUANTITIES AND PREPARATION TIMES

EN

Mixer whips for: sauces, beaten egg whites, creams, mayonnaise, sponge mixtures and light batters (e.g. crepe batters).

Kneaders for: types of heavy dough such as bread dough, pizza dough, shortcrust pastry and thick dough containing minced meat.

Accessories	Maximum quantity	Maximum time	Speed
Multi-blade beaters Whipped egg whites	12 egg whites	4 min	5
Multi-blade beaters Sponge cake	9 eggs, 470 g plain flour, 470 g softened butter, 470 g caster sugar, 1 teaspoon baking powder, 2 pinches of salt, 1 sachet vanilla sugar or 1 teaspoon vanilla extract	5 min	5
Kneaders with or without base Bread dough	500 g white bread flour, 300 ml warm water, 1 1/2 teaspoon salt, 10 g fresh yeast (or for UK only: use 1 x 7g sachet active or easy bake yeast)	3 min	5
Blender shaft Soup	160 g cooked vegetables, 240 ml stock	55 sec ON with a rest time of 1 min at least. Do not operate more than 5 times consecutively	Turbo
Mini-chopper Apricots with honey	150 g creamy honey 250 g soft apricots	3 sec	Turbo
Blender bowl Milkshake	150 g banana, 300 ml milk, 6 ice cubes	45 sec	Turbo

CLEANING

- Make sure that the appliance is unplugged.
- Clean the beaters (**b/c**), kneaders (**d/e**), blender shaft (**l/m**), mini-chopper (**n**) and blender bowl (**o**) immediately after use to avoid remains of mixtures with egg or oil sticking or drying on them.
- You can wash the beaters (**b/c**), kneaders (**d/e**), the plastic and metal blender shaft (**l/m**), bowl, blade, mini chopper stabilising base (**n1/n2/q**) and the bowl, blade, sealing lid and stabilising base of the blender (**o1/o2/o3/q**) in water with a sponge and some washing-up liquid.

- The beaters (**b/c**), kneaders (**d/e**), bowl, blade and mini chopper stabilising base (**n1/n2/q**) and the bowl, blade, sealing lid and stabilising base of the blender bowl (**o1/o2/o3/q**) can be placed in the dishwasher.
 - The blender shaft (**l/m**) can be washed in the top basket of the dishwasher with the blades facing upwards.
-
- Blades are very sharp, ensure care is taken when placing and removing the blades from the dishwasher.
 - Clean the base (**g**), the reducer of the mini-chopper (**n3**), the reducer of the blender (**o4**), the appliance body (a) only with a damp sponge and dry thoroughly.
 - Never wash the motor unit in the dishwasher.
 - Do not use scouring pads or objects containing metal parts.
 - Never immerse the motor unit in water or any other liquid. Wipe with a dry or slightly damp cloth.

Attention: The blender shafts (l or m), the blade of the mini-chopper (n2) and the blade of the blender (o2) are very sharp. Care should be taken when cleaning them.

NL Let op: Een boekje met veiligheidsvoorschriften is inbegrepen bij dit apparaat. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, lees dit boekje zorgvuldig en nauwkeurig door.

BESCHRIJVING

- a. Klopper
 - a1 Uitwerperknop voor de kneders en gardes
 - a2 Snelheidsregelaar / turbo
- b/c. Meerarmige gardes voor lichte bereidingen (afhankelijk van het model)
- d/e. Kneders voor zwaar deeg (afhankelijk van het model)
- f. Veiligheidsvoorziening
- g. Voet (afhankelijk van het model)
- h. Kom (afhankelijk van het model)
- i. Knop voor de vergrendeling/ontgrendeling van de draaiarm (afhankelijk van het model)
- j. Knop voor de vergrendeling/ ontgrendeling van de klopper (afhankelijk van het model)
- k. Spatel (afhankelijk van het model)
- l. Plastic mixervoet (afhankelijk van het model)
- m. Roestvrijstalen mixervoet (afhankelijk van het model)
- n. Minihakker 500 ml (afhankelijk van het model)
 - n1 Kom
 - n2 Mes
 - n3 Verloopstuk
- o. Blenderkom 800 ml (afhankelijk van het model)
 - o1 Maatkom
 - o2 Mes
 - o3 Waterdicht deksel
 - o4 Verloopstuk
- p. Doseerkom (afhankelijk van het model)
- q. Stabiliserende basis (afhankelijk van het model)
- r. Deksel (afhankelijk van het model)

INGEBRUIKNAME

- Neem de accessoires uit de verpakking en reinig ze met warm water.
Opgelet: de messen van de mixervoet (**l of m**), van de minihakker (**n2**) en van de blenderkom (**o2**) zijn vlijmscherp. Gebruik ze uiterst voorzichtig!

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Belangrijk:

- Gebruik de gardes of kneders nooit tegelijkertijd met de mixervoet, de minihakker of de blenderkom.
- Gebruik de kleine hakmolen en de blenderkom niet zonder de stabiliserende basis voor de mengkom.

In de functie 'klopper met gardes of kneders'

Manueel gebruik:

- Controleer of de stekker van het apparaat is uitgetrokken, of de snelheidsregelaar (**a2**) in stand '0' staat en er geen mixervoet, minihakker of blender aan het product vastzitten.
- Steek de staafjes van elke garde (**b**) of kneder (**d**) in de speciaal daarvoor gemaakte openingen en zet vast.

De gardes en de kneders hebben een specifieke vorm. De kneder of garde met de veiligheidsvoorziening (f) moet links worden geplaatst in de grootste opening (Afb. 1).

- Steek de stekker in het stopcontact:

- **Uw apparaat heeft 5 snelheden en een turbofunctie. Begin altijd te mengen of te kneden in stand 1 en vervolgens 2, 3, 4, 5 (Afb. 2).**

- Voor het kneden van zwaar en stevig deeg raden we altijd aan om enkel te werken in stand 5.

- U kunt de snelheid ook opvoeren door de turbofunctie te kiezen. We raden u echter aan deze slechts kort te gebruiken (maximaal 30 sec voor stevig deeg).

- Als u klaar bent, zet u de snelheidsregelaar (**a2**) in stand '0'.

- Trek de stekker uit het stopcontact.

- Druk op de uitwerknop (**a1**) om de gardes of kneders los te maken.

Gebruik op de voet (g) (afhankelijk van het model):

• Controleer of de stekker uit het stopcontact is, of de snelheidsregelaar (**a2**) in stand '0' staat en er geen mixervoet is aangesloten.

• Steek de staafjes van elke garde (**c**) of kneder (**e**) in de speciaal daarvoor gemaakte openingen en zet deze vast.

De gardes en de kneders hebben een specifieke vorm. De kneder of garde met de veiligheidsvoorziening (f) moet links worden geplaatst in de grootste opening (Afb. 1).

- Zet de voet (**g**) op het aanrecht:

- Til de arm op door deze te ontgrendelen met een druk op de knop (**i**) (Afb. 3).

- Plaats de kom (**h**) (Afb. 3).

- Sla de arm neer door deze te ontgrendelen met een druk op de knop (**i**) (Afb. 4).

- Zet de klopper met de kneders of gardes op de draaiarm tot u een klik hoort (Afb. 5).

Opgelet: Plaats de klopper door de gardes of kneders in de gleuven te steken (Afb. 5).

- Steek de stekker in het stopcontact:

- Uw apparaat heeft 5 snelheden en een turbofunctie. Begin altijd te mengen of te kneden in stand 1 en vervolgens 2, 3, 4, 5 (Afb. 2).

- Voor het kneden van zwaar en stevig deeg raden we altijd aan om enkel te werken in stand 5.

- U kunt de snelheid ook opvoeren met behulp van de turbofunctie (**a2**).

We raden u echter aan deze slechts kort te gebruiken (maximaal 30 sec voor stevig deeg).

- Als u klaar bent, zet u de snelheidsregelaar (**a2**) in stand '0'.

• Trek de stekker uit het stopcontact en druk op de ontgrendelingsknop (**i**) om de draaiarm op te tillen. Druk dan op de vergrendelingsknop van de klopper (**j**) om de klopper uit de houder te halen.

- Druk op de uitwerknop (**a1**) om de gardes of kneders los te maken.

Mixerfunctie (afhankelijk van het model)

• Controleer of de stekker uit het stopcontact is, of de snelheidsregelaar (**a2**) in stand '0' staat en de gardes of kneders zijn verwijderd.

• Til het klepje achterop het apparaat op en Schroef de mixervoet (**l of m**) zonder te forceren en tegen de klok in vast (Afb. 6), tot u een klik hoort.

Als u tijdens het schroeven weerstand voelt, zit de voet er niet helemaal recht in.

Neem hem er weer helemaal uit en schroef opnieuw vast.

NL

- Steek de stekker in het stopcontact:

- Zet de mixervoet in de bereiding voor u het apparaat inschakelt anders zal het eten opspatten.
- Schakel in met behulp van de snelheidsregelaar **(a2)** (**Afb. 2**), eerst in stand **1 en vervolgens 2, 3, 4, 5.**

Gebruik de turbofunctie **(a2)** als de bereiding meer kracht vereist.

- Schakel het apparaat uit voordat u de mixervoet uit de bereiding neemt (om opspattingen te voorkomen).

De mixervoet verwijderen:

- Zet het apparaat in stand '0', trek de stekker uit het stopcontact en schroef de mixervoet (**l of m**) tegen de klok in los.

Gebruik de mixervoet niet:

- In een recipiënt op een warmtebron.
- Als hij leeg is en gebruik hem niet voor ijsblokjes, rauw vlees of gedroogde vruchten (amandelen, hazelnoten enz.).

In de functie 'minihakker 500 ml' (afhankelijk van het model) (**Afb. 7,8**)

- Zet de kom **(n1)** op de stabiliseringen basis **(q).**

- Zet het mes **(n2)** op de as van de kom **(n1).**

- Doe de ingrediënten in de kom **(n1)** en plaats het verloopstuk **(n3).**

- Controleer of de stekker uit het stopcontact is, of de snelheidsregelaar **(a2)** in stand '0' staat en de gardes of kneders niet meer aan het product vastzitten.

- Til het klepje achteraan het apparaat op en zet het apparaat op het verloopstuk **(n3)** van de minihakker.

- Steek de stekker in het stopcontact en schakel in met de snelheidsregelaar **(a2)** (**Afb. 2**), eerst in stand **1 en vervolgens 2, 3, 4, 5.** Gebruik de turbofunctie **(a2)** als de bereiding meer kracht vereist.

- Als de bereiding klaar is, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

- Verwijder het apparaat en dan het verloopstuk **(n3).**

- Verwijder het mes **(n2)** aan het plastic onderdeel.

- Neem de voeding na gebruik eruit.

- Laat dit accessoire niet leeg werken.

In de functie 'blenderkom 800 ml' (afhankelijk van het model) (**Afb. 9,10**)

- Zet de kom **(o1)** op de stabiliseringen basis **(q).**

- Zet het mes **(o2)** op de as van de kom **(o1).**

- Doe de ingrediënten in de kom **(o1)** en plaats dan het waterdichte deksel **(o3)** en het verloopstuk **(o4).**

- Controleer of de stekker uit het stopcontact is, of de snelheidsregelaar **(a2)** in stand '0' staat en de gardes of kneders niet meer aan het product vastzitten.

- Til het klepje achterop het apparaat op en zet het apparaat op het verloopstuk **(o4)** van de blenderkom.

- Steek de stekker in het stopcontact en schakel in met de snelheidsregelaar (**a2**) (**Afb. 2**), eerst in snelheid **1 en vervolgens 2, 3, 4, 5**. Gebruik de turbofunctie (**a2**) als de bereiding meer kracht vereist.
- Als de bereiding klaar is, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het apparaat, het verloopstuk (**o4**) en dan het deksel (**o3**).
- Verwijder het mes (**o2**) aan het plastic onderdeel.
- Neem er de voeding na gebruik uit.
- **Laat dit accessoire niet leeg werken.**

HOEVEELHEDEN EN BEREIDINGSTIJD

Meerarmige gardes voor: de sauzen, opgeklopte eiwitten, room, mayonaise en lichte soorten pasta beslag.

Kneders voor: het zware deeg zoals brooddeeg, pizzadeeg, gebroken deeg en het dikke deeg met gehakt.

Accessoires	Maximumhoeveelheid	Maximumtijd	Snelheid
Meerarmige gardes Blancs en neige	12 eiwitten	4 min	5
Meerarmige gardes Cake	9 eieren, 470 g bloem, 470 g gesmolten boter, 470 g zout, 1 tl bakpoeder, 2 snufjes zout, 1 zakje vanillesuiker	5 min	5
Kneders met of zonder voet Brooddeeg	500 g bloem, 300 ml water, 10 g zout, 10 g bakkersgist	3 min	5
Mixervoet Soep	160 g gekookte groenten, 240 g bouillon	55 seconden ON met een rusttijd van minstens 1 minuut Doe dit niet meer dan 5 keer	Turbo
Minihakker Abrikozen met honing	150g romige honing 250g zachte abrikozen	3 s	Turbo
Blenderkom Milk shake	150 g banaan, 300 ml melk 6 ijsblokjes	45 s	Turbo

REINIGING

- Controleer of de stekker van het apparaat uit het stopcontact is.
- Reinig de gardes (**b/c**), de kneders (**d/e**), de mixervoet (**l/m**), de minihakker (**n**) en de blenderkom (**o**) meteen na gebruik om te vermijden dat restjes ei of olie gaan kleven of opdrogen.

- U kunt de kloppers (**b/c**), de kneders (**d/e**), de plastic en de metalen staafmixer (**l/m**), de kom, het mes, de stabiliserende basis van de kleine hakmolen (**n1/n2/q**) en de kom, het mes, het afsluitdeksel en de stabiliserende basis van de blender (**o1/o2/o3/q**) onder de kraan plaatsen. Maak alles met een spons en afwasmiddel schoon.
 - De kloppers (**b/c**), de kneders (**d/e**), de kom, het mes en de stabiliserende basis van de kleine hakmolen (**n1/n2/q**) en de kom, het mes, het afsluitdeksel, de staafmixers (**l/m**) en de stabiliserende basis van de blenderkom (**o1/o2/o3/q**) mogen in de vaatwasser schoongemaakt worden.
 - De staafmixers (**l/m**) mogen in de vaatwasser schoongemaakt worden. Plaats de onderdelen in het bovenste mandje met de messen naar boven.
- Reinig de voet (**g**), het verloopstuk van de minihakker (**n3**), het verloopstuk van de blender (**o4**) en de behuizing (**a**) van het apparaat enkel met een vochtige spons en droog zorgvuldig af.
- Reinig het motorblok nooit in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuursponsje of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Dompel het motorblok nooit onder in water. Reinig het met een droge of lichtjes vochtige doek.

Opgelet: de messen van de mixervoeten (l/m**), de minihakker (**n2**) en de blenderkom (**o2**) zijn vlijmscherp. Gebruik ze uiterst voorzichtig!**

Achtung: Sicherheitshinweise Broschüre ist mit diesem Gerät enthalten. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und bewahren Sie sie sorgfältig.

BESCHREIBUNG

- a. Rührgerät
 - a1 Auswurftaste für die Knethaken und Quirle
 - a2 Stufenschalter / Turbo
- b/c. Quirle für leichte Teigmassen (je nach Modell)
- d/e. Knethaken für schwere Teige (je nach Modell)
- f. Antrieb für Rührschüssel
- g. Rührständer (je nach Modell)
- h. Rührschüssel (je nach Modell)
- i. Verriegelungs- / Entriegelungstaste für den Schwenkarm (je nach Modell)
- j. Verriegelungs- / Entriegelungstaste für das Rührgerät (je nach Modell)
- k. Spatel (je nach Modell)
- l. Kunststoff-Mixstab (je nach Modell)
- m. Edelstahl-Mixstab (je nach Modell)
- n. Zerkleinerer 500 ml (je nach Modell)
 - n1 Behälter
 - n2 Messer
 - n3 Antrieb des Zerkleinerers
- o. Standmixer 800 ml (je nach Modell)
 - o1 Behälter mit Messskala
 - o2 Messer
 - o3 Innen-Deckel
 - o4 Antrieb des Standmixers
- p. Messbecher (je nach Modell)
- q. Stabilisierender Sockel (je nach Modell)
- r. Deckel (je nach Modell)

INBETRIEBNNAHME

- Nehmen Sie die Zubehörteile aus ihrer Verpackung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser.
Achtung: Der Mixstab (l oder m) und das Messer des Zerkleinerers (n2) und des Standmixers (o2) sind mit sehr scharfen Klingen ausgestattet. Gehen Sie sehr vorsichtig damit um.

GEBRAUCH

Wichtig:

- Verwenden sie die quirle oder knethaken nie gleichzeitig mit dem mixstab, dem zerkleinerer oder dem standmixer.
- Verwenden Sie die Zubehörteile Zerkleinerer und Standmixer nicht ohne den stabilisierenden Sockel.

Als Rührgerät mit Quirlen oder Knethaken

Verwendung per Hand:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, dass der Stufenschalter (a2) auf „0“ gestellt ist und dass weder der Mixstab, noch der Zerkleinerer sowie der Standmixer rückseitig am Gerät angeschlossen sind.
- Setzen Sie die Quirle (b) oder Knethaken (d) in die dafür vorgesehenen Öffnungen ein und verriegeln Sie.

Die Quirle und Knethaken haben eine spezielle Form; jener Knethaken oder Quirl mit dem antrieb für die Rührschüssel (f) muss in die linke, größere Öffnung eingesetzt werden (Abb. 1).

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an:
 - Ihr Gerät verfügt über 5 Rührstufen und eine Turbo-Funktion. Beginnen Sie beim Rühren oder Kneten immer auf Stufe 1 und erhöhen Sie dann auf 2, 3, 4, 5 (Abb. 2).
 - Zum Kneten von schweren und zähen Teigen empfehlen wir Ihnen, ausschließlich Stufe 5 zu verwenden.
 - Sie können die Geschwindigkeit durch Einstellen der Turbo-Funktion noch erhöhen. Wir raten Ihnen jedoch, diese Funktion nur kurz zu verwenden (max. 30 Sek. für zähe Teige).
- Nach Beendigung des Rührvorgangs stellen Sie den Stufenschalter (a2) wieder auf Position „0“.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Drücken Sie dann die Auswurftaste (a1), um die Quirle oder Knethaken herauszunehmen.

Verwendung auf dem Rührständer (g) (je nach Modell):

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, dass der Stufenschalter (a2) auf „0“ gestellt ist und dass der Mixstab nicht angeschlossen ist.
- Setzen Sie die Quirle (c) oder Knethaken (e) in die dafür vorgesehenen Öffnungen ein und verriegeln sie.

Die Quirle und Knethaken haben eine spezielle Form; jener Knethaken oder Quirl mit dem antrieb für die Rührschüssel (f) muss in die linke, größere Öffnung eingesetzt werden (Abb. 1).

- Stellen Sie den Rührständer (g) auf die Arbeitsfläche:

- Zum Anheben des Schwenkarms drücken Sie die Taste (i) (Abb. 3).
- Bringen Sie die Rührschüssel (h) an (Abb. 3).
- Zum Absenken des Schwenkarms entriegeln Sie ihn durch Drücken der Taste (i) (Abb. 4).
- Ordnen Sie das Rührgerät mit den Knethaken oder den Quirlen auf dem Schwenkarm so an, dass es hörbar einrastet (Abb. 5).

Achtung: Bringen sie das Rührgerät durch einfügen der Quirle oder Knethaken in die Einkerbungen an (Abb. 5).

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an:

- Ihr Gerät verfügt über 5 Rührstufen und eine Turbo-Funktion. Beginnen Sie beim Rühren oder Kneten immer auf Stufe 1 und erhöhen Sie dann auf 2, 3, 4, 5 (Abb. 2).
- Zum Kneten von schweren und zähen Teigen empfehlen wir Ihnen, ausschließlich Stufe 5 zu verwenden.
- Sie können die Geschwindigkeit durch Einstellen der Turbo-Funktion (a2) noch erhöhen. Wir raten Ihnen jedoch, diese Funktion nur kurz zu verwenden (max. 30 Sek. für zähe Teige).
- Nach Beendigung des Rührvorgangs stellen Sie den Stufenschalter (a2) wieder auf Position „0“.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und drücken Sie die Entriegelungstaste (i) zum Anheben des Schwenkarms. Drücken Sie dann die Entriegelungstaste für das Rührgerät (j), um das Rührgerät vom Ständer abzunehmen.
- Drücken Sie dann die Auswurftaste (a1), um die Quirle oder Knethaken herauszunehmen.

Als Mixer (je nach Modell)

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, dass der Stufenschalter (a2) auf „0“ gestellt ist und dass Quirle und Knethaken nicht am Gerät angebracht sind.

- Schieben Sie die Klappe auf der Rückseite des Gerätes hoch und schrauben Sie den Mixstab (**l oder m**) ohne Kraftaufwand gegen den Uhrzeigersinn hinein (**Abb. 6**), bis er hörbar einrastet.

Wenn Sie beim Einschrauben einen Widerstand spüren, dann ist der Mixstab nicht ganz gerade. Nehmen Sie ihn noch einmal ab und schrauben Sie ihn erneut richtig ein.

- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an:

- Tauchen Sie den Mixstab vor dem Einschalten in die Zubereitung, um Spritzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät durch Betätigen des Stufenschalters (**a2**) ein (**Abb. 2**), zuerst auf Stufe **1** und erhöhen Sie dann auf **2, 3, 4, 5**. Verwenden Sie die Turbo-Funktion (**a2**), wenn die Zubereitung mehr Leistung erfordert.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Herausziehen des Mixstabes aus der Zubereitung aus (auf diese Weise vermeiden Sie Spritzer).

Abnehmen des Mixstabes:

- Nachdem der Stufenschalter auf „**0**“ gestellt wurde, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schrauben Sie den Mixstab (**l oder m**) durch Drehen im Uhrzeigersinn ab.

Für folgende Anwendungen darf der Mixstab nicht verwendet werden:

- In einem Gefäß auf einer Wärmequelle.
- Er darf nicht leer oder mit Eiswürfeln in Betrieb genommen werden und er darf nicht zum Zerkleinern von rohem Fleisch, Trockenobst und Nüssen verwendet werden.

Als Zerkleinerer 500 ml (je nach Modell) (Abb. 7,8)

- Setzen Sie den Behälter (**n1**) auf den stabilisierenden Sockel (**q**).
- Setzen Sie das Messer (**n2**) auf den Achszapfen des Behälters (**n1**).
- Placez les aliments dans le bol (**n1**) puis placez le réducteur (**n3**).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, dass der Stufenschalter (**a2**) auf „**0**“ gestellt ist und dass Quirle und Knethaken nicht am Gerät angebracht sind.
- Schieben Sie die Klappe auf der Rückseite des Gerätes hoch und setzen Sie das Gerät auf den Antrieb (**n3**) des Zerkleinigers.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie es durch Betätigen des Stufenschalters (**a2**) ein (**Abb. 2**), zuerst auf Stufe **1** und erhöhen Sie dann auf **2, 3, 4, 5**. Verwenden Sie die Turbo-Funktion (**a2**), wenn die Zubereitung mehr Leistung erfordert.
- Sobald die Zubereitung fertig ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie zunächst das Gerät, dann den Antrieb (**n3**).
- Nehmen Sie das Messer (**n2**) an seinem Kunststoffteil heraus.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch die Zubereitung heraus.
- Nehmen Sie dieses Zubehör nicht leer in Betrieb.

Als Standmixer 800 ml (je nach Modell) (Abb. 9,10)

- Setzen Sie den Behälter (**o1**) auf den stabilisierenden Sockel (**q**).
- Setzen Sie das Messer (**o2**) auf den Achszapfen des Behälters (**o1**).
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter (**o1**), setzen Sie dann den Innen-Deckel (**o3**) und den Antrieb (**o4**) auf.

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, dass der Stufenschalter (**a2**) auf „0“ gestellt ist und dass Quirle und Knethaken nicht am Gerät angebracht sind.
- Schieben Sie die Klappe auf der Rückseite des Gerätes hoch und setzen Sie das Gerät auf den Antrieb (**o4**) des Standmixers.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie es durch Betätigen des Stufenschalters (**a2**) ein (**Abb. 2**), zuerst auf Stufe 1 und erhöhen Sie dann auf 2, 3, 4, 5.
- Verwenden Sie die Turbo-Funktion (**a2**), wenn die Zubereitung mehr Leistung erfordert.
- Sobald die Zubereitung fertig ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie zunächst das Gerät, dann den Antrieb (**o4**) und den Deckel (**o3**).
- Nehmen Sie das Messer (**o2**) an seinem Kunststoffteil heraus.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch die Zubereitung heraus.
- Nehmen Sie dieses Zubehör nicht leer in Betrieb.**

MENGEN UND RÜHRZEITEN

Quirle für: die Soßen, aufgerichtete Leertasten davon schneit, die Sahne, die leichte Majonäse und die Teige Typ Pfannkuchenteig.

Knethaken für: die schweren Teige wie Brotteige, Pizzateig, gebrochener Teig und die dicken Teige, die gehacktes Fleisch.

Zubehörteile	Max. Menge	Max. Rührzeit	Rührstufe
Quirle Eischnee	12 Eiweiß	4 Min.	5
Quirle Eierpfannkuchen	9 Eier, 470 g Mehl, 470 g zerlassene Butter, 470 g Zucker, 1 TL Backpulver, 2 Prisen Salz, 1 Packung Vanillezucker	5 Min.	5
Knethaken mit oder ohne Sockel Schwerer Teig	500 g Mehl, 300 ml Wasser, 10 g Salz, 10 g Backhefe	3 Min.	5
Mixstab Suppe	160 g gekochtes Gemüse, 240 g Brühe	Max. 55 Sek. EINSCHALTEN mit mindestens 1 Min. Ruhezeit höchstens 5 Mal wiederholen	Turbo
Zerkleinerer Aprikosen mit Honig	150 g cremiger Honig 250 g weiche Aprikosen	3 Sek.	Turbo
Standmixer Milchshake	150 g Bananen, 300 ml Milch, 6 Eismilchwürfel	45 Sek.	Turbo

REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Reinigen Sie die Quirle (**b/c**), Knethaken (**d/e**), den Mixstab (**l/m**), Zerkleinerer (**n**) und Standmixer (**o**) sofort nach der Verwendung, um zu vermeiden, dass Eier- oder Öreste kleben oder antrocknen.
- Sie können die Quirle (**b/c**), die Knethaken (**d/e**), den Kunststoff- und Edelstahl-Mixstab (**l/m**), den Behälter, das Messer, den stabilisierenden Sockel des Zerkleinerers (**n1/n2/q**) sowie den Behälter, das Messer, den Innendeckel und den stabilisierenden Sockel des Standmixers (**o1/o2/o3/q**) unter Wasser mit einem Schwamm und Spülmittel reinigen.
 - Die Quirle (**b/c**), die Knethaken (**d/e**), der Behälter, das Messer und der stabilisierende Sockel des Zerkleinerers (**n1/n2/q**) sowie der Behälter, das Messer, der Innendeckel und der stabilisierende Sockel des Standmixers (**o1/o2/o3/q**) können in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Klingen des Messers nach oben ausgerichtet in den Besteckkorb stellen.
- Reinigen Sie den Rührständer (**g**), den Antrieb des Zerkleinerers (**n3**), den Antrieb des Standmixers (**o4**) und das Gehäuse (**a**) des Gerätes ausschließlich mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Tauchen Sie diese Teile nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie den Motorblock niemals in der Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metallteilen.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals ins Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen, leicht angefeuchteten Tuch ab.

Achtung: Der Mixstab (**l/m**), das Messer des Zerkleinerers (**n2**) und das Messer des Standmixers (**o2**) sind mit sehr scharfen Klingen ausgestattet. Gehen Sie bei der Reinigung sehr vorsichtig damit um.

Attenzione: Istruzioni di sicurezza opuscolo è fornito con questa unità. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente questo libretto e conservarlo con cura.

DESCRIZIONE

- a. Sbattitore**
- a1** Tasto di espulsione dei ganci impastatori e delle fruste
 - a2** Regolatore di velocità / turbo
- b/c. Fruste a filo per preparazioni leggere (a seconda del modello)**
- d/e. Malaxeurs pour pâtes lourdes (selon modèle)**
- f. Sistema di sicurezza antierrone**
- g. Base (a seconda del modello)**
- h. Contenitore (a seconda del modello)**
- i. Tasto di blocco/sblocco del braccio mobile (a seconda del modello)**
- j. Tasto di blocco/sblocco dello sbattitore (a seconda del modello)**
- k. Spatola (a seconda del modello)**
- l. Gambo mixer in plastica (a seconda del modello)**
- m. Gambo mixer inox (a seconda del modello)**
- n. Mini-tritatutto 500 ml (a seconda del modello)**
- n1** Contenitore
 - n2** Coltello
 - n3** Riduttore
- o. Vaso frullatore 800 ml (a seconda del modello)**
- o1** Vaso graduato
 - o2** Coltello
 - o3** Coperchio a tenuta stagna
 - o4** Riduttore
- p. Dosatore (a seconda del modello)**
- q. Base d'appoggio (a seconda del modello)**
- r. Coperchio (a seconda del modello)**

AVVIAMENTO

- Estrarre gli accessori dall'imballaggio e lavarli con acqua calda.

Attenzione: il gambo mixer (l o m) e il coltello del mini-tritatutto (n2) e del vaso frullatore (o2) sono provvisti di lame molto affilate. Prestare attenzione nel manipolarli.

UTILIZZO

Importante!

- Non utilizzare mai le fruste o i ganci impastatori contemporaneamente al gambo mixer, al mini-tritatutto o al vaso frullatore.
- Non utilizzare gli accessori mini tritatutto e frullatore senza la base d'appoggio.

In modalità sbattitore con le fruste o i ganci impastatori

A mano:

- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente, che il selettore di velocità (**a2**) sia in posizione "0" e che il gambo mixer, il mini-tritatutto o il frullatore non siano collegati alla parte posteriore dell'apparecchio.
- Introdurre i gambi delle fruste (**b**) o dei ganci impastatori (**d**) negli appositi fori e bloccarli. Le fruste e i ganci impastatori hanno una forma specifica: la frusta o il gancio impastatore provvisti del sistema di sicurezza antierrone (**f**) devono essere posizionati a sinistra, nel foro di dimensioni maggiori (Fig. 1).

- Collegare l'apparecchio alla corrente:
- L'apparecchio è dotato di 5 velocità e di una funzione Turbo. Cominciare sempre a sbattere o a impastare dalla posizione 1, quindi passare alle posizioni 2, 3, 4 e 5 (Fig. 2).
- Per lavorare gli impasti più pesanti e consistenti, si raccomanda di utilizzare esclusivamente la posizione 5.
- Per aumentare ulteriormente la velocità, selezionare la funzione Turbo. Tuttavia se ne consiglia l'utilizzo solo per brevi intervalli di tempo (30 sec. massimo per gli impasti più consistenti).
- Al termine dell'operazione, posizionare il selettore di velocità (a2) in posizione "0".
- Scollegare la presa.
- Infine premere il tasto di espulsione (a1) per liberare le fruste o i ganci impastatori.

Sulla base (g) (A seconda del modello):

- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente, che il selettore di velocità (a2) sia in posizione "0" e che il gambo mixer non sia collegato.
- Introdurre i gambi delle fruste (c) o dei ganci impastatori (e) negli appositi fori e bloccarli. **Le fruste e i ganci impastatori hanno una forma specifica: la frusta o il gancio impastatore provvisti di sistema di sicurezza antierrore (f) devono essere posizionati a sinistra, nel foro di dimensioni maggiori (Fig. 1).**
- Posizionare la base (g) su un piano di lavoro:
 - Per sollevare il braccio, sbloccarlo premendo il tasto (i) (Fig. 3).
 - Posizionare il contenitore (h) (Fig. 3).
 - Sbloccare il braccio per riportarlo in posizione premendo il tasto (i) (Fig. 4).
 - Posizionare lo sbattitore munito di ganci impastatori o di fruste sul braccio mobile fino a udire uno scatto (Fig. 5).

Attenzione: Inserire lo sbattitore posizionando le fruste o i ganci impastatori all'interno delle apposite tacche (Fig. 5).

- Collegare l'apparecchio alla corrente:
 - L'apparecchio è dotato di 5 velocità e di una funzione Turbo. Cominciare sempre a sbattere o a impastare dalla posizione 1, quindi passare alle posizioni 2, 3, 4 e 5 (Fig. 2).
 - Per lavorare gli impasti più pesanti e consistenti, si raccomanda di utilizzare esclusivamente la posizione 5.
 - Per aumentare ulteriormente la velocità, selezionare la funzione Turbo (a2) ; Tuttavia se ne consiglia l'utilizzo solo per brevi intervalli di tempo (30 sec. massimo per gli impasti più consistenti).
- Al termine dell'operazione, posizionare il selettore di velocità (a2) in posizione "0".
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente e premere il tasto di sblocco (i) per sollevare il braccio mobile. Premere quindi il tasto di blocco dello sbattitore (j) per estrarre lo sbattitore dal supporto.
- Infine premere il tasto di espulsione (a1) per liberare le fruste o i ganci impastatori.

In modalità frullatore (a seconda del modello)

- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente, che il selettore di velocità (a2) sia in posizione "0" e che le fruste o i ganci impastatori siano scollegati dall'apparecchio.

- Sollevare lo sportellino situato nella parte posteriore dell'apparecchio e avvitare, senza forzarlo, il gambo mixer (**l o m**) in senso antiorario (**Fig. 6**) fino a udire uno scatto.

Se si percepisce resistenza durante l'avvitamento, significa che il gambo non è ben allineato. Svitarlo e riavvitarlo correttamente.

- Collegare l'apparecchio alla corrente:

- Immergere il gambo mixer nella preparazione prima di mettere in funzione l'apparecchio, per evitare eventuali schizzi.
- Accendere l'apparecchio utilizzando il selettore di velocità (**a2**) (**Fig. 2**), inizialmente in posizione **1**, quindi passare alle posizioni **2, 3, 4 e 5**. Utilizzare la posizione Turbo (**a2**), se la ricetta richiede più potenza.
- Prima di estrarre il gambo mixer dalla preparazione, spegnere l'apparecchio (si eviteranno così eventuali schizzi).

Rimozione del gambo mixer:

- Ad apparecchio fermo, in posizione "**0**", e scollegato dalla corrente, svitare il gambo mixer (**l o m**) ruotandolo in senso orario.

Non utilizzare il ga=mbo mixer:

- In un recipiente su una fonte di calore.
- Non farlo funzionare a vuoto né con dei cubetti di ghiaccio né per tritare carne cruda o frutta secca (mandorle, nocciole, ecc.).

In modalità mini-tritatutto 500 ml (a seconda del modello) (Fig. 7,8)

- Posizionare la ciotola (**n1**) sulla base d'appoggio (**q**).
- Inserire il coltello (**n2**) sull'asse del contenitore (**n1**).
- Inserire gli alimenti nel contenitore (**n1**), quindi posizionare il riduttore (**n3**).
- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente, che il selettore di velocità (**a2**) sia in posizione "**0**" e che le fruste o i ganci impastatori siano scollegati dall'apparecchio.
- Sollevare lo sportellino posto nella parte posteriore dell'apparecchio e posizionare l'apparecchio sul riduttore (**n3**) del mini-tritatutto.
- Accendere l'apparecchio utilizzando il selettore di velocità (**a2**) (**Fig. 2**), inizialmente in posizione **1**, quindi passare alle posizioni **2, 3, 4 e 5**. Utilizzare la funzione Turbo (**a2**), se la ricetta richiede più potenza.
- Quando la preparazione è ultimata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente.
- Rimuovere l'apparecchio e successivamente il riduttore (**n3**).
- Rimuovere il coltello (**n2**) maneggiandolo dalla parte in plastica.
- Dopo l'uso, estrarre gli alimenti.
- Non fare funzionare l'accessorio a vuoto.

In modalità vaso frullatore 800 ml (a seconda del modello) (Fig. 9,10)

- Posizionare la ciotola (**o1**) sulla base d'appoggio (**q**).
- Inserire il coltello (**o2**) sull'asse del vaso (**o1**).

- Inserire gli alimenti nel vaso **(o1)**, quindi posizionare il coperchio a tenuta stagna **(o3)** e il riduttore **(o4)**.
- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla corrente, che il selettore di velocità **(a2)** sia in posizione “0” e che le fruste o i ganci impastatori siano scollegati dall'apparecchio.
- Sollevare lo sportellino posto nella parte posteriore dell'apparecchio e posizionare l'apparecchio sul riduttore **(o4)** del vaso frullatore.
- Collegare l'apparecchio alla corrente, quindi accenderlo utilizzando il selettore di velocità **(a2)** (**Fig. 2**), inizialmente in posizione 1, poi passare alle posizioni 2, 3, 4 e 5. Utilizzare la funzione Turbo **(a2)** se la ricetta richiede più potenza.
- Quando la preparazione è ultimata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente.
- Rimuovere l'apparecchio, il riduttore **(o4)** e infine il coperchio **(o3)**.
- Rimuovere il coltello **(o2)** maneggiandolo dalla parte in plastica.
- Dopo l'uso, estrarre gli alimenti.
- **Non fare funzionare l'accessorio a vuoto.**

QUANTITA E TEMPI DI PREPARAZIONE

Fruste a filo per : le salse, vuoti montati ne nevcano, le creme, la maionese e le paste leggere tipo impasto per crespelle.

Ganci impastatori per : le paste pesanti come paste da pane, pasta a pizza, pasta brisé e le paste spesse che contengono carne spezzettata.

Accessori	Quantità massima	Tempo massimo	Velocità
Fruste a filo Albumi montati a neve	12 albumi	4 min	5
Fruste a filo Torta quattro quarti	9 uova, 470 g di farina, 470 g di burro fuso, 470 g di zucchero, 1 cucchiaino di lievito chimico, 2 pizzichi di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato	5 min	5
Ganci impastatori con o senza base Impasto per pane	500 g di farina, 300 ml di acqua, 10 g di sale, 10 g di lievito per pane	3 min	5
Gambo mixer Passato di verdure	160 g di verdure cotte, 240 g di brodo	55 sec., con un tempo di riposo minimo di 1 min. Non ripetere per più di 5 volte	Turbo
Mini-tritatutto Albicocche al miele	150g di miele liquido 250g di albicocche morbide	3 sec.	Turbo
Vaso frullatore Milk-shake	150 g di banane, 300 ml di latte, 6 cubetti di ghiaccio	45 sec.	Turbo

PULIZIA

- Verificare che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.
- Pulire le fruste (**b/c**), i ganci impastatori (**d/e**), il gambo mixer (**l/m**), il mini-tritatutto (**n**) e il vaso frullatore (**o**) immediatamente dopo l'utilizzo per evitare che i resti di miscela di uova o di olio restino attaccati o si seccino.
- È possibile pulire le fruste (**b/c**), i ganci impastatori (**d/e**), la base del mixer in plastica e metallo (**l/m**), la ciotola, il coltello, la base d'appoggio del mini-tritatutto (**n1/n2/q**), oltre alla ciotola, al coltello, al coperchio e alla base d'appoggio del frullatore (**o1/o2/o3/q**) sotto l'acqua, con una spugna e del detergivo.
 - Le fruste (**b/c**), i ganci impastatori (**d/e**), la ciotola, il coltello e la base d'appoggio del mini-tritatutto (**n1/n2/q**) oltre alla ciotola, al coltello, al coperchio e alla base d'appoggio della ciotola frullatore (**o1/o2/o3/q**) possono essere messi in lavastoviglie.
 - Le basi del mixer (**l/m**) possono essere lavate in lavastoviglie, nel piano superiore, con le lame rivolte verso l'alto.
- Pulire la base (**g**), il riduttore del mini-tritatutto (**n3**), il riduttore del frullatore (**o4**), il corpo (**a**) dell'apparecchio solo con una spugna umida e asciugare con cura.
- Non lavare mai in lavastoviglie il blocco motore.
- Non utilizzare spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.

Attenzione: i gambi mixer (**l/m**) e il coltello del mini-tritatutto (**n2**) e del vaso frullatore (**o2**) sono provvisti di lame molto affilate. Prestare attenzione nel manipolarli durante la pulizia.

Precaución: Instrucciones de seguridad manual se incluye con esta unidad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual y consérvelo cuidadosamente.

DESCRIPCIÓN

- a. Batidora de varillas
 - a1 Tecla de expulsión de los amasadores y los batidores
 - a2 Regulador de velocidad/turbo
- b/c. Batidores de varillas para preparaciones ligeras (según modelo)
- d/e. Amasadores para masas pesadas (según modelo)
- f. Indicador de posición
- g. Base (según modelo)
- h. Vaso (según modelo)
- i. Botón de bloqueo/desbloqueo del brazo giratorio (según modelo)
- j. Botón de bloqueo/desbloqueo de la batidora de varillas (según modelo)
- k. Espátula (según modelo)
- l. Brazo de batidora de plástico (según modelo)
- m. Brazo de batidora de acero inoxidable (según modelo)
- n. **Minipicadora de 500 ml (según modelo)**
 - n1 Vaso
 - n2 Cuchilla
 - n3 Reductor
- o. **Vaso de batidora de 800 ml (según modelo)**
 - o1 Vaso graduado
 - o2 Cuchilla
 - o3 Tapa hermética
 - o4 Reductor
- p. Vaso dosificador (según modelo)
- q. Base estabilizadora (según modelo)
- r. Tapa (según modelo)

PUESTA EN MARCHA

- Saque los accesorios de su embalaje y límpielos con agua caliente.

Atención: el brazo de batidora (l o m) y la cuchilla de la minipicadora (n2) y del vaso de batidora (o2) poseen hojas muy afiladas. Tenga cuidado al manipular estos accesorios.

USO DEL APARATO

Importante:

- No utilice nunca los batidores o los amasadores a la vez que el brazo de batidora, la minipicadora o el vaso de batidora.
- No utilizar los accesorios de la minituradora y el bol mezclador sin la base estabilizadora.

Uso como batidora de varillas con los batidores o los amasadores

Uso manual:

- Compruebe que el producto esté desenchufado, que el selector de velocidad (a2) esté en la posición "0" y que ni el brazo de batidora, ni la minipicadora ni el vaso de batidora estén enchufados a la parte trasera del producto.
- Introduzca las barras de cada batidor (b) o amasador (d) en los orificios previstos a tal efecto y bloquee el aparato.

Los batidores y los amasadores tienen una forma específica: el amasador o el batidor con el indicador de posición (f) deben colocarse a la izquierda, en el orificio más grande (Fig. 1).

ES

- Enchufe el aparato:
- El aparato dispone de 5 velocidades y función turbo. Empiece siempre a mezclar o amasar en la posición 1 y, a continuación, vaya pasando a las posiciones 2, 3, 4, 5 (Fig. 2).
- Para amasar masas pesadas y consistentes, le recomendamos que trabaje únicamente en la posición 5.
- Asimismo, puede aumentar la velocidad seleccionando la función turbo. No obstante le aconsejamos que la utilice solamente durante un breve tiempo (30 s como máximo para las masas consistentes).
- Una vez finalizada la operación, coloque el selector de velocidad (a2) en la posición "0".
- Desenchufe el aparato.
- A continuación, pulse la tecla de expulsión (a1) para soltar los batidores o los amasadores.

Uso con la base (g) (según modelo) :

- Compruebe que el producto esté desenchufado, que el selector de velocidad (a2) esté en la posición "0" y que no esté instalado el brazo de batidora.
- Introduzca las barras de cada batidor (c) o amasador (e) en los orificios previstos a tal efecto y bloquee el aparato.
- Los batidores y los amasadores tienen una forma específica: el amasador o el batidor con el indicador de posición (f) deben colocarse a la izquierda, en el orificio más grande (Fig. 1).**
- Coloque la base (g) sobre la encimera :
 - Para levantar el brazo, desbloquéelo pulsando el botón (i) (Fig. 3).
 - Coloque el vaso (h) (Fig. 3).
 - Desbloquee el brazo para volver a bajarlo pulsando el botón (i) (Fig. 4).
 - Coloque la batidora de varillas, con los amasadores o los batidores, en el brazo giratorio hasta que oiga un chasquido (Fig. 5).

Atención: Inserte la batidora de varillas colocando los batidores o los amasadores en las muescas correspondientes (Fig. 5).

- Enchufe el aparato:
 - El aparato dispone de 5 velocidades y función turbo. Empiece siempre a mezclar o amasar en la posición 1 y, a continuación, vaya pasando a las posiciones 2, 3, 4, 5 (Fig. 2).
 - Para amasar masas pesadas y consistentes, le recomendamos que trabaje únicamente en la posición 5.
 - Asimismo, puede aumentar la velocidad seleccionando la función turbo (a2). No obstante le aconsejamos que la utilice solamente durante un breve tiempo (30 s como máximo para las masas consistentes).
- Una vez finalizada la operación, coloque el selector de velocidad (a2) en la posición "0".
- Desenchufe el aparato y accione el botón de desbloqueo (i) para levantar el brazo giratorio. A continuación, pulse el botón de bloqueo de la batidora de varillas (j) para retirar la batidora de varillas del soporte.
- A continuación, pulse la tecla de expulsión (a1) para soltar los batidores o los amasadores.

Uso como batidora de brazo (según modelo)

- Compruebe que el producto esté desenchufado, que el selector de velocidad (a2) esté en la posición "0" y que haya quitado del producto los batidores o los amasadores.

- Levante la trampilla situada en la parte trasera del aparato y enrosque, sin forzarlo, el brazo de batidora (**l o m**), siguiendo el sentido contrario a las agujas del reloj (**Fig. 6**), hasta que oiga un clic.

Si nota una resistencia en el momento de enroscar el accesorio, se deberá a que el brazo no está bien ajustado. No dude en sacarlo completamente y volver a enroscarlo correctamente.

• Enchufe el aparato:

- Sumerja el brazo de batidora en la preparación antes de poner en marcha el aparato: de este modo, evitará salpicaduras.
- Ponga en marcha el aparato mediante el selector de velocidad (**a2**) (**Fig. 2**), primero en la posición **1** y, a continuación, vaya pasando a las posiciones **2, 3, 4, 5**. Utilice la función Turbo (**a2**) en caso de que la receta exija mayor potencia.
- Antes de sacar el brazo de batidora de la preparación, detenga el aparato (así evitará salpicaduras).

Retirar el brazo de batidora:

- Con el aparato apagado, en la posición “**0**”, desenchufe el aparato y desenrosque el brazo de batidora (**l o m**) girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

No utilice el brazo de batidora:

- En un recipiente sobre una fuente de calor.
- No lo ponga en funcionamiento en vacío, ni con cubitos de hielo, ni para picar carne cruda o frutos secos (almendras, avellanas, etc.).

Uso como minipicadora de 500 ml (según modelo) (Fig. 7,8)

- Coloque el bol (**n1**) sobre la base estabilizadora (**q**).
- Coloque la cuchilla (**n2**) en el eje del vaso (**n1**).
- Coloque los alimentos en el vaso (**n1**) y, a continuación, el reductor (**n3**).
- Compruebe que el producto esté desenchufado, que el selector de velocidad (**a2**) esté en la posición “**0**” y que los batidores o los amasadores no estén instalados en el producto.
- Levante la trampilla situada en la parte trasera del aparato y coloque el aparato en el reductor (**n3**) de la minipicadora.
- Enchufe el aparato y póngalo en marcha mediante el selector de velocidad (**a2**) (**Fig. 2**), primero en la posición **1** y, a continuación, vaya pasando a las posiciones **2, 3, 4, 5**. Utilice la función Turbo (**a2**) en caso de que la receta exija mayor potencia.
- Una vez finalizada la preparación, detenga el aparato y desenchúfelo.
- Retire el aparato y el reductor (**n3**).
- Retire la cuchilla (**n2**) manipulándola por la parte de plástico.
- Después de usar el aparato, retire la comida.
- No ponga en funcionamiento este accesorio en vacío.

Uso con vaso de batidora de 800 ml (según modelo) (Fig. 9,10)

- Coloque el bol (**o1**) sobre la base estabilizadora (**q**).
- Coloque la cuchilla (**o2**) en el eje del vaso (**o1**).

- Coloque los alimentos en el vaso (**o1**) y, después, coloque la tapa hermética (**o3**) y el reductor (**o4**).
 - Compruebe que el producto esté desenchufado, que el selector de velocidad (**a2**) esté en la posición "0" y que los batidores o los amasadores no estén instalados en el producto.
 - Levante la trampilla situada en la parte trasera del aparato y coloque el aparato en el reductor (**o4**) del vaso de batidora.
 - Enchufe el aparato y póngalo en marcha mediante el selector de velocidad (**a2**), (Fig. 2), primero en la velocidad 1, y, a continuación, vaya pasando a las velocidades 2, 3, 4, 5.
- Utilice la función Turbo (**a2**) en caso de que la receta exija mayor potencia.
- Una vez finalizada la preparación, detenga el aparato y desenchúfelo.
 - Retire el aparato, el reductor (**o4**) y la tapa (**o3**).
 - Retire la cuchilla (**o2**) manipulándola por la parte de plástico.
 - Después de usar el aparato, retire la comida.
 - **No ponga en funcionamiento este accesorio en vacío.**

CANTIDADES Y TIEMPOS DE PREPARACION

Batidores de varillas para: las salsas, blancos subidos nievan, las cremas, la mayonesa y las pastas ligera tipo masa de filloas.

Amasadores para: las pastas pesadas como masas de pan, pasta a pizza, masa quebrada y las pastas gruesas contenido carne tajada.

Accessorios	Cantidad máxima	Tiempo máximo	Velocidad
Batidores de varillas Claras a punto de nieve	12 claras de huevo	4 min	5
Batidores de varillas Cuatro cuartos	9 huevos, 470 g de harina, 470 g de mantequilla fundida, 470 g de azúcar, 1 cucharada de café de levadura química, 2 pizcas de sal, 1 sobre de azúcar de vainilla	5 min	5
Amasadores con o sin base Masa de pan	500 g de harina, 300 ml de agua, 10 g de sal, 10 g de levadura de panadería	3 min	5
Brazo de batidora Sopa	160 g de verduras cocidas, 240 g de caldo	55 s de funcionamiento con un tiempo de reposo de 1 min como mínimo La secuencia no deberá repetirse más de 5 veces.	Turbo
Minipicadora Albaricoques con miel	150g de miel cremosa 250g de albaricoques maduros	3 s	Turbo
Vaso de batidora Batido	150 g de plátano, 300 ml de leche, 6 cubitos de hielo	45 s	Turbo

LIMPIEZA

ES

- Asegúrese de que el aparato esté correctamente desenchufado.
- Limpie los batidores (**b/c**), los amasadores (**d/e**), el brazo de batidora (**l/m**), la minipicadora (**n**) y el vaso de batidora (**o**) inmediatamente después de su uso, para evitar que los restos de la mezcla de huevos o aceite se sequen o se queden pegados.
- Resulta posible limpiar los batidores (**b/c**), los mezcladores (**d/e**), el pie mezclador de plástico y metal (**l/m**), el bol, la cuchilla, la base estabilizadora de la minipicadora (**n1/n2/q**), así como el bol, la cuchilla, la tapa de estanqueidad y la base estabilizadora del mezclador (**o1/o2/o3/q**) utilizando agua, una esponja y detergente lavavajillas.
 - Los batidores (**b/c**), los mezcladores (**d/e**), el bol, la cuchilla y la base estabilizadora de la minipicadora (**n1/n2/q**) así como el bol, la cuchilla, la tapa de estanqueidad y la base estabilizadora del bol mezclador (**o1/o2/o3/q**) pueden colocarse en el lavavajillas.
 - Los pies del mezclador (**l/m**) pueden lavarse en el lavavajillas colocándose en la bandeja superior con las hojas hacia arriba.
- Limpie la base (**g**), el reductor de la minipicadora (**n3**), el reductor de la batidora de vaso (**o4**) y el cuerpo (**a**) del aparato únicamente con una esponja húmeda y séquelo bien.
- No lave nunca el bloque motor en el lavavajillas.
- No utilice estropajos abrasivos u otros objetos con elementos metálicos.
- No sumerja nunca el bloque motor en agua. Límpielo con un trapo seco o un poco húmedo.

Atención: los brazos de batidora (**l/m**), la cuchilla de la minipicadora (**n2**) y la cuchilla de la batidora de vaso (**o2**) poseen hojas muy afiladas. Tenga cuidado al limpiar estos accesorios.

Atenção: Um folheto de conselhos de segurança é fornecido com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia com atenção este folheto e guarde-o para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO

- a. Batedeira
 - a1 Botão de ejeção das varas e dos batedores
 - a2 Variador de velocidade/turbo
- b/c. Batedores multi-varas para preparações ligeiras (consoante o modelo)
- d/e. Varas para massas pesadas (consoante o modelo)
- f. Dispositivo de segurança
- g. Base (consoante o modelo)
- h. Taça (consoante o modelo)
- i. Botão de bloqueio/desbloqueio do braço articulado (consoante o modelo)
- j. Botão de bloqueio/desbloqueio da batedeira (consoante o modelo)
- k. Espátula (consoante o modelo)
- l. Pé de varinha de plástico (consoante o modelo)
- m. Pé de varinha em inox (consoante o modelo)
- n. Mini-picadora 500 ml (consoante o modelo)
 - n1 Taça
 - n2 Lâmina
 - n3 Redutor
- o. Copo liquidificador 800 ml (consoante o modelo)
 - o1 Copo graduado
 - o2 Lâmina
 - o3 Tampa hermética
 - o4 Redutor
- p. Copo doseador (consoante o modelo)
- q. Base (consoante o modelo)
- r. Tampa (consoante o modelo)

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Retire os acessórios da embalagem e lave-os com água quente.

Atenção: o pé de varinha (l ou m), a lâmina da mini-picadora (n2) e do copo liquidificador (o2) têm lâminas muito afiadas. Tenha cuidado quando os manusear.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Importante:

- Nunca utilize os batedores ou as varas ao mesmo tempo que o pé de varinha, a mini-picadora ou o copo liquidificador.
- Não utilize os acessórios mini-picadora e copo liquidificador sem a base.

Na função de batedeira com os batedores ou as varas

Utilização na mão:

- Verifique se o aparelho está desligado da corrente, se o selector de velocidade (a2) está na posição "0" e se o pé de varinha, a mini-picadora e o batedor não estão colocados na parte de trás do aparelho.
- Introduza as hastes de cada batedor (b) ou vara (d) nos orifícios previstos para o efeito e encaixe. Os batedores e as varas têm uma forma específica, a vara ou o batedor com o dispositivo de segurança (f) devem ser colocados à esquerda, no orifício maior (Fig. 1).

• Ligue o aparelho:

- O aparelho tem 5 velocidades e uma função turbo. Comece sempre a misturar ou amassar na posição 1 e, depois, 2, 3, 4, 5 (Fig. 2).
- Para amassar massas pesadas e consistentes recomendamos que trabalhe apenas na posição 5.
- Pode também aumentar a velocidade seleccionando a função turbo. No entanto, recomendamos que seja utilizada apenas por breves momentos (no máximo 30 s nas massas consistentes).
- Depois de terminar a operação, posicione o selector de velocidade (a2) na posição "0".
- Desligue o aparelho da corrente.
- Depois, prima o botão de ejecção (a1) para soltar os batedores ou as varas.

Utilização na base (g) (consoante o modelo) :

- Verifique se o aparelho está desligado da corrente, se o selector de velocidade (a2) está na posição "0" e se o pé de varinha não está instalado.
- Introduza as hastes de cada batedor (c) ou vara (e) nos orifícios previstos para o efeito e encaixe.

Os batedores e as varas têm uma forma específica, a vara ou o batedor com o dispositivo de segurança (f) devem ser colocados à esquerda, no orifício maior (Fig. 1).

• Coloque a base (g) sobre a bancada:

- Para levantar o braço, desbloqueie premindo o botão (i) (Fig. 3).
- Coloque a taça (h) (Fig. 3).
- Desbloqueie o braço para o baixar premindo o botão (i) (Fig. 4).
- Coloque a batedeira com as varas ou os batedores instalados no braço articulado até ouvir um clique (Fig. 5).

Atenção: introduza a batedeira colocando os batedores ou as varas nos encaixes (Fig. 5).

• Ligue o aparelho:

- O aparelho tem 5 velocidades e uma função turbo. Comece sempre a misturar ou amassar na posição 1 e, depois, 2, 3, 4, 5 (Fig. 2).
- Para amassar massas pesadas e consistentes recomendamos que trabalhe apenas na posição 5.
- Pode também aumentar a velocidade seleccionando a função turbo (a2).
- No entanto, recomendamos que seja utilizada apenas por breves momentos (no máximo 30 s nas massas consistentes).
- Depois de terminar a operação, posicione o selector de velocidade (a2) na posição "0".
- Desligue da corrente e accione o botão de desbloqueio (i) para levantar o braço articulado. Depois, prima o botão de bloqueio da batedeira (j) para a retirar do suporte.
- Depois, prima o botão de ejecção (a1) para soltar os batedores ou as varas.

Na função de varinha (consoante o modelo)

- Verifique se o aparelho está desligado da corrente, se o selector de velocidade (a2) está na posição "0" e se os batedores ou as varas estão retirados do aparelho.
- Levante a abertura situada na parte de trás do aparelho e aperte, sem forçar, o pé de varinha (l ou m) no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio (Fig. 6) até ouvir o clique.

Se sentir uma resistência ao apertar, é porque o pé não está bem alinhado.

Retire-o totalmente e volte a apertá-lo correctamente.

• Ligue o aparelho:

- Mergulhe o pé de varinha na preparação antes de colocar o aparelho em funcionamento; desta forma evitará salpicos.
- Coloque o aparelho em funcionamento com o selector de velocidade **(a2)** (Fig. 2), primeiro na posição **1** e, depois, **2, 3, 4, 5**. Utilize a posição Turbo **(a2)** se a receita necessitar de mais potência.
- Antes de retirar o pé de varinha da preparação desligue o aparelho (evitará salpicos).

Retirar do pé de varinha:

- Depois de parar o aparelho, na posição “**0**”, desligue-o e desaperte o pé de varinha (**l ou m**) rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

Não utilize o pé de varinha:

- Num recipiente sobre uma fonte de calor.
- Não o coloque em funcionamento num recipiente vazio, nem com cubos de gelo, para picar carne crua, frutos secos (amêndoas, nozes, etc.).

Na função de mini-picadora 500 ml (consoante o modelo) (Fig. 7,8)

- Coloque a taça **(n1)** sobre a base **(q)**.
- Coloque a lâmina **(n2)** no eixo da taça **(n1)**.
- Coloque os alimentos na taça **(n1)** e, depois, coloque o redutor **(n3)**.
- Verifique se o aparelho está desligado da corrente, se o selector de velocidade **(a2)** está na posição “**0**” e se os batedores ou as varas já não estão instalados no aparelho.
- Levante a abertura situada na parte de trás do aparelho e coloque-o sobre o redutor **(n3)** da mini-picadora.
- Ligue o aparelho à corrente e, depois, ligue-o com o selector de velocidade **(a2)** (Fig. 2), primeiro na velocidade **1** e, depois, **2, 3, 4, 5**. Utilize a função Turbo **(a2)** se a receita necessitar de mais potência.
- Depois de terminar a preparação, pare o aparelho e desligue-o da corrente.
- Retire o aparelho e depois o redutor **(n3)**.
- Retire a lâmina **(n2)** pegando nela pela parte de plástico.
- Após a utilização, retire os alimentos.
- Não coloque este acessório em funcionamento vazio.

Na função de copo liquidificador 800 ml (consoante o modelo) (Fig. 9,10)

- Coloque a taça **(o1)** sobre a base **(q)**.
- Coloque a lâmina **(o2)** no eixo do copo **(o1)**.
- Coloque os alimentos no copo **(o1)** e, depois, coloque a tampa hermética **(o3)** e o redutor **(o4)**.
- Verifique se o aparelho está desligado da corrente, se o selector de velocidade **(a2)** está na posição “**0**” e se os batedores ou as varas já não estão instalados no aparelho.
- Levante a abertura situada na parte de trás do aparelho e coloque-o sobre o redutor **(o4)** do copo liquidificador.
- Ligue o aparelho à corrente e, depois, ligue-o com o selector de velocidade **(a2)** (Fig. 2), primeiro na velocidade **1** e, depois, **2, 3, 4, 5**. Utilize a função Turbo **(a2)** se a receita necessitar de mais potência.

- Depois de terminar a preparação, pare o aparelho e desligue-o da corrente.
- Retire o aparelho, o redutor (**o4**) e depois a tampa (**o3**).
- Retire a lâmina (**o2**) pegando nela pela parte de plástico.
- Após a utilização, retire os alimentos.
- **Não coloque este acessório em funcionamento vazio.**

QUANTIDADES E TEMPO DE PREPARAÇÃO

Batedores multi-varas para : molhos, claras em castelo, cremes, maionese e as massas leves, tipo massa para crepes.

Varas para : massas pesadas, tais como massa de pão, massa de pizza, massa quebrada e massas espessas com carne picada.

Acessórios	Quantidade máxima	Tempo máximo	Velocidade
Batedores multi-varas Claras em castelo	12 claras de ovo	4 min	5
Batedores multi-varas Bolo quatro quartos	9 ovos, 470 g de farinha, 470 g de manteiga amolecida, 470 g de açúcar, 1 c. de café de fermento químico, 2 pitadas de sal, 1 saqueta de açúcar com baunilha	5 min	5
Varas com ou sem base Massa de pão	500 g de farinha, 300 ml de água, 10 g de sal, 10 g de fermento de padeiro	3 min	5
Pé de varinha Sopa	160 g de legumes cozidos, 240 g de caldo	55 s com um tempo de descanso de 1 min, no mínimo Não bater mais de 5 vezes	Turbo
Mini-picadora Alperces com mel	150g de mel cremoso 250g de alperces suaves	3 s	Turbo
Copo liquidificador Batido	150 g de banana, 300 ml de leite, 6 cubos de gelo	45 s	Turbo

LIMPEZA

- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente.
- Limpe os batedores (**b/c**), os misturadores (**d/e**), o pé misturador (**l/m**), a mini-picadora (**n**) e o copo liquidificador (**o**) imediatamente após a utilização para evitar que os restos da mistura de ovos ou de óleo fiquem colados ou secos.
- Pode lavar as varas (**b/c**), os batedores metálicos (**d/e**), o pé da varinha em plástico e em metal (**l/m**), a taça, a lâmina, a base da mini-picadora (**n1/n2/q**), bem como a taça, a lâmina, a tampa

vedante e a base de estabilização do copo liquidificador (**o1/o2/o3/q**) com uma esponja e detergente para a loiça em água corrente..

- As varas (**b/c**), os batedores metálicos (**d/e**), a taça, a lâmina, a base da mini picadora (**n1/n2/q**), bem como a taça, a lâmina, a tampa vedante e a base do copo liquidificador (**o1/o2/o3/q**) podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Os pés das varinhas (**l/m**) podem ser lavados na máquina de lavar loiça no cesto superior, com as lâminas viradas para cima.

- Limpe a base (**g**), o redutor da mini-picadora (**n3**), o redutor do liquidificador (**o4**), o corpo (**a**) do aparelho exclusivamente com uma esponja húmida e depois seque.
- Nunca lave o bloco do motor na máquina de lavar loiça.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
- Nunca mergulhe o bloco do motor na água. Limpe-o com um pano seco ou levemente humedecido.

Atenção: os pés misturadores (l/m**), a lâmina da mini-picadora (**n2**) e o copo liquidificador (**o2**) incluem lâminas muito afiadas. Tenha cuidado quando os lavar.**

Προσοχή: Οδηγίες ασφαλείας φυλλάδιο συμπεριλαμβάνεται με αυτή τη μονάδα. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε αυτό το φυλλάδιο προσεκτικά και φυλάξτε το προσεκτικά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- a. **Μίξερ**
 - a1 Κουμπί αφαίρεσης ζυμωτηριών και αναδευτήρων
 - a2 Διακόπτης ταχύτητας / Turbo
 - b/c. Αναδευτήρες με πολλαπλές λεπίδες για ελαφριά μείγματα (ανάλογα με το μοντέλο)
 - d/e. Ζυμωτήρια για βαριές ζύμες (ανάλογα με το μοντέλο)
 - f. Οδηγός τοποθέτησης
 - g. Βάση (ανάλογα με το μοντέλο)
 - h. Μπολ (ανάλογα με το μοντέλο)
 - i. Κουμπί ασφάλισης/απασφάλισης του περιστρεφόμενου βραχίονα (ανάλογα με το μοντέλο)
 - j. Κουμπί ασφάλισης/απασφάλισης του μίξερ (ανάλογα με το μοντέλο)
 - k. Σπάτουλα (ανάλογα με το μοντέλο)
- I. Πλαστική ράβδος ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)
 - m. Ανοξείδωτη ράβδος ανάμειξης (ανάλογα με το μοντέλο)
 - n. **Μικρός κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο)**
 - n1 Μπολ
 - n2 Σύστημα λεπίδων
 - n3 Μειωτήρας
 - o. **Μπολ μπλέντερ 800 ml (ανάλογα με το μοντέλο)**
 - o1 Διαβαθμισμένο μπολ
 - o2 Σύστημα λεπίδων
 - o3 Καπάκι στεγανοποίησης
 - o4 Μειωτήρας
 - p. Μπολ δοσομέτρησης (ανάλογα με το μοντέλο)
 - q. Βάση σταθεροποίησης (ανάλογα με το μοντέλο)
 - r. Καπάκι (ανάλογα με το μοντέλο)

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

• Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία τους και καθαρίστε τα με ζεστό νερό.

Προσοχή: η ράβδος ανάμειξης (I ή m) και το σύστημα λεπίδων του μικρού κόπτη (n2) και του μπολ μπλέντερ (o2) διαθέτουν πολύ αιχμηρές λεπίδες. Πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό τους.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Σημαντικό:

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τους αναδευτήρες ή τα ζυμωτήρια ταυτοχρόνα με τη ραβδο αναμειξης, τον μικρό κόπτη ή το μπολ μπλεντερ.
- Μη χρησιμοποιείτε το μικρό κόπτη και το μπολ του μπλέντερ χωρίς την αντιολισθητική βάση.

Στη λειτουργία μίξερ με τους αναδευτήρες ή τα ζυμωτήρια

Χειροκίνητη χρήση:

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, ότι ο διακόπτης ταχύτητας (a2) είναι στη θέση "0" και ότι δεν είναι συνδεδεμένη η ράβδος ανάμειξης, ο μικρός κόπτης ή το μπλέντερ στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Εισαγάγετε τα στελέχη του κάθε αναδευτήρα (b) ή ζυμωτηριού (d) μέσα στις οπές που προβλέπονται για αυτόν τον σκοπό και ασφαλίστε.

Οι αναδευτήρες και τα ζυμωτήρια έχουν συγκεκριμένο σχήμα. Το ζυμωτήρι ή ο αναδευτήρας με τον οδηγό τοποθέτησης (f) πρέπει να τοποθετηθεί στα αριστερά, στη μεγαλύτερη οπή (Εικ. 1).

• Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα:

- **Η συσκευή διαθέτει 5 ταχύτητες και λειτουργία Turbo. Να αρχίζετε πάντα την ανάμειξη ή το ζύμωμα στηθέση 1 και μετά να προχωράτε στις θέσεις 2, 3, 4, 5 (Εικ. 2).**
- Για το ζύμωμα βαριών και πηγτών ζυμών, συνιστάται η επεξεργασία με χρήση μόνο της θέσης 5.
- Μπορείτε επίσης να αυξήσετε την ταχύτητα επιλέγοντας τη λειτουργία Turbo. Ωστόσο, σας συνιστούμε να τη χρησιμοποιείτε μόνο για σύντομα χρονικά διαστήματα (κατά μέγιστο 30 δευτ. για πηγτές ζύμες).
- Αφού τερματιστεί η λειτουργία, γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a2) στη θέση "0".
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί αφαίρεσης (a1) για να απασφαλίσετε τους αναδευτήρες ή τα ζυμωτήρια.

Χρήση πάνω στη βάση (g) (ανάλογα με το μοντέλο):

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, ότι ο διακόπτης ταχύτητας (a2) είναι στη θέση "0" και ότι δεν είναι συνδεδεμένη η ράβδος ανάμειξης.
- Εισαγάγετε τα στελέχη του κάθε αναδευτήρα (c) ή ζυμωτηριού (e) μέσα στις οπές που προβλέπονται για αυτόν τον σκοπό και ασφαλίστε.

Οι αναδευτήρες και τα ζυμωτήρια έχουν συγκεκριμένο σχήμα. Το ζυμωτήρι ή ο αναδευτήρας με τον οδηγό τοποθέτησης (f) πρέπει να τοποθετηθεί στα αριστερά, στη μεγαλύτερη οπή (Εικ. 1).

- Τοποθετήστε τη βάση (g) πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας:
 - Για να ανασηκωθεί ο βραχίονας, απασφαλίστε τον πατώντας το κουμπί (i) (Εικ. 3).
 - Τοποθετήστε το μπολ (h) (Εικ. 3).
 - Απασφαλίστε τον βραχίονα για να τον χαμηλώσετε πατώντας το κουμπί (i) (Εικ. 4).
 - Τοποθετήστε το μίξερ, όπου έχετε ήδη τοποθετήσει τα ζυμωτήρια ή τους αναδευτήρες, στον περιστρεφόμενο βραχίονα έως ότου να ακουστεί ένα κλικ (Εικ. 5).

Προσοχή: Εισαγάγετε το μίξερ τοποθετώντας τους αναδευτήρες ή τα ζυμωτηρια μεσα στις εγκοπες (Εικ. 5).

- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα:
 - Η συσκευή διαθέτει 5 ταχύτητες και λειτουργία Turbo. Να αρχίζετε πάντα την ανάμειξη ή το ζύμωμα στη θέση 1 και μετά να προχωράτε στις θέσεις 2, 3, 4, 5 (Εικ. 2).
 - Για το ζύμωμα βαριών και πηγτών ζυμών, συνιστάται η επεξεργασία με χρήση μόνο της θέσης 5.
 - Μπορείτε επίσης να αυξήσετε την ταχύτητα επιλέγοντας τη λειτουργία Turbo (a2).
- Ωστόσο, σας συνιστούμε να τη χρησιμοποιείτε μόνο για σύντομα χρονικά διαστήματα (κατά μέγιστο 30 δευτ. για πηγτές ζύμες).
- Αφού τερματιστεί η λειτουργία, γυρίστε τον διακόπτη ταχύτητας (a2) στη θέση "0".
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και πατήστε το κουμπί απασφάλισης (i) για να ανασηκωθεί ο περιστρεφόμενος βραχίονας. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ασφάλισης του μίξερ (j) για να αφαιρέσετε το μίξερ από τη βάση.
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί αφαίρεσης (a1) για να απασφαλίσετε τους αναδευτήρες ή τα ζυμωτήρια.

Στη λειτουργία μίξερ (ανάλογα με το μοντέλο)

• Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, ότι ο διακόπτης ταχύτητας (a2) είναι στη θέση "0" και ότι δεν είναι συνδεδεμένοι οι αναδευτήρες ή τα ζυμωτήρια στη συσκευή.

• Ανασηκώστε το καπάκι που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής και βιδώστε, χωρίς να ασκήσετε δύναμη, τη ράβδο ανάμειξης (l ή m) αριστερόστροφα (Εικ. 6) έως ότου να ακουστεί το κλικ.

Εάν αισθανθείτε αντίσταση κατά το βίδωμα, η ράβδος δεν είναι σωστά ευθυγραμμισμένη. Αφαιρέστε την πλήρως και βιδώστε την εκ νέου σωστά.

• Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα:

- Βιθίστε τη ράβδο ανάμεικης μέσα στο μείγμα πριν από την έναρξη λειτουργίας της συσκευής προκειμένου να αποφύγετε το πιτσίλισμα.
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη ταχύτητας **(a2)** (**Εικ. 2**), πρώτα στη θέση **1** και μετά στις θέσεις **2, 3, 4, 5**. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Turbo **(a2)** εάν η συνταγή απαιτεί μεγαλύτερη ένταση.
- Προτού αφαιρέστε τη ράβδο ανάμεικης από το μείγμα, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής (για να αποφύγετε το πιτσίλισμα).

Αφαίρεση της ράβδου ανάμεικης:

- Όταν τερματιστεί η λειτουργία της συσκευής και με τον διακόπτη στη θέση **"0"**, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και ξεβιδώστε τη ράβδο ανάμεικης (**I ή m**) περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα.

Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάμεικης:

- Μέσα σε ένα δοχείο σε μια πηγή της ζέστης.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάμεικης μέσα σε σκεύος που είναι άδειο ή περιέχει παγάκια, για τεμαχισμό ωμουό κρέατος ή ξηρών καρπών (αμύγδαλα, φουντούκια κ.λπ.).

Στη λειτουργία μικρού κόπτη 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο) (Εικ. 7,8)

- Τοποθετήστε το μπολ **(n1)** πάνω στην αντιολισθητική βάση **(q)**.
- Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων **(n2)** πάνω στον άξονα του μπολ **(n1)**.
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ **(n1)** και στη συνέχεια τοποθετήστε τον μειωτήρα **(n3)**.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, ότι ο διακόπτης ταχύτητας **(a2)** είναι στη θέση **"0"** και ότι δεν είναι συνδεδεμένοι οι αναδευτήρες ή τα ζυμωτήρια στη συσκευή.
- Ανασηκώστε το καπάκι που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής και τοποθετήστε τη συσκευή πάνω στον μειωτήρα **(n3)** του μικρού κόπτη.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και μετά θέστε την σε λειτουργία γυρνώντας τον διακόπτη ταχύτητας **(a2)** (**Εικ. 2**), πρώτα στη θέση **1** και μετά στις θέσεις **2, 3, 4, 5**. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Turbo **(a2)** εάν η συνταγή απαιτεί μεγαλύτερη ένταση.
- Όταν ολοκληρώσετε την επεξεργασία, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- Αφαιρέστε τη συσκευή και μετά τον μειωτήρα **(n3)**.
- Αφαιρέστε το σύστημα λεπίδων **(n2)** κρατώντας το από το πλαστικό τμήμα του.
- Μετά από τη χρήση, αφαιρέστε το μείγμα.
- Μη θέτετε σε λειτουργία αυτό το εξάρτημα ενώ είναι άδειο.

Στη λειτουργία μπολ μπλέντερ 800 ml (ανάλογα με το μοντέλο) (Εικ. 9,10)

- Τοποθετήστε το μπολ **(o1)** πάνω στην αντιολισθητική βάση **(q)**.
- Τοποθετήστε το σύστημα λεπίδων **(o2)** πάνω στον άξονα του μπολ **(o1)**.
- Τοποθετήστε τις τροφές μέσα στο μπολ **(o1)**, στη συνέχεια τοποθετήστε το καπάκι στεγανοποίησης **(o3)** και τέλος τον μειωτήρα **(o4)**.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα, ότι ο διακόπτης ταχύτητας **(a2)** είναι στη θέση **"0"** και ότι δεν είναι συνδεδεμένοι οι αναδευτήρες ή τα ζυμωτήρια στη συσκευή.
- Ανασηκώστε το καπάκι που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής και τοποθετήστε τη συσκευή πάνω στον μειωτήρα **(o4)** του μπολ μπλέντερ.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και μετά θέστε την σε λειτουργία γυρνώντας τον διακόπτη ταχύτητας **(a2)** (**Εικ. 2**), πρώτα στη θέση **1** και μετά στις θέσεις **2, 3, 4, 5**. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Turbo **(a2)** εάν η συνταγή απαιτεί μεγαλύτερη ένταση.

- Όταν ολοκληρώσετε την επεξεργασία, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αποσυνδέστε την από το ρεύμα.
- Αφαιρέστε τη συσκευή, μετά τον μειωτήρα (**ο4**) και τέλος το καπάκι (**ο3**).
- Αφαιρέστε το σύστημα λεπίδων (**ο2**) κρατώντας το από το πλαστικό τμήμα του.
- Μετά από τη χρήση, αφαιρέστε το μείγμα.
- **Μη θέτετε σε λειτουργία αυτό το εξάρτημα ενώ είναι άδειο.**

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Αναδευτήρες με πολλαπλές λεπίδες για: σάλτσες, σαντιγί ασπράδια αυγών, κρέμες, μαγιονέζα και και ζύμες για ζυμαρικά

Ζυμωτήρια για: βαριά ζυμαρικά όπως ζύμη ψωμιού, ζύμη για πίτσα, shortcrust ζαχαροπλαστικής και πολτών που περιέχουν κιμά.

Εξαρτήματα	Μέγιστη ποσότητα	Μέγιστος χρόνος	Ταχύτητα
Αναδευτήρες με πολλαπλές λεπίδες Μαρέγκα	12 ασπράδια αβγών	4 λεπτά	5
Αναδευτήρες με πολλαπλές λεπίδες Κέικ	9 αβγά, 470 γρ. αλεύρι, 470 γρ. λιωμένο βούτυρο, 470 γρ. ζάχαρη, 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 2 πρέζες αλάτι, 1 φακελάκι βανίλια	5 λεπτά	5
Ζυμωτήρια με ή χωρίς βάση Ζύμη για ψωμί	500 γρ. αλεύρι, 300 ml νερό, 10 γρ. αλάτι, 10 γρ. μαγιά αρτοποιίας	3 λεπτά	5
Ράβδος ανάμειξης Σούπα	160 γρ. βρασμένα λαχανικά, 240 γρ. ζωμός	55 δευτ. λειτουργία με χρόνο ξεκούρασης 1 λεπτού περίπου Μην επαναλάβετε περισσότερες από 5 φορές	Turbo
Μικρός κόπτης Βερίκοκα με μέλι	150 γρ. κρεμώδες μέλι 250 γρ. μαλακά βερίκοκα	3 δευτ.	Turbo
Μπολ μπλέντερ Μιλκσέικ	150 γρ. μπανάνα, 300 ml γάλα, 6 παγάκια	45 δευτ.	Turbo

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το ρεύμα.
- Καθαρίστε τους αναδευτήρες (**b/c**), τα ζυμωτήρια (**d/e**), τη ράβδο ανάμειξης (**l/m**), τον μικρό κόπτη (**n**) και το μπολ μπλέντερ (**o**) αμέσως μετά από τη χρήση για να αποφύγετε την παραμονή κολλημένων ή ξεραμένων υπολειμμάτων αβγού ή λαδιού πάνω σε αυτά.

- Μπορείτε να καθαρίσετε τους αναδευτήρες (**b/c**), τα ζυμωτήρια (**d/e**), την πλαστική και τη μεταλλική ράβδο ανάμιξης (**l/m**), το μπολ, τα μαχαίρια, την αντιολισθητική βάση του μικρού κόπτη (**n1/n2/q**), καθώς και το μπολ, τα μαχαίρια, το καπάκι στεγανοποίησης και την αντιολισθητική βάση του μπλέντερ (**o1/o2/o3/q**) κάτω από τρεχούμενο νερό με ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Οι αναδευτήρες (**b/c**), τα ζυμωτήρια (**d/e**), το μπολ, τα μαχαίρια και η αντιολισθητική βάση του μικρού κόπτη (**n1/n2/q**), καθώς και το μπολ, τα μαχαίρια, το καπάκι στεγανότητας και η αντιολισθητική βάση του μπολ μπλέντερ (**o1/o2/o3/q**) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Οι ράβδοι ανάμιξης (**l/m**) μπορούν να πλυθούν στο πάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων με τα μαχαίρια προς τα πάνω.
- Να καθαρίζετε τη βάση (**g**), τον μειωτήρα του μικρού κόπτη (**n3**), τον μειωτήρα του μπλέντερ (**o4**), την κεντρική μονάδα (**a**) της συσκευής αποκλειστικά και μόνο με ένα βρεγμένο σφουγγάρι και να τα αφήνετε να στεγνώνουν πλήρως.
- Ποτέ μην πλένετε την κεντρική μονάδα στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά μέρη.
- Ποτέ μη βυθίζετε την κεντρική μονάδα μέσα σε νερό. Σκουπίστε την με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.

Προσοχή: οι ράβδοι ανάμιξης (**l/m**) και το σύστημα λεπίδων του μικρού κόπτη (**n2**) και του μπολ μπλέντερ (**o2**) διαθέτουν πολύ αιχμηρές λεπίδες. Πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό τους.

Внимание: В комплект этого прибора входит буклет о правилах техники безопасности. Перед первым использованием прибора внимательно прочтите его и сохраните его для дальнейшего использования.

ОПИСАНИЕ

- a. **Миксер**
 - a1 Кнопка выброса для извлечения насадок
 - a2 Управление скоростью/режимом Turbo
- b/c. Многолопастные насадки для взбивания легких смесей (в зависимости от модели)
- d/e. Насадки для замешивания густого теста (в зависимости от модели)
- f. Металлическое кольцо
- g. Подставка (в зависимости от модели)
- h. Чаша (в зависимости от модели)
- i. Кнопка блокировки/разблокировки держателя (в зависимости от модели)
- j Кнопка блокировки/разблокировки миксера (в зависимости от модели)
- k. Лопатка (в зависимости от модели)
- l. Пластиковый вал блендера (в зависимости от модели)
- m. Вал блендера из нержавеющей стали (в зависимости от модели)
- n. **Мини-измельчитель на 500 мл (в зависимости от модели)**
 - n1 Чаша
 - n2 Нож
 - n3 Переходник
- o. **Чаша блендера на 800 мл (в зависимости от модели)**
 - o1 Емкость со шкалой
 - o2 Нож
 - o3 Крышка, предотвращающая вытекание
 - o4 Переходник
- p. Мерный стакан (в зависимости от модели)
- q. Стабилизирующая база (в зависимости от модели)
- r. Крышка (в зависимости от модели)

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Выньте принадлежности из упаковки и вымойте их теплой водой.

Внимание! Вал блендера (l или m) и ножи мини-измельчителя (n2) и блендера (o2) очень острые. Обращайтесь с ними очень аккуратно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Важно!

- не используйте насадки для взбивания или замешивания одновременно с валом блендера, мини-измельчителем или чашей блендера.
- Не используйте мини-измельчитель или насадки для чаши блендера без стабилизирующей подставки.

Использование миксера с насадками для взбивания или замешивания

Ручной режим:

- Убедитесь, что прибор отключен от сети, переключатель управления скоростью (a2) установлен в положение "0", а к задней панели прибора не подключены ни вал блендера, ни мини-измельчитель, ни чаша блендера.
- Вставьте насадки для взбивания (b) или замешивания теста (d) в соответствующие отверстия до фиксации. У насадок для взбивания и замешивания особая форма.

Насадку с металлическим кольцом (f) нужно вставлять в более широкое отверстие слева (рис. 1).

- Подключите устройство к электросети.
- В приборе предусмотрено 5 уровней скорости и кнопка режима Turbo. Всегда нужно начинать взбивать или замешивать на скорости 1, и только потом можно переключаться на скорости 2,

3, 4 или 5 (рис. 2).

- Для замешивания густого теста рекомендуется использовать только скорость **5**.
- Скорость можно увеличить, нажав кнопку режима Turbo. Но этот режим рекомендуется использовать недолго (не более 30 секунд для густого теста).
- Закончив работу, установите переключатель управления скоростью **(a2)** в положение **"0"**.
- Отключите прибор от сети.
- Затем нажмите кнопку выброса **(a1)**, чтобы вынуть насадки.

Использование с подставкой (g) (в зависимости от модели) :

- Убедитесь, что прибор отключен от сети, переключатель управления скоростью **(a2)** установлен в положение **"0"**, а к задней панели прибора не подключен вал блендера.
- Вставьте насадки для взбивания **(c)** или замешивания теста **(e)** в соответствующие отверстия до фиксации.

У насадок для взбивания и замешивания особая форма. Насадку с металлическим кольцом **(f) нужно вставлять в более широкое отверстие слева (рис. 1).**

- Установите подставку **(g)** на рабочую поверхность.
- Чтобы поднять держатель, разблокируйте его, нажав кнопку **(i)** (рис. 3).
- Установите чашу **(h)** (рис. 3).
- Нажмите кнопку **(i)**, чтобы разблокировать держатель и опустить его (рис. 4).
- Установите миксер с насадками на держатель. Когда он встанет на место, вы услышите щелчок (рис. 5).

Примечание. Установите миксер так, чтобы насадки вошли в пазы (рис. 5).

- Подключите устройство к электросети.
- В приборе предусмотрено 5 уровней скорости и кнопка режима Turbo. Всегда нужно начинать взбивать или замешивать на скорости **1**, и только потом можно переключаться на скорости **2, 3, 4 или 5 (рис. 2)**.
- Для замешивания густого теста рекомендуется использовать только скорость **5**.
- Скорость можно увеличить, нажав кнопку режима Turbo **(a2)**. Но этот режим рекомендуется использовать недолго (не более 30 секунд для густого теста).
- Закончив работу, установите переключатель управления скоростью **(a2)** в положение **"0"**.
- Отключите прибор от сети и нажмите кнопку **(i)**, чтобы разблокировать и поднять держатель. Затем нажмите кнопку разблокировки миксера **(j)**, чтобы снять миксер с подставки.
- Затем нажмите кнопку выброса **(a1)**, чтобы вынуть насадки.

Использование блендера (в зависимости от модели)

- Убедитесь, что прибор отключен от сети, переключатель управления скоростью **(a2)** установлен в положение **"0"**, а насадки для взбивания или замешивания теста извлечены из миксера.
- Поднимите крышку на задней панели прибора и установите вал блендера **(l или m)**, вращая его против часовой стрелки без излишнего усилия, пока не раздастся щелчок (рис. 6).

Если вал с трудом закручивается, значит, он установлен с перекосом.

Полностью снимите вал, выровняйте его и оденьте снова.

- Подключите устройство к электросети.
- Опустите вал блендера в смесь, прежде чем включить миксер, чтобы избежать разбрзгивания.
- Используйте переключатель управления скоростью **(a2)** (рис. 2). Сначала установите скорость **1**, затем можно переключаться на скорости **2, 3, 4, 5**. Если по рецепту требуется более высокая интенсивность, используйте кнопку режима Turbo **(a2)**.
- Отключите прибор до извлечения вала блендера из смеси (для предотвращения разбрзгивания).

Извлечение вала блендера:

- Остановите прибор, переведя переключатель управления скоростью в положение **"0"**, отключите прибор от сети и отсоедините вал блендера **(l или m)**, вращая по часовой стрелке.

Не используйте вал блендера:

- В контейнере на источника тепла.
- вхолостую или для измельчения льда, сырого мяса или сухофруктов и орехов (миндаля, лесных орехов и т. п.).

Использование мини-измельчителя на 500 мл

(в зависимости от модели) (рис. 7,8)

- Поместите чашу (**n1**) на стабилизирующую базу (**q**).
- Установите нож (**n2**) на центральную ось чаши (**n1**).
- Положите продукты в чашу (**n1**) и установите переходник (**n3**).
- Убедитесь, что прибор отключен от сети, переключатель управления скоростью (**a2**) установлен в положение "**0**", а насадки для взбивания или замешивания теста извлечены из миксера.
- Поднимите крышку на задней панели прибора и установите его на переходник (**n3**) мини-измельчителя.
- Подключите прибор к сети и воспользуйтесь переключателем управления скоростью (**a2**) (рис. 2). Сначала установите скорость **1**, затем можно переключаться на скорости **2, 3, 4, 5**. Если по рецепту требуется более высокая интенсивность, используйте кнопку режима Turbo (**a2**).
- По завершении работы выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Снимите сначала прибор, а затем переходник (**n3**).
- Выньте нож (**n2**), держа его за пластиковую часть.
- Выньте продукты из чаши.
- Не используйте чашу блендера вхолостую.

Использование чаши блендера на 800 мл

(в зависимости от модели) (рис. 9,10)

- Поместите чашу (**o1**) на стабилизирующую базу (**q**).
- Установите нож (**o2**) на центральную ось чаши (**o1**).
- Положите продукты в чашу (**o1**), закройте ее крышкой, предотвращающей вытекание (**o3**), и установите переходник (**o4**).
- Убедитесь, что прибор отключен от сети, переключатель управления скоростью (**a2**) установлен в положение "**0**", а насадки для взбивания или замешивания теста извлечены из миксера.
- Поднимите крышку на задней панели прибора и установите прибор на переходник (**o4**) чаши блендера.
- Подключите прибор к сети и воспользуйтесь переключателем управления скоростью (**a2**) (рис. 2). Сначала установите скорость **1**, затем можно переключаться на скорости **2, 3, 4, 5**. Если по рецепту требуется более высокая интенсивность, используйте кнопку режима Turbo (**a2**).
- По завершении работы выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Снимите прибор, переходник (**o4**) и крышку (**o3**).
- Выньте нож (**o2**), держа его за пластиковую часть.
- Выньте продукты из чаши.
- Не используйте чашу блендера вхолостую.

РЕЦЕПТУРА И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Многолопастные насадки для взбивания для: соусов, взбивания яичных белков, крема, майонеза и легкого теста для макаронных изделий.

Насадки для замешивания теста для: тяжелого теста, например, тесто для хлеба, пиццы, песочного теста и шламов, содержащих мясной фарш.

Принадлежности	Максимальный вес	Максимальное время	Скорость
Многолопастные насадки для взбивания Взбитые яичные белки	12 яичных белков	4 мин.	5
Многолопастные насадки для взбивания Бисквитный торт	9 яиц, 470 г муки, 470 г растопленного масла, 470 г сахара, 1 ч. ложка разрыхлителя, 2 щепотки соли, 1 пакетик ванильного сахара	5 мин.	5
Насадки для замешивания теста с или без подставки Дрожжевое тесто	500 г муки, 300 мл воды, 10 г соли, 10 г дрожжей	3 мин.	5
Вал блендера Суп	160 г приготовленных овощей, 240 г бульона	55 с во включенном состоянии, затем перерыв не менее 1 мин. Не включать более 5 раз подряд.	Turbo
Мини-измельчитель Абрикосы с медом	150 г сливочного меда 250 г мягких абрикосов	3 с	Turbo
Чаша блендера Молочный коктейль	150 г бананов, 300 мл молока, 6 кубиков льда	45 с	Turbo

ОЧИСТКА

- Убедитесь, что прибор отключен от сети.
 - Мойте насадки для взбивания (**b/c**) или замешивания теста (**d/e**), вал блендера (**l/m**), мини-измельчитель (**n**) и чашу блендера (**o**) сразу после использования, чтобы смеси, содержащие яйца и масло, не налипли на них и не засохли.
 - Можно очищать венчики (**b/c**), смесители (**d/e**), пластиковую и металлическую ножку блендера (**l/m**), чашу, нож, стабилизирующую базу мини-чоппера (**n1/n2/q**), а также чашу, нож, герметичную крышку, и стабилизирующую базу блендера (**o1/o2/o3/q**) в воде с губкой и жидкостью для мытья посуды.
 - Венчики (**b/c**), смесители (**d/e**), пластиковую и металлическую ножку блендера (**l/m**), чашу, нож, стабилизирующую базу мини-чоппера (**n1/n2/q**), а также чашу, нож, герметичную крышку, и стабилизирующую базу чаши блендера (**o1/o2/o3/q**) можно ставить в посудомоечную машину. Ножки блендера можно мыть в посудомоечной машине в верхней корзине, ножами вверх.
 - Подставку прибора (**g**), переходник мини-измельчителя (**n3**), переходник блендера (**o4**) и корпус прибора (**a**) можно только протирать влажной губкой. Затем их необходимо высушить.
 - Никогда не мойте блок мотора в посудомоечной машине.
 - Не используйте ткань с абразивными свойствами или предметы, содержащие металлические части.
 - Не погружайте блок мотора в воду. Протирайте прибор сухой или слегка увлажненной тканью.
- Внимание! Вал блендера (l или m) и ножи мини-измельчителя (n2) и блендера (o2) очень острые. Обращайтесь с ними очень аккуратно.**

Увага: Інструкція з техніки безпеки постачається у комплекті з приладом. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте її та збережіть для довідок у майбутньому.

ОПИС

- a. **Міксер**
 - a1 Кнопка вивільнення насадок для замішування тіста або насадок для збивання
 - a2 Перемикач швидкості/режим Turbo
- b/c. Насадки для збивання з кількома лезами для приготування легких сумішей (залежно від моделі)
- d/e. Насадки для замішування густого тіста (залежно від моделі)
- f. Металеве кільце
- g. База (залежно від моделі)
- h. Чаша (залежно від моделі)
- i. Кнопка блокування/розвільнення шарнірної ручки (залежно від моделі)
- j. Кнопка блокування/розвільнення міксера (залежно від моделі)
- k. Лопатка (залежно від моделі)
- l. Пластмасова ніжка блендера (залежно від моделі)
- m. Ніжка блендера з нержавіючої сталі (залежно від моделі)
- n. **Подрібнювач ємністю 500 мл (залежно від моделі)**
 - n1 Чаша
 - n2 Ніж
 - n3 Перехідник
- o. **Чаша блендера ємністю 800 мл (залежно від моделі)**
 - o1 Мірна чаша
 - o2 Ніж
 - o3 Герметична кришка
 - o4 Перехідник
- p. Мірна чаша (залежно від моделі)
- q. Стабілізуюча база (залежно від моделі)
- r. Кришка (залежно від моделі)

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вийміть аксесуари з упаковки та промийте їх теплою водою.

Увага! Ніжка блендера (l або m), а також ножі подрібнювача (n2) і чаші блендера (o2) дуже гострі. Під час поводження з ними слід виявляти обережність.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Важливо.

- Ніколи не використовуйте насадки для збивання або насадки для замішування тіста одночасно з ніжкою блендера, подрібнювачем або чашею блендера.
- Не використовуйте аксесуари (міні-чоппер та чашу блендера) без стабілізуючої бази.

Використання міксера з насадками для збивання або насадками для замішування тіста

Ручний режим:

- Переконайтесь, що пристрій відключено від електромережі, перемикач швидкості (a2) перебуває в положенні «0» і до задньої частини пристрою не приєднано ніжку блендера, подрібнювач або блендер.
- Вставте стрижні насадки для збивання (b) або насадки для замішування тіста (d) у відповідні отвори та зафіксуйте їх.

Насадки для збивання та насадки для замішування тіста мають специфічну форму. Насадку для

замішування тіста або насадку для збивання, оснащенну металевим кільцем (f), слід вставляти в найбільший отвір ліворуч (рис. 1).

- Підключіть пристрій до електромережі.
- Пристрій має 5 рівнів швидкості та режим Turbo. Завжди починайте приготування суміші або замішування тіста на швидкості 1, а потім переходьте до швидкостей 2, 3, 4 або 5 (рис. 2).
- Густе тісто рекомендовано замішувати тільки на швидкості 5.
- Швидкість можна також збільшувати кнопкою Turbo. Однак рекомендовано користуватися нею лише впродовж короткого проміжку часу (щонайбільше 30 секунд для замішування густого тіста).
- Після завершення приготування переведіть перемикач швидкості (a2) у положення «0».
- Відключіть пристрій від електромережі.
- Потім натисніть кнопку вивільнення (a1), щоб зняти насадки для збивання або насадки для замішування тіста.

Використання блендера з базою (g) (залежно від моделі):

- Переконайтесь, що пристрій відключено від електромережі, перемикач швидкості (a2) перебуває в положенні «0» і ніжку блендера не вставлено.
- Вставте стрижні кожнії насадки для збивання (c) або насадки для замішування тіста (e) у відповідні отвори та зафіксуйте їх на місці.

Насадки для збивання та насадки для замішування тіста мають специфічну форму. Насадку для замішування тіста або насадку для збивання, оснащенну металевим кільцем (f), слід вставляти в найбільший отвір ліворуч (рис. 1).

- Поставте базу (g) на робочу поверхню:
- Щоб підняти ручку, розблокуйте її кнопкою (i) (рис. 3).
- Розмістіть чашу (h) (рис. 3).
- Натисніть кнопку (i), щоб розблокувати та опустити ручку (рис. 4).
- Установлюйте міксер із прикріпленими насадками для замішування тіста або насадками для збивання на шарнірну ручку (ви повинні почути звук клацання) (рис. 5).

Примітка. Вставляйте міксер, спрямовуючи насадки для збивання або насадки для замішування тіста в пази (рис. 5).

- Підключіть пристрій до електромережі:
- Пристрій має 5 рівнів швидкості та кнопку турбо. Завжди починайте приготування суміші або замішування тіста на швидкості 1, а потім переходьте до швидкостей 2, 3, 4 або 5 (рис. 2).
- Густе тісто рекомендовано замішувати тільки на швидкості 5.
- Швидкість можна також збільшувати кнопкою турбо (a2). Однак рекомендовано користуватися нею лише впродовж короткого проміжку часу (щонайбільше 30 секунд для замішування густого тіста).
- Після завершення приготування переведіть перемикач швидкості (a2) у положення «0».
- Відключіть пристрій від електромережі та натисніть кнопку розблокування (i), щоб підняти шарнірну ручку. Після цього натисніть кнопку розблокування мікsera (j), щоб зняти міксер із підставки.
- Потім натисніть кнопку вивільнення (a1), щоб зняти насадки для збивання або насадки для замішування тіста.

Використання блендера (залежно від моделі)

- Переконайтесь, що пристрій відключено від електромережі, перемикач швидкості (a2) перебуває в положенні «0» і насадки для збивання або насадки для замішування тіста витягнуті з пристрою.
- Підніміть кришку на задній панелі приладу та прикрутіть ніжку блендера (l або m) проти годинникової

стрілки без застосування сили (ви повинні почути звук клацання) (**рис. 6**).

Якщо під час прикручування відчувається опір, це означає, що ніжку неправильно вирівняно.

Її слід повністю вийняти та повторно прикрутити належним чином.

- Підключіть пристрій до електромережі:

- Перед початком використання опустіть ніжку блендера в суміш, щоб уникнути розбризкування.
- На початку використання перемикач швидкості **(a2) (рис. 2)** має перебувати в положенні **1**, потім можна вибирати швидкості **2, 3, 4, 5**. Натискайте кнопку турбо **(a2)**, якщо за рецептотом потрібна більш висока інтенсивність перемішування.
- Перш ніж вимати ніжку блендера із суміші, зупиніть пристрій (щоб уникнути розбризкування).

Вимання ніжки блендера:

- Зупиніть пристрій, вибравши положення **«0»**, відключіть його від електромережі та відкрутіть ніжку блендера (**I або m**), обертаючи її за годинниковою стрілкою.

Не використовуйте ніжку блендера за таких умов:

- У контейнері на джерелі тепла.
- Не використовуйте ніжку блендера в пустих ємностях або для перемішування кубиків льоду,, для нарізання сирого м'яса або подрібнення сухих фруктів (мигдалю, лісових горіхів тощо).

Використання подрібнювача ємністю 500 мл

(залежно від моделі) (**рис. 7,8**)

- Помістіть чашу **(n1)** на стабілізуючу базу **(q)**.
- Установіть ніж **(n2)** на вісь чаши **(n1)**.
- Покладіть продукти в чашу **(n1)** і встановіть переходник **(n3)**.
- Переконайтесь, що пристрій відключено від електромережі, перемикач швидкості **(a2)** перебуває в положенні **«0»** і насадки для збивання або насадки для замішування тіста витягнуті з пристрою.
- Підніміть кришку на задній панелі приладу та встановіть пристрій на переходник **(n3)** подрібнювача.
- Підключіть пристрій до електромережі та переведіть перемикач швидкості **(a2) (рис. 2)** спочатку в положення **1**, а потім **2, 3, 4, 5**. Натискайте кнопку турбо **(a2)**, якщо за рецептотом потрібна більш висока інтенсивність перемішування.
- Після завершення приготування зупиніть пристрій і відключіть його від електромережі.
- Зніміть спочатку пристрій, а потім - переходник **(n3)**.
- Зніміть ніж **(n2)**, тримаючи його за пластикову частину.
- Вийміть продукти з чаши.
- Не використовуйте чашу блендера вхолосту.

Використання чаші блендера ємністю 800 мл

(залежно від моделі) (**рис. 9,10**)

- Помістіть чашу **(o1)** на стабілізуючу базу **(q)**.
- Установіть ніж **(o2)** на вісь чаши **(o1)**.
- Покладіть продукти в чашу **(o1)**, після чого встановіть герметичну кришку **(o3)** і переходник **(o4)**.
- Переконайтесь, що пристрій відключено від електромережі, перемикач швидкості **(a2)** перебуває в положенні **«0»** і насадки для збивання або насадки для замішування тіста витягнуті з пристрою.
- Підніміть панель на задній частині пристрою та встановіть пристрій на редуктор **(o4)** чаши блендера.
- Підключіть пристрій до електромережі та переведіть перемикач швидкості **(a2) (рис. 2)** спочатку в положення **1**, а потім **2, 3, 4, 5**. Натискайте кнопку турбо **(a2)**, якщо за рецептотом потрібна більш висока інтенсивність перемішування.

- Після завершення приготування зупиніть пристрій і відключіть його від електромережі.
- Зніміть пристрій, перехідник (**o4**) і кришку (**o3**).
- Зніміть ніж (**o2**), тримаючи його за пластмасову частину.
- Вийміть продукти з чаши.
- **Не використовуйте чашу блендера вхолосту.**

КІЛЬКІСТЬ ПРОДУКТІВ І ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Насадки для збивання з кількома лезами для: соусів, яєчних білків, вершків, майонеза і легкого тіста.

Насадки для замішування тіста (які використовуються разом з базою) для: густого тіста (наприклад, тіста на хліб), тіста для піци та пісочного тіста.

Аксесуари	Максимальна кількість	Максимальний час	Швидкість
Насадки для збивання з кількома лезами Яєчні білки	12 яєчних білків	4 хв.	5
Насадки для збивання з кількома лезами Бісквітний торт	9 яєць, 470 г звичайного борошна, 470 г топленого масла, 470 г цукру, 1 чайна ложка розпушувача, 2 дрібки солі, 1 пакетик ванільного цукру	5 хв.	5
Насадки для замішування тіста (використовуються з базою або без неї) Тісто для хліба	500 г борошна, 300 мл води, 10 г солі, 10 г пекарських дріжджів	3 хв.	5
Ніжка блендера Суп	160 г відварених овочів, 240 г бульйону	55 с у ввімкненому стані з перервою на щонайменше 1 хв. Не використовуйте пристрій у цьому режимі більше 5 разів поспіль	Турбо
Подрібнювач Абрикоси з медом	150г густого меду 250г м'яких абрикосів	3 сек.	Турбо
Чаша блендера Молочний шейк	150 г бананів, 300 мл молока, 6 кубиків льоду	45 сек.	Турбо

ЧИЩЕННЯ

- Переконайтесь, що пристрій відключено від електромережі.
- Чистьте насадки для збивання (**b/c**), насадки для замішування тіста (**d/e**), ніжку блендера (**l/m**), подрібнювач (**n**) і чашу блендера (**o**) одразу після використання, щоб уникнути налипання або висихання на них залишків суміші, що містять яйця або олію.

- Можна очищати вінчики (**b/c**), змішувачі (**d/e**), пластикову і металеву ніжку блендура (**l/m**), чашу, ніж, стабілізуючу базу подрібнювача (**n1/n2/q**), а також чашу, ніж, герметичну кришку, і стабілізуючу базу блендура (**o1/o2/o3/q**) у воді з губкою і рідиною для миття посуду.
- Вінчики (**b/c**), змішувачі (**d/e**), чашу, ніж, стабілізуючу базу подрібнювача (**n1/n2/q**), а також чашу, ніж, герметичну кришку, і стабілізуючу базу чаші блендура (**o1/o2/o3/q**) можна мити в посудомийній машині.
- Ніжки блендура (**l/m**) можна мити у посудомийній машині у верхньому відділі, ножами вгору.
- Чистьте базу (**g**), переходник подрібнювача (**n3**), переходник блендура (**o4**) і корпус пристрою (**a**) лише вологою губкою та ретельно висушуйте їх.
- Ніколи не мийте блок двигуна в посудомийній машині.
- Не використовуйте жорсткі губки або інші предмети, що містять металеві частини.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду. Протирайте його сухою або злегка зволоженою тканиною.

Увага! Ніжки блендура (l** або **m**), ніж подрібнювача (**n2**) і ніж блендура (**o2**) дуже гострі. Під час їх чищення слід виявляти обережність.**

Назар аударыңыз: Осы құралдың жинағына қауіпсіздік техникасының ережелері туралы бүктеме кіреді. Құралды алғаш қолданар алдында оны мұқият оқып шығыңыз және бұдан кейін қолдану үшін оны сақтап қойыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

- a. Миксер
 - a1 Саптамаларды шығаруға арналған шығару батырмасы
 - a2 Жылдамдықты/Turbo режимін басқару
- b/c. Жеңіл қоспаларды шайқауға арналған көп қалақты саптамалар (модельге байланысты)
- d/e. Қою қамырды илеуге арналған көп қалақты саптамалар (модельге байланысты)
- f. Металл сақина
- g. Тіреуіш (модельге байланысты)
- h. Тостаган (модельге байланысты)
- i. Ұстағышты buquerque/buquerqueдан шығару батырмасы (модельге байланысты)
- j. Миксерді buquerque/querqueдан шығару батырмасы (модельге байланысты)
- k. Қүрекше(модельге байланысты)
- l. Блендердің пластик білігі (модельге байланысты)
- m. Блендердің tot баспайтын болаттан жасалынған білігі (модельге байланысты)
- n. 500 мл-ге мини-ұсақтағыш (модельге байланысты)
 - n1 Тостаган
 - n2 Пышақ
 - n3 Араплық құрылғы
- o. 800 мл-ге блендердің тостаганы (модельге байланысты)
 - o1 Шкаласы бар ыдыс
 - o2 Пышақ
 - o3 Ағуды болдырмайтын қақпақ
 - o4 Араплық құрылғы
- p. Өлшеу стақаны (модельге байланысты)
- q. Тұрақтандырыш база (моделіне байланысты)
- r. Қақпағы (моделіне байланысты)

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУДЫҢ АЛДЫНДА

- Керек-жараптарды қаптамадан шығарыңыз және оларды жылы сумен жуыңыз.
Назар аударыңыз! Блендердің білігі (l) немесе (m) және мини-ұсақтағыштың (n2) және блендердің (o2) пышақтары ете өткір. Оларды абайлан пайдаланыңыз.

АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

Маңызды!

- Блендердің білігімен, мини-ұсақтағышпен немесе блендер тостаганымен бір уақытта шайқауға немесе илеуге арналған саптамаларды пайдаланбаңыз.
- Тұрақтандырыш тіреуішсіз блендердің тостаганы үшін шағын ұсақтағышты немесе қондырманы пайдаланбаңыз.

Миксерді шайқауға немесе илеуге арналған саптамалармен бірге пайдалану

Қолдық режим:

- Аспаптың желіден ажыратылғанына, жылдамдықты басқару ауыстырылғышының (a2) «0» қалыбында екенине, ал аспаптың артқы тақтасына не блендердің білігі, не мини-ұсақтағыштың, не блендер тостаганының жалғанбағанына көз жеткізіңіз.
- Шайқауға (b) немесе қамырды илеуге (d) арналған саптамаларды сәйкес келетін тесіктерге бекітілгенге дейін салыңыз.

Шайқаға және илеуге арналған саптамалардың пішіндерді ерекше. Металл сақинасы бар саптаманы (f) сол жақтағы көнірек тесікке салу керек (1-сурет).

- **Құрылғыны электр желісіне жалғаңыз.**
 - Аспапта жылдамдықтың 5 деңгейі және Turbo режимінің батырмасы қарастырылған. Әрқашан шайқауды немесе илеуді 1-жылдамдықпен бастау, және содан кейін ғана 2, 3, 4 немесе 5 жылдамдықтарға ауысу керек (2-сурет).
 - Қюо қамырды илеу үшін тек 5-жылдамдықты ғана пайдалану ұсынылады.
 - Turbo режимінің батырмасын басу арқылы жылдамдықты ұлғайтуға болады. Бірақ бұл режимді ұзақ уақыт пайдалану ұсынылмайды (қою қамыр үшін 30 секундтан аспайды).
- Жұмысты аяқтағаннан кейін жылдамдықты басқару ауыстырыбышын (a2) «0» қалыбына орнатыңыз.
- Аспапты желіден ажыратыңыз.
- Содан кейін саптаманы шығару үшін шығару батырмасын (a1) басыңыз.

Тіреуішпен (g) пайдалану (модельге байланысты):

- Аспаптың желіден ажыратылғанына, жылдамдықты басқару ауыстырыбышын (a2) «0» қалыбында екеніне, ал аспаптың артқы тақтасына не блендердің білігінің жалғанбағанына көз жеткізіңіз.
- Шайқаға (c) немесе қамырды илеуге (e) арналған саптамаларды сәйкес келетін тесіктерге бекітілгенге дейін салыңыз.

Шайқаға және илеуге арналған саптамалардың пішіндерді ерекше. Металл сақинасы бар саптаманы (f) сол жақтағы көнірек тесікке салу керек (1-сурет).

- Тіреуішті (g) жұмыс беріне орнатыңыз.
 - Ұстағышты көтеру үшін (i) батырмасын басу арқылы оны бұғаттаудан шығарыңыз (3-сурет).
 - Тостағанды (h) орнатыңыз (3-сурет).
 - Ұстағышты бұғаттаудан шығару және оны төмен түсіру үшін (i) батырмасын басыңыз (4-сурет).
 - Саптамалар бар миксерді ұстағышқа орнатыңыз. Ол орнына тұрган кезде сіз шырт еткен дыбысты естісіз (5-сурет).

Ескертпе. миксерді саптамалар сақылауларға кіретіндегі етіп орнатыңыз (5-сурет).

- **Құрылғыны электр желісіне жалғаңыз.**
 - Аспапта жылдамдықтың 5 деңгейі және Turbo режимінің батырмасы қарастырылған. Әрқашан шайқауды немесе илеуді 1-жылдамдықпен бастаңыз, және содан кейін ғана 2, 3, 4 немесе 5 жылдамдықтарға ауысуга болады (2-сурет).
 - Қюо қамырды илеу үшін тек 5-жылдамдықты ғана пайдалану ұсынылады.
 - Turbo режимінің батырмасын (a2) басу арқылы жылдамдықты ұлғайтуға болады. Бірақ бұл режимді ұзақ уақыт пайдалану ұсынылмайды (қою қамыр үшін 30 секундтан аспайды).
- Жұмысты аяқтағаннан кейін жылдамдықты басқару ауыстырыбышын (a2) «0» қалыбына орнатыңыз.
- Аспапты желіден ажыратыңыз және ұстағышты бұғаттаудан шығару және көтеру үшін (i) батырмасын басыңыз. Содан кейін миксерді тіреуіштен алу үшін миксерді бұғаттаудан шығару батырмасын (j) басыңыз.
- Содан кейін саптаманы шығару үшін шығару батырмасын (a1) басыңыз.

Блендерді пайдалану (модельге байланысты)

- Аспаптың желіден ажыратылғанына, жылдамдықты басқару ауыстырыбышын (a2) «0» қалыбында екеніне, ал шайқаға немесе қамырды илеуге арналған саптамалардың миксерден шығарылғанына көз жеткізіңіз.

- Аспалтың артқы тақтасындағы қақпақты көтеріңіз блендердің білігін (I немесе m) сағат тілі бойынша шырт еткен дыбыс шыққанға дейін артық күш салусыз бұрау арқылы орнатыңыз (6-сурет). Егер білік тығыз бұралатын болса, бұл оның қисық орнатылғанын білдіреді. Білікті толықтай шығарыңыз, оны түзетіңіз және қайтадан бұраныз.

- Құрылғыны электр желісіне жалғаңыз.
- Шашыраудан сақтану үшін миксердің қосудың алдында блендердің білігін қоспаға батырыңыз.
- Жылдамдықты басқару ауыстырышын (a2) пайдаланыңыз (2-сурет). Алдымен 1-жылдамдықты орнатыңыз, содан кейін 2, 3, 4, 5 жылдамдықтарына ауысуға болады. Егер рецепт бойынша жоғары қарқындылық қажет болса, Turbo режимінің батырмасын (a2) пайдаланыңыз.
- Блендердің білігін қоспадан шығарғанға дейін аспалты сөндіріңіз (шашырауды болдырмау үшін).

Блендердің білігін шығарыңыз:

- Жылдамдықты басқару ауыстырышын «0» қалыбына ауыстыру арқылы аспалты тоқтатыңыз, аспалты желіден сөндіріңіз және блендердің білігін (I немесе m) сағат тілі бойынша бұрай отырып ажыратыңыз.

Блендердің білігін пайдаланбаңыз:

- Контеинерде жылу көзінде
- бос жүрісте немесе мұзды, шикі етті немесе кептірілген жемістерді және жаңғақтарды (бадам, орман жаңғақтары және с.с.) ұсақтау үшін.

500 мл-ге мини-ұсақтағышты пайдалану

(модельге байланысты) (7,8-сурет)

- Тостаганды (n1) тұрақтандырыш базага (q) орналастырыңыз.
- Пышақты (n2) тостаганның (n1) орталық осынға орнатыңыз.
- Азық-түліктерді тостаганға (n1) салыңыз және араплық құрылғы (n3) орнатыңыз.
- Аспалтың желіден ажыратылғанына, жылдамдықты басқару ауыстырышының (a2) «0» қалыбында екенине, ал шайқауға немесе қамырды илеуге арналған саптамалардың миксерден шығарылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспалтың артқы тақтасындағы қақпақты көтеріңіз және оны мини-ұсақтағыштың араплық құрылғысына (n3) орнатыңыз.
- Аспалты желіге жалғаңыз және жылдамдықты басқару ауыстырышын (a2) пайдаланыңыз (2-сурет). Алдымен 1-жылдамдықты орнатыңыз, содан кейін 2, 3, 4 немесе 5 жылдамдықтарға ауысуға болады. Егер рецепт бойынша жоғары қарқындылық қажет болса, Turbo режимінің батырмасын (a2) пайдаланыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін аспалты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз.
- Алдымен аспалты, ал содан кейін араплық құрылғыны (n3) шешініз.
- Пластик бөлігінен ұстап тұрып пышақты (n2) сурыныңыз.
- Азық-түліктерді тостаганнан шығарыңыз.
- Блендердің тостаганын бос жүрісте пайдаланбаңыз.

800 мл-ге блендердің тостаганын пайдалану

(модельге байланысты) (9,10-сурет)

- Тостаганды (o1) тұрақтандырыш базага (q) орналастырыңыз.
- Пышақты (o2) тостаганның (o1) орталық осынға орнатыңыз.
- Азық-түліктерді тостаганға (o1) салыңыз, оны ағуды болдырмайтын қақпақпен (o3) жабыңыз, және араплық құрылғыны (o4) орнатыңыз.

- Аспалтың желіден ажыратылғанына, жылдамдықты басқару ауыстырышының (а2) «0» қалыбында екеніне, ал шайқауға немесе қамырды илеуге арналған саптамалардың миксерден шығарылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспалтың артқы тақтасындағы қақпақты көтеріңіз және аспалты блендер тостағанының аралық құрылғысына (04) орнатыңыз.
- Аспалты желіге жалғаңыз және жылдамдықты басқару ауыстырышын (а2) пайдаланыңыз (2-сурет). Алдымен 1-жылдамдықты орнатыңыз, содан кейін 2, 3, 4, 5 жылдамдықтарына ауысуға болады. Егер рецепт бойынша жоғары қарқындылық қажет болса, Turbo режимінің батырмасын (а2) пайдаланыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін аспалты сөндіріңіз және оны желіден ажыратыңыз.
- Аспалты, аралық құрылғыны (04) және қақпақты (03) шешініз.
- Пластик белгінен ұстап тұрып пышақты (02) суырыңыз.
- Азық-түліктөрді тостағаннан шығарыңыз.
- Блендер тостағанын бос жүрісте пайдаланбаңыз.

РЕЦЕПТУРА ЖӘНЕ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ

Шайқауға арналған көп қалақты саптамалар: соус, шайқалған жұмыртқа акуыздары, кілегей, майонез және қамыр түріндегі паста үшін арналған.

Қамыр илеуге арналған саптамалар: қою паста, мысалы, нан қамыры, пицца қамыры, үгілмелі қамыр және құрамында тартылған еті бар шлам үшін арналған.

Керек-жарақтар	Барынша жоғары салмақ	Барынша жоғары уақыт	Жылдамдық
Шайқауға арналған көп қалақты саптамалар Шайқалған жұмыртқа акуыздары	12 жұмыртқа акуызы	4 мин.	5
Шайқауға арналған көп қалақты саптамалар Бисквитті торт	9 жұмыртқа, 470 г үн, 470 г ерітілген май, 470 г қант, 1 ас қасық қосылткыш, 2 шөкім тұз, 1 бума ваниль қанты	5 мин.	5
Қамырды илеуге арналған саптамалар тіреуішімен не тіреуішсіз Аштыылған қамыр	500 г үн, 300 мл су, 10 г тұз, 10 г ашытқы	3 мин.	5
Блендердің белгілі Сорпа	160 г дайындалған көкөністер, 240 г сорпа	55 с қосылған күйде, содан кейін 1 мин кем емес үзіліс. Қатарынан 5 реттен көп қосуға болмайды.	Turbo
Мини-ұсақтағыш Бал қосылған өрік	150 г қою бал 250 г жұмсақ өрік	3 с	Turbo
Блендер тостағаны Сұт коктейлі	150 г банан, 300 мл сүт, 6 кубик мұз	45 с	Turbo

ТАЗАЛАУ

- Аспалтың желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Шайқауға арналған (b/c) немесе қамырды илеуге (d/e) арналған саптамаларды, блендердің білігін (l/m), мини-ұсақтағышты (n) және блендер тостағанын (o) құрамында жұмыртқа мен май бар қоспалар оларға жабысып және қатып қалмаулары үшін пайдаланғаннан кейін дереу жуықызы.
- Блендердің тәждерін (b/c), қоспалауыштарын (d/e), пластик және металл аяқтарын (l/m), тостағанын, пышақтарын, шағын чопперді тұрақтандырыш базаны (n1/n2/q), сондай-ақ герметикалық қақлағы мен блендердің тұрақтандырыш базасын (o1/o2/o3/q) ыдыс жуатын сұйықтықпен және губкамен суға салып жууға болады.
 - Блендердің тәждерін (b/c), қоспалауыштарын (d/e), пластик және металл аяқтарын (l/m), тостағанын, пышақтарын, шағын чопперді тұрақтандырыш базаны (n1/n2/q), сондай-ақ герметикалық қақлағы мен блендердің тұрақтандырыш базасын (o1/o2/o3/q) ыдыс жуатын машинаға салуға болады.
 - Блендердің аяқтарын (l/m) ыдыс жуатын машинаның жоғарғы себетінде аяқтарын жоғары қаратып жууға болады.
- Аспалтың тіреуішін (g), мини-ұсақтағыштың аралық құрылғысын (n3), блендердің аралық құрылғысын (o4) және аспалтың корпусын (a) тек ылғалды губкамен ғана сұртуғе болады. Содан кейін оларды кептіру керек.
- Ешқашан мотордың блогын ыдыс жууға арналған машинада жууға болмайды.
- Қырғыш қасиеттері бар маталарды немесе металл беліктері бар заттарды пайдаланбаңыз.
- Мотордың блогын суға батырманыз. Аспалты құрғақ немесе кішкене дымқылданған матамен сүртіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Блендердің білігі (l немесе m) және мини-ұсақтағыштың (n2) және блендердің (o2) пышақтары өте өткір. Оларды абайлап пайдаланыңыз.

- يمكنك تنظيف الخفافات (b/c)، العجانات (d/e)، وعمود الخلط البلاستيكي والمعدني (l/m)، الوعاء، الشفرة، والقاعدة الغير قابلة للإنزلاق التابعة للمفرمة الصغيرة، (n1/n2/n4) وكذلك الوعاء، الشفرة، الغطاء المانع للتسرب والقاعدة الغير قابلة للإنزلاق التابعة للخلط (o1/o2/o3/o5) تحت ماء الصنبور الجاري بالإسفنجية وسائل جلي الصحون.
 - الخفافات (b/c)، العجانات (d/e)، الوعاء، الشفرة والقاعدة الغير قابلة للإنزلاق التابعة للمفرمة الصغيرة (n1/n2/n4) وكذلك الوعاء، الشفرة، الغطاء المانع للتسرب وقاعدة الخلط التابعة (o1/o2/o3/o5) يمكن غسلهم في جلابة الصحون.
 - عمود الخلط (l/m) يمكن غسله ايضاً في جلابة الصحون في السلة العلوية، بحيث تكون الشفرات تتجه إلى الأعلى.
 - أنصال الشفرات حادة جداً : لكي تتجنب الإصابة بالجروح، يُرجى التعامل معها بكل حرص وعناية أثناء اخراجها من جلابة الصحون.
 - تُنصح القاعدة (g)، والمفرمة الصغيرة (n3)، المُخفف التابع للخلط (o4)، جسم المنتج (a) بإسفنجية رطبة فقط، وتُجفف فوراً.
 - لا تتغلب وحدة المُحرك في جلابة الصحون.
 - لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو الأدوات التي تحتوي على أجزاء من المعدن.
 - لا تغمر وحدة المُحرك في الماء . امسحها فقط بقطعة قماش جافة أو قليلة الرطوبة.
- تنبيه : إن عمود الخلط (m أو l)، الشفرة التابعة للمفرمة الصغيرة (n2)، والشفرة التابعة للخلط (o2) هي أجزاء حادة جداً. يُرجى التعامل معها بكل حذر وعناية أثناء التنظيف.

الكميات وأوقات التحضير

مخافق متعددة الشفرات : صلصات، بياض البيض المخفوق، المايونيز، أنواع مختلفة من عجائن المعكرونة الخفيفة.
عجائب : للعجائب الثقيلة مثل عجينة الخبز، البيتزا، عجائب الحلويات والعجائب التي تحتوي على اللحمة المفرومة.

السرعة	الوقت بالحد الأقصى	الكميات بالحد الأقصى	المُلحقات
5	4 دقائق	12 بياض بيضة	الخفاقات متعددة الشفرات بياض البيض
5	5 دقائق	9 بيضات 470 جرام طحين عادي 470 جرام زبدة مذابة 470 جرام سكر 1 ملعقة صغيرة باكننج باودر 2 رشة ملح مطروف من سكر الفانيليا	مخافق متعددة الشفرات باوند كيك
5	3 دقائق	500 جرام طحين 300 مللتر ماء، 10 جرام ملح 10 جرام خميرة خبز	العجائب مع القاعدة أو بدون القاعدة عجينة الخبز
تيربو	55 ثانية مع وقت للراحة لمدة دقيقة واحدة على الأقل لا تشغّل أكثر من 5 مرات بالتناوب	160 جرام خضار مطهوة 240 جرام من المرق	عمود الخلط شوربة
تيربو	3 ثانية	150 جرام عسل دسم 250 جرام مشمش خفيف	المفرمة الصغيرة مشمش بالعسل
تيربو	45 ثانية	150 جرام موز 300 مللتر حليب 6 مكعبات ثلج	وعاء الخلط ميلاك شيك

التنظيم

- تأكد أولاً أن المنتج منفصل عن التيار الكهربائي.
- تنظف الخفاقات (b/c)، العجائب (d/e)، عمود الخلط (l/m)، المفرمة الصغيرة (n) ووعاء الخلط (o) فوراً بعد الإستعمال تجنباً لالتصاق المكونات من البيض والزيت أو جفافها وتحجرها.

- غطّس عمود الخلط في المكونات قبل أن تبدأ بتشغيل المنتج لكي تتجنب تطاير المكونات.
 - ابدأ باستعمال زر التحكم بالسرعة (a2) (شكل 2)، ابدأ بالسرعة 1، ثم بالسرعة 2، 3، 4، 5 و 5.5.
 - استعمل زر تيربو (a2) في حال احتاجت وصفة الطعام قوة أكثر.
 - أوقف المنتج عن التشغيل قبل أن ترفع عمود الخلط من المكونات (لكي تتجنب تطاير الطعام)
- فصل عمود الخلط عن المنتج :**
- أوقف تشغيل المنتج بوضع مفتاح التحكم بالسرعة على الموقع "0"، افصله عن التيار، ثم حرر عمود الخلط (I أو m) بإدارته في اتجاه عقارب الساعة.
 - لا تستعمل عمود الخلط :
 - في المقلة على موقد النار.
 - لا تستعمله إذا كان الإناء فارغاً أو لوظيفة سحق مكعبات الثلج، لقطيع قطع اللحمة النية، أو الفواكه المُجففة (الوز، بندق،..الخ).

وظائف مفرمة "ميسي" 500 ملتر (حسب الموديل) (شكل 8,7)

- ضع الوعاء (n1) على القاعدة الغيرقابلة للإنزلاق (q).
- ضع الشفرة (n2) على عمود الوعاء (n1).
- ضع مكونات الطعام في الوعاء (n1) ثم ضع بعد ذلك المُخفف (n3).
- تأكّد أن المنتج غير موصول بالتيار الكهربائي، وأن مفتاح التحكم بالسرعة (a2) في الموقع "0" ، وأن المخالف أو العجانات غير موجودة في المنتج.
- ارفع اللوحة في مؤخرة المنتج، وضع المنتج على المُخفف (n3) التابع للمفرمة الصغير.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي وإبدأ باستعمال زر التحكم بالسرعة (a2) (شكل 2). ابدأ بالسرعة 1، ثم بالسرعة 2، 3، 4، 5 و 5.5. استعمل زر تيربو (a2) في حال احتاجت وصفة الطعام قوة أكثر.
- بعد انتهاء التحضير أوقف المنتج عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي.
- ارفع المنتج أولاً، ثم بعد ذلك ارفع المُخفف (n3).
- انزع الشفرة (n2) بامساكها بواسطة الجزء البلاستيكي.
- بعد الاستعمال، افرغ الطعام من الوعاء.
- لا تُشغّل هذا الملحق فارغاً.

وظائف وعاء الخلط 800 ملتر (حسب الموديل) (شكل 10,9)

- ضع الوعاء (o1) على القاعدة الغيرقابلة للإنزلاق (q).
- ضع الشفرة (o2) على عمود الوعاء (o1).
- ضع مكونات الطعام في الوعاء (o1) ثم ضع بعد ذلك الغطاء المانع للتسرّب (o3) و المُخفف (o4).
- تأكّد أن المنتج غير موصول بالتيار الكهربائي، وأن مفتاح التحكم بالسرعة (a2) في الموقع "0" ، وأن المخالف أو العجانات غير موجودة في المنتج.
- ارفع اللوحة في مؤخرة المنتج، وضع المنتج على المُخفف (o4) التابع لوعاء الخلط.
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي وإبدأ باستعمال زر التحكم بالسرعة (a2) (شكل 2). ابدأ بالسرعة 1، ثم بالسرعة 2، 3، 4، 5 و 5.5. استعمل زر تيربو (a2) في حال احتاجت وصفة الطعام قوة أكثر.
- بعد انتهاء التحضير أوقف المنتج عن التشغيل وافصله عن التيار الكهربائي.
- ارفع المنتج أولاً، ثم بعد ذلك المُخفف (o4)، ثم بعد ذلك الغطاء (o3).
- انزع الشفرة (o2) بامساكها بواسطة الجزء البلاستيكي.
- بعد الاستعمال، افرغ الطعام من الوعاء.
- لا تُشغّل هذا الملحق فارغاً.

- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
 - لهذا المنتج 5 مستويات للسرعة بالإضافة إلى زر "تيربو". ابدأ دائماً المزج بالسرعة 1 ، ثم ارفع السرعة بعد ذلك إلى المستويات 2، 3، 4 أو 5 (شكل 2).
 - لعجن العجينة الكثيفة، ننصح باستعمال السرعة 5 فقط.
 - يمكن أيضاً رفع السرعة بالضغط على زر تيربو. ومع ذلك فإننا ننصح باستعمال زر تيربو باختصار (لمدة 30 ثانية كحد أقصى للعجينة الكثيفة).
 - بعد الانتهاء، يُوضع مفتاح التحكم بالسرعة (a2) على الموقع "0".
 - أفصل المنتج عن التيار الكهربائي.
 - ثم أضغط على زر الإخراج (a1) لفصل الخفاقتان أو ذراعي العجن من مكانهما.
 - استعمال القاعدة (g) (حسب الموديل) :
 - تأكّد أن المنتج غير موصول بالتيار الكهربائي، وأن مفتاح التحكم بالسرعة (a2) في الموقع "0" ، وأن عمود الخلط غير موجود.
 - أدخل الخفاقتان (c) العجانتان (e) كلّ في الفتحة المخصصة وأغلق عليهما في موقعها.
 - الخفاقتان والعجانتان لهاما أشكال متميزة. ذراعي العجن أو الخفاقتان مجهزان بطبق معدني (f)، يجب أن يدخل هذا الطوق في الناحية اليسرى في الفتحة الكبيرة (شكل 1).
 - توضع القاعدة (g) في مكان التحضير :
 - لرفع الذراع، حررها بالضغط على الزر (i) (شكل 3)
 - ضع الوعاء (h) في موقعه (شكل 3)
 - اضغط على الزر (i) لتحرير الذراع وخفضها (شكل 4).
 - ضع الخلط الذي رُكِبت فيه العجانات أو الخفاقتان على الذراع المفصليّة إلى أن تسمع صوت الإقفال "كليك" (شكل 5).
 - ملاحظة : أدخل الخلطات بتركيب الخفاقتان أو العجانات في الفتحات المخصصة (شكل 5).**
 - أوصل المنتج بالتيار الكهربائي:
 - لهذا المنتج 5 مستويات للسرعة و زر تيربو ابدأ دائماً المزج أو العجن بالسرعة 1 ، ثم ارفع السرعة بعد ذلك إلى المستويات 2، 3، 4 أو 5 (شكل 2).
 - لعجن العجينة الكثيفة، ننصح باستعمال السرعة 5 فقط.
 - يمكن أيضاً رفع السرعة بالضغط على زر تيربو (a2). ومع ذلك فإننا ننصح باستعمال زر تيربو باختصار (لمدة 30 ثانية كحد أقصى للعجينة الكثيفة).
 - بعد الانتهاء، يُوضع مفتاح التحكم بالسرعة (a2) على الموقع "0".
 - أفصل المنتج عن التيار الكهربائي وحرر الزر (i) لرفع الذراع المفصليّة. ثم اضغط على مفتاح تحرير الخلط (j) لفصل الخلط عن قاعدته.
 - ثم أضغط على زر الإخراج (a1) لفصل الخفاقتان أو ذراعي العجن من مكانهما.
- وظيفة الخلط (حسب الموديل)**
- تأكّد أن المنتج موصول بالتيار الكهربائي، وأن مفتاح التحكم بالسرعة (a2) في الموقع "0" ، وأن الخفاقتان أو ذراعي العجن قد تم فصلهما عن المنتج.
 - ارفع اللوحة في مؤخرة المنتج، وثبت عمود الخلط (l) أو (m) بإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة ولا تستعمل في ذلك القوة المفرطة، إلى أن تسمع صوت الإقفال "كليك" (شكل 6).
 - إذا لاحظت بعض المقاومة في تركيب عمود الخلط، ذلك يعني أنه غير موجود في مسار التركيب بشكل صحيح، يجب فصله وإعادة تركيبه من جديد بشكل صحيح.
 - أوصل المنتج بالتيار الكهربائي

ملحوظة : مُرفق مع هذا المنتج كتيب يحتوي على تعليمات وإرشادات للسلامة. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يرجى قراءة هذا الكتيب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

وصف أجزاء المنتج

a	الخلاط	m	زر الإخراج لفصل العجانات أو الخفاقات.
a1	(حسب الموديل)	n	a2 التحكم بالسرعة/زر تيربو أو الخفاقات متعددة الشفرات للتحضيرات الخفيفة (حسب الموديل)
b/c	مفرمة "ميسي" 500 ملتر (حسب الموديل)	o	b/d خفاقات متعددة الشفرات للتحضيرات الثقيلة (حسب الموديل)
c	وعاء	p	f طوق معدني
d	n1 شفرة	q	g قاعدة (حسب الموديل)
e	n2 مخفف	r	h وعاء (حسب الموديل)
o1	وعاء الخلط 800 ملتر (حسب الموديل)	i	j ذراع بمفصل، زر إيقال/تحرير (حسب الموديل)
o2	وعاء متدرج للقياس	k	l اسباتولا (حسب الموديل)
o3	شفرة	l	عمود بلاستيكي للخلاط (حسب الموديل)
o4	غطاء ضد التسرب		
	وعاء القياس (حسب الموديل)		
	قاعدة مهابية (حسب الموديل)		
	غطاء (حسب الموديل)		

قبل الاستعمال للمرة الأولى

تستخرج جميع الملحقات من التغليفات وتُغسل بالماء الدافئ والصابون.

تنبيه : عمود الخلط (a) أو (m) وشفرة المفرمة الصغيرة (n2) ووعاء الخلط (o2) هي أجزاء حادة جداً. يرجى توخي الحذر والإنتباه أثناء التعامل معها.

استعمال المنتج

هام:

لا تستعمل الخفاقات أو العجانات في نفس الوقت، وكذلك بالنسبة لعمود الخلط، المفرمة الصغيرة أو وعاء الخلط.

- لا تستعمل مفرمة «ميسي» أو ملحقات وعاء الخلط، بدون القاعدة المهابية.

وظيفة المزج مع الخفاقات أو العجانات :

دليل الاستعمال:

- تأكد أن المنتج غير متصل بالتيار الكهربائي، وأن مفتاح التحكم بالسرعة (a2) في موقع "0"، وأن عمود الخلط، أو المفرمة الصغيرة أو الخلط غير موصول أي منهم في مؤخرة المنتج.
- أدخل المخفقتين (b) أو ذراعي العجن (d) في الفتحات المخصصة واقفل عليهما في مكانهما. الخفاقتان والعجانتان لهما أشكال متميزة. ذراعي العجن أو الخفاقتان مجهزان بطوق معدني (f)، يجب أن يدخل هذا الطوق في الناحية اليسرى في الفتحة الكبيرة (شكل 1).

- شما می‌توانید همزن‌های **(b/c)**، خمیرگیر **(d/e)**، میله پلاستیکی و فلزی مخلوط کن **(l/m)**، کاسه، تیغه، پایه ضد لیز خوردن خرد کن کوچک **(n1/n2/n4)**، به علاوه کاسه، تیغه، سرپوش سفت تراوش و پایه ضد لیز خوردن مخلوط کن کوچک **(n1/n2/n4)** را زیر شیر آب با یک اسفنج و پودر ظرفشویی تمیز کنید.
 - همزن **(b/c)**، خمیرگیر **(d/e)**، کاسه، تیغه و پایه عاری از لیز خوردن خرد کن کوچک **(n1/n2/n4)** به علاوه کاسه، تیغه، سرپوش سفت تراوش و پایه مخلوط کن **(n1/n2/n3/n5)** قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می‌باشد.
 - میله مخلوط کن **(l/m)**، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی در سبد بالا، تیغه‌ها رو به بالا خواهد بود.
 - تیغه‌ها بسیار تیز هستند، اطمینان حاصل کنید که قرار دادن و برداشتن تیغه‌ها از ماشین ظرفشویی با دقت انجام می‌شود.
 - پایه **(g)**، کاهش‌دهنده خردکن کوچک **(n3)**، کاهش‌دهنده مخلوط کن **(o4)**، بدنه دستگاه **(a)** را فقط با یک اسفنج خیس شستشو دهید و کاملاً خشک کنید.
 - از شستن موتور در ماشین ظرفشویی اکیداً خودداری کنید. آن را با یک پارچه خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.
 - از کاربرد اسفنج ساینده یا اشیاء حاوی قسمت‌های فلزی خودداری کنید.
 - از فرو بردن موتور در آب اکیداً خودداری کنید. آن را با یک پارچه خشک یا کمی مرطوب تمیز کنید.
- توجه: میله مخلوط کن **(m** یا **l)**، تیغه خردکن کوچک **(n2)**، و تیغه مخلوط کن **(o2)** بسیار تیز هستند. هنگام تمیز کردن آن‌ها، باید مراقب باشید.

وسایل زمان مقدار و آماده سازی

مخلوط کن مناسب برای: هم زدن سفیده تخم مرغ، خامه‌ها، مایونز، خمیر اسفنجی و خمیرهای سبک (مانند خمیر کرپ).
خمیرگیر مناسب برای: انواع خمیر سنگین مانند خمیر نان، خمیر پیتزا، خمیر ترد و خمیر ضخیم حاوی گوشت چرخکرده.

سرعت	حداکثر زمان	حداکثر مقدار	لوازم
5	4 دقیقه	12 عدد سفیده تخم مرغ	همزن‌های چند تیغه سفیده تخم مرغ زده شده
5	5 دقیقه	9 تخم مرغ، 470 گرم آرد ساده، 470 گرم کره آبشده، 470 گرم شکر، 1 قاشق چای خوری بیکینگ پودر، کمی نمک، 1 بسته شکر و اینل	همزن چند تیغه باوند کیک
5	3 دقیقه	500 گرم آرد 300 میلی‌لیتر آب، 10 گرم نمک، 10 گرم مخمر نانوایی	خمیرگیر با پایه یا بدون پایه خمیر نان
توربو	55 ثانیه روشن بودن با حداقل 1 دقیقه استراحت از به کار انداختن خردکن کوچک توربو بیش از 5 دفعه پی در پی خودداری کنید	160 گرم سبزیجات پخته شده 240 گرم موجودی	میله مخلوط کن سوب
توربو	3 ثانیه	150 گرم عسل پر خامه 250 گرم زردآلی نرم	خردکن کوچک زردآلی با عسل
توربو	45 ثانیه	150 گرم موز، 300 میلی‌لیتر شیر، 6 قطعه یخ	کاسه مخلوط کن میلک شیک

تمیز کردن

- از قطع شدن برق دستگاه مطمئن شوید.
- همزن‌ها (b/c)، خمیرگیرها (d/e)، میله مخلوط کن (l/m)، خردکن کوچک (n)، و کاسه مخلوط کن (o)، را بلا فاصله پس از استفاده تمیز کنید تا از باقیماندن ترکیبات تخم مرغ یا روغن چسبیده یا خشک شده روی آن‌ها اجتناب شود.

- قبل از شروع کردن، میله مخلوط کن را در غذا قرار دهید تا جلوی ترشح گرفته شود.
 - استفاده از کنترل سرعت (a2)، را شروع کنید (تصویر 2)، ابتدا در سرعت 1 سپس 2، 3، 4، 5. در صورت نیاز به قدرت بیشتر، از دکمه توربو (a2) استفاده کنید.
 - قبل از برداشتن میله مخلوط کن از غذا، دستگاه را متوقف کنید (برای اجتناب از ترشح).
- برداشتن میله مخلوط کن:**

- با انتخاب "0" دستگاه را متوقف کنید، آن را وصل کرده و میله مخلوط کن (l) یا (m) را با چرخاندن در جهت عقربه ساعت باز کنید.
- از کاربرد میله مخلوط کن خودداری کنید:
- در یک ماهی تابه سس روی خوراک پز قطعات یخ خودداری کنید.
- برای خرد کردن گوشت خام، میوه خشک (بادام، فندق و غیره)، از کاربرد ماهی تابه خالی یا با

عملکرد خردکن کوچک 500 میلی لیتری (بر طبق مدل)

- کاسه (n1) را روی پایه ضدلیز خوردن (q) قرار دهید.
- تیغه (n2) را روی میله کاسه (n1) قرار دهید.
- غذا را در کاسه (n1) و سپس در کاهش دهنده (n3) قرار دهید.
- خارج شدن دستگاه از برق و تنظیم کنترل سرعت (a2) در "0" و برداشته شدن همزن یا خمیرگیر از دستگاه را بررسی کنید.
- پانل در پشت دستگاه را بردارد و دستگاه را روی کاهش دهنده (n3) خردکن کوچک قرار دهید.
- دستگاه را به برق وصل کنید و استفاده از کنترل سرعت (a2) را شروع کنید، (تصویر 2)، ابتدا سرعت 1 سپس 2، 3، 4 و 5. در صورت نیاز به قدرت بیشتر، از دکمه توربو (a2) استفاده کنید.
- هنگام اتمام آماده سازی، دستگاه را متوقف نموده و قطع کنید.
- دستگاه و سپس کاهش دهنده (n3) را بردارید.
- تیغه (n2) را که بواسیله قسمت پلاستیکی نگه داشته می شود بردارید.
- پس از استفاده، غذا را بردارید.
- از کاربرد خالی این وسیله خودداری کنید.

عملکرد کاسه مخلوط کن 800 میلی لیتری (بر طبق مدل) تصویر 9، 10

- کاسه (o1) را روی پایه ضد لیز خوردن (q) قرار دهید.
- تیغه (o2) را روی میله کاسه (o1) قرار دهید.
- غذارادر کاسه (o1) بگذارید و سپس سرپوش سفت تراوش (o3) و کاهش دهنده (o4) را قرار دهید.
- خارج شدن دستگاه از برق و تنظیم کنترل سرعت (a2) در "0"، و برداشته شدن همزن یا خمیرگیر از دستگاه را بررسی کنید.
- پانل در پشت دستگاه را بردارید و دستگاه را روی کاهش دهنده (o4) کاسه مخلوط کن قرار دهید.
- دستگاه را به برق وصل کنید و استفاده از کنترل سرعت (a2) را شروع کنید (تصویر 2)، ابتدا سرعت 1 سپس 2، 3، 4 و 5. در صورت نیاز به قدرت بیشتر، از دکمه توربو (a2) استفاده کنید.
- هنگام اتمام آماده سازی، دستگاه را متوقف نموده و قطع کنید.
- دستگاه، کاهش دهنده (o4) و سپس سرپوش (o3) را بردارد.
- تیغه (o2) و نگهدارشون بواسیله قسمت پلاستیکی را بردارید.
- پس از استفاده، غذا را بردارید.
- از کار کردن این وسیله بصورت خالی خودداری کنید.

• دستگاه را وصل کنید.

- دستگاه شما دارای 5 سطح سرعت و یک دکمه توربو است. همیشه در ابتداء مخلوط کردن یا خمیر کردن در سرعت 1 آغاز می‌شود و سپس به سرعت 4، 3، 2 یا 5 حرکت می‌کند (تصویر 2).
- برای ورز دادن خمیر ضخیم، توصیه می‌کنیم که فقط از سرعت 5 استفاده کنید.

- شما همچنین می‌توانید سرعت را با فشار بر دکمه توربو افزایش دهید. اگرچه توصیه می‌کنیم که شما بطور خلاصه فقط از توربو (حداکثر 30 ثانیه برای خمیر ضخیم) استفاده کنید.
- پس از اتمام کار، کنترل سرعت (a2) را در "0" تنظیم کنید.
- قطع کنید

- سپس دکمه بیرون انداختن (a1) را برای برداشتن همزن یا خمیرگیر فشار دهید.
- استفاده از پایه (g) (بر طبق مدل):

- بررسی کنید که دستگاه قطع شده است، کنترل سرعت (a2) در "0" تنظیم شده است و میله مخلوط کن وجود ندارد.
- میله همزن (c) یا خمیرگیر (e) را در حفره مربوطه قرار داده و در محل قفل کنید. همزن و خمیرگیر دارای یک شکل خاص می‌باشد. خمیرگیر یا همزن با کولار فلزی (f) باید در سمت چپ، در بزرگترین حفره قرار داده شود (تصویر 1).
- پایه (g) را روی میز کار قرار دهید:

- برای بالا بردن دسته، آن را با فشار بر دکمه (i) باز کنید (تصویر 3).
- وضعیت کاسه (h) را مشخص کنید (تصویر 3)

- دکمه (i) را فشار دهید تا دسته باز شده و پاتن آورده شود (تصویر 4).
- مخلوط کن نصب شده با خمیرگیر یا همزن را پشت دسته قرار دهید تا صدای کلیک شدن در محل شنیده شود (تصویر 5).

توجه: مخلوط کن را با گذاشتن همزن یا خمیرگیر در شکاف، جاسازی کنید (تصویر 5).

- دستگاه را به برق وصل کنید.

- دستگاه شما دارای سطح سرعت و یک دکمه توربو است.
- همیشه در آغاز مخلوط کردن یا خمیرگیری را در سرعت 1 شروع کنید، سپس به سرعت 4، 3، 2 یا 5 حرکت دهید (تصویر 2).

- برای ورز دادن خمیر ضخیم، توصیه می‌کنیم فقط از سرعت 5 استفاده کنید.
- شما همچنین می‌توانید سرعت را با فشار بر دکمه توربو (a2) افزایش دهید؛ اگرچه توصیه می‌کنیم که شما بطور خلاصه فقط از توربو (حداکثر 30 ثانیه برای خمیر ضخیم) استفاده کنید.
- پس از اتمام کار، کنترل سرعت (a2) را در "0" تنظیم کنید.

- قطع کنید و دکمه باز کردن (i) را فشار دهید تا دسته ... بالا برده شود. سپس دکمه باز کردن مخلوط کن (j) را برای برداشتن مخلوط کن از موضع خود، فشار دهید.
- سپس دکمه بیرون انداختن (a1) را فشار دهید تا همزن یا خمیرگیر برداشته شود.

عملکرد مخلوط کن (بر طبق مدل)

- خارج شدن دستگاه از برق و تنظیم کنترل سرعت (a2) در "0" و برداشته شدن همزن، یا خمیرگیر از دستگاه را بررسی کنید.
- پانل در پشت دستگاه را بالا ببرید و میله مخلوط کن (i) یا (m) را در خلاف جهت ساعت بدون فشار دادن پیچ کنید تا صدای کلیک شنیده شود (تصویر 6).
- در صورتیکه مقاومت را هنگام پیچ کردن احساس می‌کنید، این بدان معناست که میله بطور صحیح تراز نشده است. شما باید آن را کامل و بطور صحیح بردارید.
- دستگاه را به برق وصل کنید:

توجه: جزوی حاوی دستورالعمل‌های این دستگاه ارائه شده است. برای اینمی خود، قبل از استفاده دستگاه جدید خود برای اولین بار، جزوی اینمی پیوست را به دقت بخوانید. کتابچه را به عنوان مرجع نگه دارید.

مشخصات

a	مخلوط کن
a1	دکمه بیرون انداختن برای برداشتن خمیرگیر یا همزن
a2	دکمه کنترل سرعت/تربو (بر طبق مدل).
b/c	همزن چند تیغه برای آماده‌سازی نور (بر طبق مدل).
d/e	خمیرگیر برای خمیر سنگین تیغه (بر طبق مدل).
f	کولار فلزی
g	پایه (بر طبق مدل)
h	کاسه (بر طبق مدل)
i	دکمه باز کردن/بستن دسته چرخشی (بر طبق مدل)
j	دکمه باز کردن/بستن مخلوط کن (بر طبق مدل)
k	کاردک (بر طبق مدل)

قبل از اولین استفاده

- لوازم را از بسته‌بندی بردارید و با آب گرم تمیز کنید.
- توجه: میله مخلوط کن (a) یا (m) و تیغه خردکن کوچک (n2) و کاسه مخلوط کن (o2) بسیار تیز هستند. هنگام دست زدن مراقب باشید.
- از خردکن کوچک یا لوازم جانبی کاسه مخلوط کن بدون پایه ثابت کردن استفاده نکنید.

استفاده از دستگاه

مهم:

از کاربرد همزن یا خمیرگیر در همان زمان به عنوان میله مخلوط کن، خردکن کوچک یا کاسه مخلوط کن اکیداً خودداری کنید.

عملکرد مخلوط کن با همزن یا خمیرگیر:

استفاده از کتاب راهنمای:

- قطع بودن دستگاه، تنظیم کنترل سرعت (a2) در "0" و عدم اتصال میله مخلوط کن، خردکن کوچک و مخلوط کن به پشت دستگاه را بررسی کنید.
- میله‌های همزن (b) یا خمیرگیر (d) را در حفره‌های مربوطه قرار دهید و در محل قفل کنید. همزن و خمیرگیر یک شکل خاص دارد. خمیرگیر یا همزن مجهز به کولار فلزی (f) می‌باشد و باید به سمت چپ و در بزرگترین

FR	6 - 10
EN	11 - 15
NL	16 - 20
DE	21 - 25
IT	26 - 30
ES	31 - 35
PT	36 - 40
EL	41 - 45
RU	46 - 49
UK	50 - 54
KK	55 - 59
AR	64 - 60
FA	69 - 65