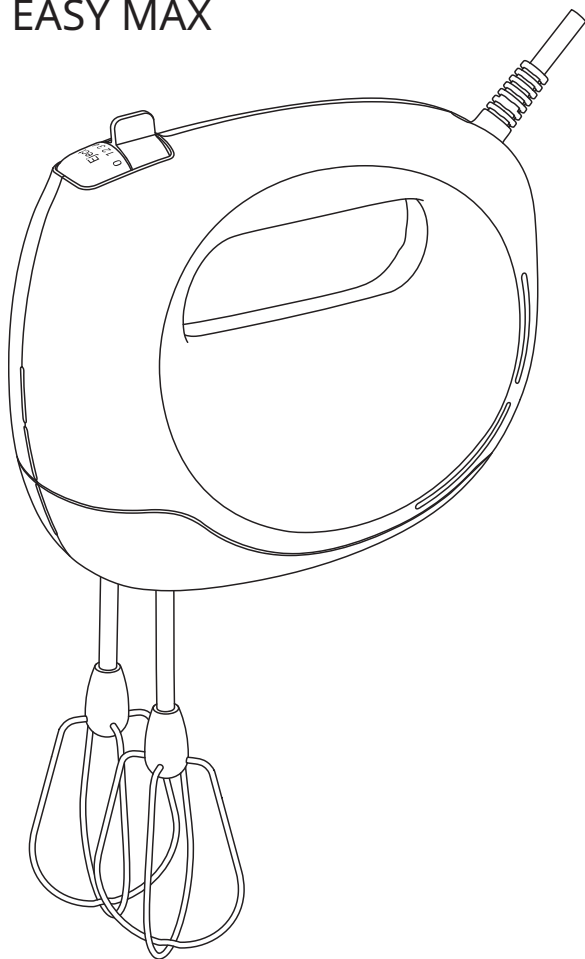
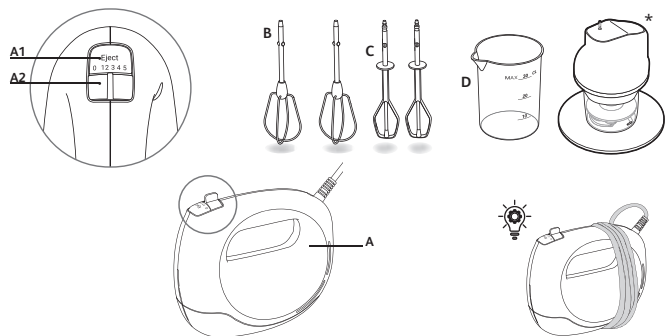
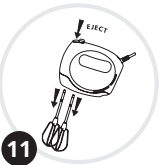
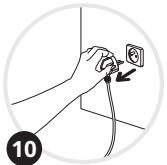
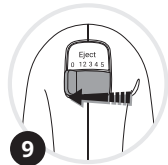
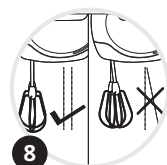
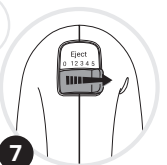
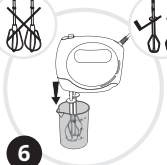
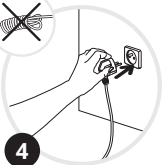
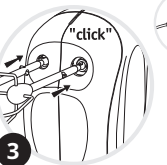
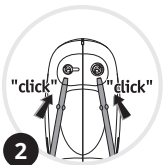
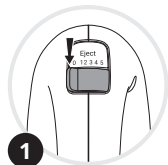


EASY MAX





1



	 Max.	 Max.	 Max.	
		x6	180 s.	5
	 30% fat min.	500 ml	3 min. & 2 min.	3 & 5
		50 g		
	 T55	250 g	30 s. & 30 s.	2 & 5
		x4 (220g)		
		6 g		
		80 g		
		420 g	2 min	2
  175°C 60 min.	 T55	150 g	30 s. & 120 s.	2 & 5
		x 3		
		150 g		
		150 g		
			5 g	
		25 g	3 s.	5

*Depending on model / Selon le modèle / Afhankelijk van het model / Abhängig vom Modell /
 A seconda del modello / Dependiendo del modelo / Ανάλογα με το μοντέλο /
 В зависимости от модели / Моделъге байланысты / بحسب الطراز / بسته به مدل

Bonjour et merci d'avoir choisi notre batteur, Easy Max ! Vous trouverez, sur cette notice, toutes les informations nécessaires à son utilisation. Nous espérons que vous l'apprécierez !

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.

PREMIERE UTILISATION

- **Avant la première utilisation, lavez les fouets (B), les émulsionneurs (C)* et le gobelet (D)* à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.**
- Vérifiez que le sélecteur de vitesse **(A2)** est en position **"0"**.
- Introduisez les tiges de chaque fouet **(B)** ou émulsionneur **(C)** dans les orifices prévus à cet effet jusqu'au **"clic"**. **Seuls les émulsionneurs sont utilisés dans le gobelet (D)**
- Branchez l'appareil :
- Votre appareil est doté de **5** vitesses. Commencez toujours à mélanger ou émulsionner en position 1 avant d'augmenter la vitesse jusqu'en position 5.
- Après avoir terminé l'opération, positionnez le sélecteur de vitesse **(A2)** sur la position **"0"**.
- **Débranchez l'appareil.**
- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection **(A1)** pour libérer les fouets ou les émulsionneurs.

**inclus selon le modèle*

RANGEMENT

Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

NETTOYAGE

- S'assurer que l'appareil est bien débranché.
- Vous pouvez nettoyer les accessoires (B), (C) et (D) à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle, immédiatement après utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Vérifiez :

Le branchement de votre appareil.

La bonne insertion de chaque accessoire.

La position du bouton variateur (A2) : ramenez le en position « 0 », puis sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste à la fin de ce livret)

RECETTES DE SAUCES (AVEC LES EMULSIONNEURS*)

*inclus dépendant du modèle

Mayonnaise de base

1 jaune d'œuf + 1 cuillère à soupe de moutarde (15g) + huile de tournesol ou autre huile neutre + sel et poivre.

- Mettre le jaune d'œuf et la moutarde dans le gobelet fournis
- Mixer en vitesse 5 avec les émulsionneurs.
- Ajouter l'huile progressivement, très lentement au début.
- Arrêter à 150 ml pour une sauce aromatisée, sinon poursuivre jusqu'à 200 ml.
- Saler et poivrer selon vos goûts.

Sauce tartare

• Ajouter à la mayonnaise de base:

- 1 cuillère à café de câpres hachées
- 1 cuillère à café de cornichons hachés
- 1 cuillère à café d'échalotes hachées
- 2 cuillères à café de ciboulette hachée
- Mixer en vitesse 1 avec les émulsionneurs pendant 20 s, en montant et descendant le batteur.

Sauce aïoli

• Ajouter à la mayonnaise de base : 1/2 gousse d'ail en purée.

- Compléter en huile d'olive jusqu'à 200 ml.
- Mixer avec les émulsionneurs, en augmentant la vitesse de 1 à 5 sur 20 s.

Vinaigrette

1 cuillère à soupe de moutarde (15g) + 1 cuillère à soupe de miel (10g) + vinaigre + huile

- Mettre la moutarde et le miel dans le gobelet fournis
- Mixer en vitesse 5 avec les émulsionneurs.
- Ajouter le vinaigre progressivement jusqu'à 50 ml.
- Continuer à mixer en vitesse 3 en ajoutant l'huile jusqu'à 150 ml.

Dear customer, thank you for choosing our hand mixer, Easy max ! Please find here all the information you may need about its use. We hope you will enjoy it!

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.

FIRST USE

- **Before the first use, wash the whisks (B), the emulsifiers (C)*, and the beaker (D)* in soapy water. Rinse and dry.**
- Check that the speed control (A2) is set to "0".
- Insert the rod of each whisk (B) or emulsifier (C) into the corresponding holes and lock into place until "click". **Only the emulsifiers are used in the beaker (D).**
- Connect the appliance:
 - Your appliance has five speed levels. Always start mixing or emulsifying at position 1 before increasing the speed to position 5.
 - After finishing, set the speed control (A2) to "0".
- **Disconnect.**
- Then press the ejection button (A1) to remove the whisks or emulsifiers.

**included depending on model*

STORAGE

Do not store your appliance in a humid environment.

CLEANING

- Make sure that the appliance is unplugged.
- You can clean the accessories (B), (C), and (D) with soapy water or in the dishwasher immediately after use.
- Never immerse the motor unit (A) in water. Wipe with a dry cloth or wet brush.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK?

Check:

That it is plugged in correctly.

The correct insertion of each accessory.

The position of the speed selector (A2): turn it to position "0" and then select the desired speed again.

Your appliance still does not work? Contact an approved service centre (see list in last page of this booklet).

SAUCES RECIPES (WITH EMULSIFIERS*)

*included depending on model

Basic Mayonnaise

1 egg yolk + 1 tablespoon of mustard (15g) + sunflower oil or another neutral oil + salt and pepper.

- Place the egg yolk and mustard in the provided beaker.
- Mix at speed 5 with the emulsifiers.
- Gradually add the oil, very slowly at first.
- Stop at 150 ml for a flavored sauce, or continue up to 200 ml.
- Season with salt and pepper to taste.

Tartar Sauce

• Add to the basic mayonnaise:

- 1 teaspoon of chopped capers
- 1 teaspoon of chopped pickles
- 1 teaspoon of chopped shallots
- 2 teaspoons of chopped chives
- Mix at speed 1 with the emulsifiers for 20 seconds, moving the hand mixer up and down.

Aioli Sauce

- Add to the basic mayonnaise: 1/2 clove of garlic, pureed.
- Top up with olive oil until reaching 200 ml.
- Mix with the emulsifiers, gradually increasing the speed from 1 to 5 over 20 seconds.

Salad Dressing

1 tablespoon of mustard (15g) + 1 tablespoon of honey (10g) + vinegar + oil

- Put the mustard and honey in the provided beaker.
- Mix at speed 5 with the emulsifiers.
- Gradually add the vinegar up to 50 ml.
- Continue mixing at speed 3 while adding oil up to 150 ml.

Beste klant, bedankt dat u voor onze Easy Max handmixer hebt gekozen! Hier vindt u alle informatie over het gebruik. We hopen dat u er veel plezier mee hebt!
 Let op: Bij dit apparaat wordt een boekje met veiligheidsrichtlijnen geleverd.
 Lees het boekje aandachtig door en bewaar het op een veilige plaats voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.

EERSTE GEBRUIK

- **Was vóór het eerste gebruik de gardes (B), de staafmixer (C)* en de beker (D)* af met water en zeep. Spoel af en droog.**
- Controleer of de snelheid (A2) op "0" staat.
- Steek het staafje van de gardes (B) of staafmixer (C) in de overeenkomstige gaten en vergrendel ze totdat ze vastklikken. **Alleen de staafmixer wordt gebruikt in de beker (D)**
- **Sluit het apparaat aan:**
 - Het apparaat heeft vijf snelheidsstanden. Begin altijd met mengen of staafmengen op stand 1 voordat u de snelheid verhoogt naar stand 5.
 - Zet als u klaar bent de snelheidsstand (A2) op "0".
 - Schakel het apparaat uit.
 - Druk vervolgens op de uitwerpknop (A1) om de gardes of staafmixer te verwijderen.

***Afhankelijk van het model inbegrepen**

OPSLAG

Bewaar het apparaat niet in een vochtige omgeving.

REINIGING

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten.
- U kunt de accessoires (B), (C) en (D) direct na gebruik met water en zeep of in de vaatwasser reinigen.
- Dompel de motor (A) nooit onder in water. Veeg af met een droge doek of afwasborstel.

WAT TE DOEN ALS HET APPARAAT NIET WERKT?

Controleer:
 Of het apparaat juist is aangesloten.
 Of elke accessoire juist is ingestoken.
 De snelheidsstand (A2): draai deze naar stand "0" en selecteer vervolgens opnieuw de gewenste snelheid.
 Werkt uw apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst op de laatste pagina van dit boekje).

Sausrecepten (Met De Staafmixer*)

*Afhankelijk van het model inbegrepen

Basisrecept mayonaise

- 1 eierdooier + 1 eetlepel mosterd (15 g) + zonnebloemolie of een andere neutrale olie + zout en peper.
- Doe de eierdooier en mosterd in de meegeleverde beker.
 - Meng op snelheid 5 met de staafmixer.
 - Voeg de olie geleidelijk toe, eerst zeer langzaam.
 - Stop op 150 ml voor een smaakvolle saus, of ga verder tot 200 ml.
 - Breng op smaak met peper en zout.

Tartaarsaus

- Voeg het volgende toe aan de mayonaisebasis:
 - 1 theelepel fijngehakte kappertjes
 - 1 theelepel fijngehakte augurken
 - 1 theelepel fijngehakte sjalotten
 - 2 theelepels fijngehakte bieslook
- Meng op snelheid 1 met de staafmixer gedurende 20 seconden, waarbij u de mixer omhoog en omlaag beweegt.

Aioli

- Voeg het volgende toe aan de mayonaisebasis: 1/2 teentje fijngehakte knoflook.
- Vul aan met olijfolie totdat je 200 ml hebt bereikt.
- Meng met de staafmixer en verhoog de snelheid geleidelijk van 1 tot 5 gedurende 20 seconden.

Saladedressing

- 1 eetlepel mosterd (15 g) + 1 eetlepel honing (10 g) + azijn + olie
- Doe de mosterd en de honing in de meegeleverde beker.
 - Meng op snelheid 5 met de staafmixer.
 - Voeg geleidelijk azijn toe tot u maximaal 50 ml bereikt.
 - Ga door met mixen op snelheid 3 en voeg olie toe tot u 150 ml bereikt.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für unser Handrührgerät Easy max entschieden haben! Hier finden Sie alle wichtigen Informationen zur Verwendung. Wir hoffen, dass Sie zufrieden sind!

Hinweis: Im Lieferumfang dieses Geräts ist eine Broschüre mit Sicherheitsanweisungen enthalten.

Lesen Sie diese vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

ERSTE VERWENDUNG

- **Reinigen Sie vor der ersten Verwendung die Schneebesen (B), die Flachrührer (C)* und den Messbecher (D)* in Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie die Elemente ab.**
- Prüfen Sie, ob der Geschwindigkeitsregler (A2) auf „0“ eingestellt ist.
- Setzen Sie die Schneebesen (B) oder Flachrührer (C) in die entsprechenden Öffnungen ein und lassen Sie sie hörbar einrasten. **Im Messbecher (D) sollten nur die Flachrührer verwendet werden.**
- **Schließen Sie das Gerät an:**
 - Ihr Gerät hat fünf Geschwindigkeitsstufen. Beginnen Sie immer mit dem Mischen oder Emulgieren in Position 1, bevor Sie die Geschwindigkeit bis Position 5 erhöhen.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (A2) auf „0“, wenn Sie fertig sind.
- Stecken Sie das Gerät aus.
- Drücken Sie dann die Auswurfaste (A1), um die Schneebesen oder Knethaken zu entfernen.

****je nach Modell im Lieferumfang enthalten***

LAGERUNG

Lagern Sie das Gerät nicht in einer feuchten Umgebung.

REINIGUNG

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Sie können die Zubehörteile (B), (C) und (D) unmittelbar nach der Verwendung mit Seifenwasser oder im Geschirrspüler reinigen.
- Tauchen Sie die Motoreinheit (A) niemals in Wasser. Wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch oder einer feuchten Bürste ab.

WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Überprüfen Sie:

ob es richtig angeschlossen ist.

ob alle Zubehörteile richtig eingesetzt sind.

ob die Position des Geschwindigkeitsreglers (A2) korrekt ist: Drehen Sie ihn in die Stellung „0“ und wählen Sie dann erneut die gewünschte Geschwindigkeit aus.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum (siehe letzte Seite in diesem Heft).

Saucen Rezepte (mit Flachrührern*)

* je nach Modell im Lieferumfang enthalten

Grundrezept Mayonnaise

1 Eigelb + 1 Esslöffel Senf (15 g) + Sonnenblumenöl oder ein anderes neutrales Öl + Salz und Pfeffer.

- Eigelb und den Senf in den Messbecher geben.
- Mit den Flachrührern auf Geschwindigkeitsstufe 5 mischen.
- Nach und nach das Öl dazugeben, zunächst sehr langsam.
- Für eine aromatischere Sauce bis 150 ml füllen, oder bis 200 ml weiter rühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tartarsauce

• Zum Grundrezept für Mayonnaise hinzufügen:

- 1 Teelöffel gehackte Kapern
- 1 Teelöffel gehackte saure Gurken
- 1 Teelöffel gehackte Schalotten
- 2 Teelöffel gehackten Schnittlauch
- 20 Sekunden lang mit den Flachrührern auf Geschwindigkeitsstufe 1 mischen und dabei den Handmixer auf und ab bewegen.

Aioli

- Zum Grundrezept für Mayonnaise hinzufügen: 1/2 Knoblauchzehe, püriert.
- Mit Olivenöl auffüllen, bis 200 ml erreicht sind.
- Mit den Flachrührern mischen und dabei die Geschwindigkeitsstufe innerhalb von 20 Sekunden von 1 auf 5 erhöhen.

Salatdressing

1 Esslöffel Senf (15 g) + 1 Esslöffel Honig (10 g) + Essig + Öl

- Senf und Honig in den Messbecher geben.
- Mit den Flachrührern auf Geschwindigkeitsstufe 5 mischen.
- Den Essig nach und nach dazugeben, bis 50 ml erreicht sind.
- Mit Geschwindigkeitsstufe 3 weiter rühren, während Sie bis Öl dazugeben, bis 150 ml erreicht sind.

Gentile cliente, grazie per aver scelto il nostro mixer manuale, Easy max! Di seguito sono riportate tutte le informazioni necessarie al suo utilizzo. Ci auguriamo che sia di tuo gradimento!

Nota: insieme a questo apparecchio viene fornito un opuscolo contenente le linee guida per la sicurezza.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente l'opuscolo e conservarlo in un luogo sicuro.

PRIMO UTILIZZO

- **Prima del primo utilizzo, lavare le fruste (B), le fruste emulsionanti (C)* e il bicchiere (D)* in acqua e sapone. Risciacquare e asciugare.**
- Controllare che il selettore della velocità (A2) sia impostato su "0".
- Inserire i perni di ciascun paio di fruste (B) o fruste emulsionanti (C) nei fori corrispondenti e bloccarle fino a che non scattano in posizione. **Nel bicchiere (D) si possono utilizzare solo le fruste emulsionanti.**
- Collegare l'apparecchio:
 - L'apparecchio ha cinque livelli di velocità. Iniziare sempre a mescolare o emulsionare dalla posizione 1 prima di aumentare la velocità fino alla posizione 5.
- Al termine, impostare il controllo velocità (A2) su "0".
- **Scollegare.**
- Premere quindi il pulsante di espulsione (A1) per rimuovere le fruste o le fruste emulsionanti.

***inclusi/e a seconda del modello**

CONSERVAZIONE

Non conservare l'apparecchio in un ambiente umido.

PULIZIA

- Accertarsi che l'apparecchio sia scollegato.
- Gli accessori (B), (C) e (D) possono essere puliti con acqua e sapone o in lavastoviglie subito dopo l'uso.
- Non immergere l'unità motore (I) in acqua. Pulire con un panno asciutto o una spazzola bagnata.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Controllare:

Che sia collegato correttamente.

Il corretto inserimento di ciascun accessorio.

La posizione del selettore di velocità (A2): scegliere la posizione "0" e poi selezionare nuovamente la velocità desiderata.

L'apparecchio continua a non funzionare? Contattare un centro di assistenza autorizzato (vedere l'elenco nell'ultima pagina del presente opuscolo).

Ricette di salse (con emulsionanti*)

*incluso a seconda del modello

Maionese base

1 tuorlo d'uovo + 1 cucchiaino di senape (15 g) + olio di semi di girasole o un altro olio neutro + sale e pepe.

- Porre il tuorlo d'uovo e la senape nel bicchiere fornito.
- Mescolare a velocità 5 con gli emulsionanti.
- Aggiungere gradualmente l'olio, dapprima molto lentamente.
- Arrestare a 150 ml per una salsa aromatizzata o continuare fino a 200 ml.
- Condire con sale e pepe a piacere.

Salsa tartare

• Aggiungere alla maionese base:

- 1 cucchiaino di capperi tritati
- 1 cucchiaino di sottaceti tritati
- 1 cucchiaino di scalogno tritato
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata
- Mescolare a velocità 1 con gli emulsionanti per 20 secondi, muovendo il frullatore manuale su e giù.

Salsa Aioli

• Aggiungere alla maionese base: 1/2 spicchio d'aglio, ridotto in purea.

- Riempire con olio d'oliva fino a raggiungere i 200 ml.
- Mescolare con gli emulsionanti, aumentando gradualmente la velocità da 1 a 5 nell'arco di 20 secondi.

Salad Dressing

1 cucchiaino di senape (15 g) + 1 cucchiaino di miele (10 g) + aceto + olio

- Mettere la senape e il miele nel bicchiere in dotazione.
- Mescolare a velocità 5 con gli emulsionanti.
- Aggiungere gradualmente l'aceto fino a 50 ml.
- Continuare a mescolare a velocità 3 aggiungendo olio fino a 150 ml.

Estimado cliente, gracias por elegir nuestra batidora de mano, Easy Max. Aquí encontrarás toda la información que necesitas sobre cómo usarla. ¡Esperamos que la disfrutes!

Nota: Con este aparato se proporciona un folleto que contiene directrices de seguridad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lee atentamente el folleto y guárdalo en un lugar seguro.

PRIMER USO

- **Antes del primer uso, lava los batidores (B), los emulsionadores (C)* y el vaso (D)* con agua jabonosa. Enjuaga y seca.**
- Comprueba que el control de velocidad (A2) esté ajustado en "0".
- Inserta la varilla de cada batidor (B) o emulsionador (C) en los orificios correspondientes e insértala hasta que oigas un "clic". **En el vaso (D) solo se deben utilizar los emulsionadores.**
- Conecta el aparato:
 - El aparato tiene cinco niveles de velocidad. Empieza siempre a mezclar o emulsionar en la posición 1 antes de aumentar la velocidad a la posición 5.
 - Después de terminar, ajusta el control de velocidad (A2) a "0".
- **Desconecta.**
- A continuación, pulsa el botón de expulsión (A1) para retirar los batidores o emulsionadores.

***incluido según el modelo**

ALMACENAMIENTO

No guardes el aparato en un entorno húmedo.

LIMPIEZA

- Asegúrate de que el aparato está desenchufado.
- Puedes limpiar los accesorios (B), (C) y (D) con agua jabonosa o en el lavavajillas inmediatamente después de usarlos.
- No sumerjas nunca la unidad motora (A) en agua. Limpia con un paño seco o un cepillo húmedo.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Comprueba:

Que está enchufado correctamente.

La correcta inserción de cada accesorio.

La posición del selector de velocidad (A2): gíralo a la posición "0" y, a continuación, vuelve a seleccionar la velocidad deseada.

¿El aparato sigue sin funcionar? Ponte en contacto con un centro de servicio autorizado (consulta la lista en la última página de este folleto).

Recetas de salsas (con emulsionadores*)

*incluidos o no según modelo

Mayonesa básica

1 yema de huevo + 1 cucharada de mostaza (15 g) + aceite de girasol o de otro tipo (neutro) + sal y pimienta.

- Añadir la yema de huevo y la mostaza al vaso.
- Mezclar a velocidad 5 con los emulsionadores.
- Ir añadiendo gradualmente el aceite, poco a poco al principio.
- Parar al llegar a 150 ml si se busca un toque de sabor, o continuar hasta los 200 ml.
- Salpimentar al gusto.

Salsa tártara

• Añadir a la mayonesa básica:

- 1 cucharadita de alcaparras picadas
- 1 cucharadita de pepinillos picados
- 1 cucharadita de chalotas picadas
- 2 cucharaditas de cebollino picado
- Mezclar a velocidad 1 con los emulsionadores durante 20 segundos, sin dejar de mover hacia arriba y hacia abajo la batidora de mano.

Aioli

- Añadir a la mayonesa básica 1/2 diente de ajo machacado.
- Rellenar el recipiente con aceite de oliva hasta llegar a los 200 ml.
- Mezclar con los emulsionadores, ir aumentando gradualmente la velocidad de 1 a 5 durante 20 segundos.

Aderezo de ensalada

1 cucharada de mostaza (15 g) + 1 cucharada de miel (10 g) + vinagre + aceite

- Añadir la mostaza y la miel al vaso.
- Mezclar a velocidad 5 con los emulsionadores.
- Añadir gradualmente el vinagre hasta 50 ml.
- Continuar mezclando a velocidad 3 mientras añade aceite hasta 150 ml.

Caro(a) cliente, obrigado por escolher a nossa batedeira Easy max! Encontre aqui todas as informações de que poderá necessitar para a sua utilização. Esperamos que desfrute!

Nota: é fornecido um folheto com instruções de segurança com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente o folheto e guarde-o num local seguro.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- **Antes da primeira utilização, lave as pinhas (B), os batedores para emulsionar (C)* e o copo (D)* em água com detergente. Enxague e seque.**
- Confirme que o seletor de velocidade (A2) está definido para "0".
- Insira a haste de cada pinha (B) ou batedor para emulsionar (C) nos orifícios correspondentes e encaixe no lugar até ouvir um clique. **Apenas são utilizados os batedores para emulsionar no copo (D).**
- Ligue o aparelho:
 - O seu aparelho tem cinco níveis de velocidade. Comece sempre a misturar ou emulsionar na posição 1 antes de aumentar a velocidade para a posição 5.
- Quando terminar, defina o seletor da velocidade (A2) para "0".
- **Desligue o aparelho da corrente.**
- Em seguida, prima o botão de ejeção (A1) para retirar as pinhas ou os batedores para emulsionar.

***incluídos consoante o modelo**

ARRUMAÇÃO

Não guarde o seu aparelho num ambiente húmido.

LIMPEZA

- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente.
- Pode lavar os acessórios (B), (C) e (D) em água com detergente ou na máquina de lavar loiça imediatamente após a utilização.
- Nunca coloque a unidade do motor (A) dentro de água. Limpe com um pano seco ou uma escova húmida.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

Verifique:

Se está ligado corretamente.

Se cada acessório está inserido corretamente.

A posição do seletor de velocidade (A2): rode-o para a posição "0" e, em seguida, selecione novamente a velocidade pretendida.

O aparelho continua sem funcionar? Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados (consulte a lista na última página deste folheto).

Receitas de molhos (com batedores para emulsionar*)

*incluídos consoante o modelo

Maionese básica

1 gema de ovo, 1 colher de sopa de mostarda (15 g), óleo de girassol ou outro óleo de sabor neutro, sal e pimenta.

- Coloque a gema de ovo e a mostarda no copo fornecido.
- Misture na velocidade 5 com os batedores para emulsionar.
- Adicione gradualmente o óleo, muito lentamente no início.
- Pare nos 150 ml para obter um molho mais aromatizado ou continue até aos 200 ml.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.

Molho tártaro

• Adicione à maionese básica:

- 1 colher de chá de alcachofras picadas
- 1 colher de chá de pickles picados
- 1 colher de chá de chalotas picadas
- 2 colheres de chá de cebolinha picado

• Misture na velocidade 1 com os batedores para emulsionar durante 20 segundos, movendo a batedeira para cima e para baixo.

Molho aioli

• Adicione à maionese básica: 1/2 dente de alho, em puré.

• Acrescente azeite até atingir os 200 ml.

• Misture com os batedores para emulsionar, aumentando gradualmente a velocidade de 1 para 5 ao longo de 20 segundos.

Molho para salada

1 colher de sopa de mostarda (15 g), 1 colher de sopa de mel (10 g), vinagre e óleo

• Coloque a mostarda e o mel no copo fornecido.

• Misture na velocidade 5 com os batedores para emulsionar.

• Adicione gradualmente o vinagre até aos 50 ml.

• Continue a misturar na velocidade 3 enquanto adiciona óleo até atingir os 150 ml.

Αγαπητέ πελάτη, σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το μίξερ χειρός Easy max! Εδώ θα βρείτε όλες τις πληροφορίες που ενδεχομένως να χρειαστείτε για τη χρήση του. Ελπίζουμε να σας φανούν χρήσιμες!

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ένα φυλλάδιο που περιέχει οδηγίες ασφαλείας παρέχεται με αυτήν τη συσκευή.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε τους αυγοδάρτες (B), τους γαλακτωματοποιητές (C)* και το δοχείο (D)* σε σαπουνό νερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Ελέγξτε ότι ο διακόπτης ταχύτητας (A2) είναι ρυθμισμένος στη θέση "0".
- Εισαγάγετε τη ράβδο κάθε αυγοδάρτη (B) ή γαλακτωματοποιητή (C) στις αντίστοιχες οπές και ασφαλίστε τις στη θέση τους, μέχρι το χαρακτηριστικό «κλικ». **Στο δοχείο (D) χρησιμοποιούνται μόνο οι γαλακτωματοποιητές.**
- Συνδέστε τη συσκευή:
- Η συσκευή σας διαθέτει πέντε επίπεδα ταχύτητας. Ξεκινάτε πάντα την ανάμειξη ή το γαλακτωματοποίηση στη θέση 1, πριν αυξήσετε την ταχύτητα στη θέση 5.
- Όταν τελειώσετε, ρυθμίζετε τον διακόπτη ταχύτητας (A2) στη θέση "0".
- **Αποσυνδέστε τη συσκευή.**
- Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί εξαγωγής (A1) για να αφαιρέσετε τους αυγοδάρτες ή τους γαλακτωματοποιητές.

* **συμπεριλαμβάνεται ανάλογα με το μοντέλο**

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε περιβάλλον με υγρασία.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τα εξαρτήματα (B), (C) και (D) με σαπουνό νερο ή στο πλυντήριο πιάτων αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη μονάδα του μοτέρ (A) σε νερό. Σκουπίστε με στεγνό πανί ή με ένα υγρό πινέλο.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Ελέγξτε τα εξής:

Η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.

Κάθε εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σωστά.

Τη θέση του επιλογέα ταχύτητας (A2): θέστε τον στη θέση "0" και κατόπιν επιλέξτε ξανά την ταχύτητα που θέλετε.

Εξακολουθεί να μην λειτουργεί η συσκευή σας; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (ανατρέξτε στην τελευταία σελίδα του παρόντος φυλλαδίου).

Συνταγές για σάλτσες (με γαλακτωματοποιητές*)

*περιλαμβάνονται ανάλογα με το μοντέλο

Απλή μαγιονέζα

1 κρόκος αυγού + 1 κ.σ. μουστάρδα (15 γρ.) + ηλιέλαιο ή άλλο ουδέτερο λάδι + αλάτι και πιπέρι.

- Βάζουμε τον κρόκο αυγού και τη μουστάρδα στο παρεχόμενο δοχείο.
- Αναμειγνύουμε στην ταχύτητα 5 με τους γαλακτωματοποιητές.
- Προσθέτουμε σταδιακά το λάδι, πολύ αργά στην αρχή.
- Για πιο αρωματισμένη σάλτσα, σταματάμε στα 150 ml ή συνεχίζουμε μέχρι τα 200 ml.
- Αλατοπιπερώνουμε, ανάλογα με τις προτιμήσεις μας.

Σάλτσα ταρτάρ

• Προσθέτουμε στην απλή μαγιονέζα:

- 1 κ.γ. ψιλοκομμένη κάρπαρη
- 1 κ.γ. ψιλοκομμένο τουρσί
- 1 κ.γ. ψιλοκομμένο εσολότ
- 2 κ.γ. ψιλοκομμένο σχινόπρασο
- Αναμειγνύουμε στην ταχύτητα 1 με τους γαλακτωματοποιητές για 20 δευτερόλεπτα, μετακινώντας το μίξερ χειρός προς τα πάνω και προς τα κάτω.

Σάλτσα Aioli

- Προσθέτουμε στη βασική μαγιονέζα: 1/2 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη.
- Συμπληρώνουμε με ελαιόλαδο μέχρι τα 200 ml.
- Αναμειγνύουμε με τους γαλακτωματοποιητές, αυξάνοντας σταδιακά την ταχύτητα από 1 έως 5 σε 20 δευτερόλεπτα.

Ντρέσινγκ για σαλάτες

- 1 κ.σ. μουστάρδα (15 γρ.) + 1 κ.σ. μέλι (10 γρ.) + ξύδι + λάδι
- Βάζουμε τη μουστάρδα και το μέλι στο παρεχόμενο δοχείο.
- Αναμειγνύουμε στην ταχύτητα 5 με τους γαλακτωματοποιητές.
- Προσθέτουμε σταδιακά το ξύδι μέχρι 50 ml.
- Συνεχίζουμε να ανακατεύουμε στην ταχύτητα 3 προσθέτοντας λάδι έως 150 ml.

Уважаемый покупатель! Благодарим вас за выбор ручного миксера Easy Max! Здесь вы найдете всю информацию, которая может вам понадобиться во время использования миксера. Надеемся, он вам понравится!

Примечание. К прибору прилагается руководство с инструкцией по технике безопасности.

Перед первым применением прибора внимательно прочитайте руководство и уберите его в надежное место.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- **Перед первым использованием вымойте венчики (B), насадки для приготовления эмульсии (C)* и мерный стакан (D)* в мыльной воде. Ополосните и высушите их.**
- Убедитесь, что регулятор скорости (A2) установлен в положение «0».
- Вставьте основание каждого венчика (B) или насадки для приготовления эмульсии (C) в соответствующее отверстие и зафиксируйте, нажав до щелчка. **С мерным стаканом можно использовать только насадки для приготовления эмульсии (D).**
- Подключите прибор к электросети.
- Прибор имеет пять скоростей работы. Всегда начинайте смешивание или приготовление эмульсии с первой скорости, прежде чем увеличивать ее до пятой.
- После окончания использования установите регулятор скорости (A2) в положение «0».
- **Отключите прибор от электросети.**
- Затем нажмите кнопку извлечения (A1), чтобы снять венчики или насадки для приготовления эмульсии.

*** Входят в комплект некоторых моделей**

ХРАНЕНИЕ

Не храните прибор в условиях повышенной влажности.

ОЧИСТКА

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Аксессуары (B), (C) и (D) можно мыть в мыльной воде или в посудомоечной машине сразу после использования.
- Никогда не погружайте моторный блок (A) в воду. Протирайте его сухой тканью или влажной губкой.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

Проверьте следующее:

Правильность подключения прибора к электросети.

Правильность установки аксессуаров.

Положение регулятора скорости (A2): поверните его в положение «0», а затем снова выберите нужную скорость.

Прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список на последней странице руководства).

Рецепты соусов (с использованием насадок для приготовления эмульсии*)

RU

* Входят в комплект некоторых моделей

Майонез

1 яичный желток + 1 столовая ложка горчицы (15 г) + подсолнечное или другое растительное масло с нейтральным вкусом + соль и перец

- Добавьте яичный желток и горчицу в прилагаемый мерный стакан.
- Смешайте на скорости 5 с помощью насадок для приготовления эмульсии.
- Постепенно добавляйте масло. Не торопитесь, особенно в самом начале.
- Остановитесь на 150 мл, чтобы получить более насыщенный по вкусу соус, или продолжайте, пока его объем не достигнет 200 мл.
- Добавьте соль и перец по вкусу.

Соус тартар

• В майонез добавьте следующие ингредиенты:

- 1 чайная ложка измельченных каперсов
- 1 чайная ложка измельченных маринованных огурцов
- 1 чайная ложка измельченного лука-шалота
- 2 чайные ложки рубленого зеленого лука
- Смешивайте на скорости 1 с помощью насадок для приготовления эмульсии в течение 20 секунд, перемещая ручной миксер вверх-вниз.

Соус айолы

- В майонез добавьте следующие ингредиенты: 1/2 зубчика чеснока, измельченного в кашку.
- Добавьте оливковое масло, чтобы довести объем смеси до 200 мл.
- Смешивайте с помощью насадок для приготовления эмульсии в течение 20 секунд, постепенно увеличивая скорость с 1 до 5.

Заправка для салата

1 столовая ложка горчицы (15 г) + 1 столовая ложка меда (10 г) + уксус + масло

- Добавьте горчицу и мед в прилагаемый мерный стакан.
- Смешайте на скорости 5 с помощью насадок для приготовления эмульсии.
- Постепенно добавляйте уксус, чтобы увеличить объем смеси до 50 мл.
- Продолжайте смешивать на скорости 3, вливая масло, пока объем смеси не составит 150 мл.

Құрметті тұтынушы, Easy тах қол араластырғышын таңдағаныңызға рахмет! Оны пайдалану туралы қажет болуы мүмкін барлық ақпаратты осы жерден табыңыз. Сізге ұнайды деп үміттенеміз!
Ескерту! Бұл құрылғымен бірге қауіпсіздік нұсқаулары бар парақша берілген. Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында парақшаны мұқият оқып шығып, қауіпсіз жерге алып қойыңыз.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

- Бірінші рет қолданар алдында көпірткіштерді (В), эмульгаторларды (С)* және стақанды (D)* сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
- Жылдамдықты басқару тұтқасының (A2) «0» мәніне орнатылғанын тексеріңіз.
- Әр көпірткіштің (В) немесе эмульгатордың (С) таяқшасын сәйкес тесіктерге салып, «сырт» еткен дыбыс естілгенше орнына бекітіңіз. **Шайқағышта (D) тек эмульгаторлар қолданылады.**
- Құрылғыны қосыңыз:
- Құрылғыда бес жылдамдық деңгейі бар. Жылдамдықты 5-позицияға дейін арттырмас бұрын әрқашан араластыруды немесе эмульсияны 1-позициядан бастаңыз.
- Аяқтағаннан кейін жылдамдықты басқару тұтқасын (A2) «0» күйіне қойыңыз.
- **Ажыратыңыз.**
- Одан кейін көпірткіштерді немесе эмульгаторларды шығарып алу үшін шығару түймесін (A1) басыңыз.

*** үлгіге байланысты қосылады**

САҚТАУ

Құралды ылғалды жерде сақтамаңыз.

ТАЗАЛАУ

- Құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- (В), (С) және (D) керек-жарақтарын қолданғаннан кейін бірден сабынды сумен немесе ыдыс жуғышта тазалауға болады.
- Мотор блогын (А) ешқашан суға батырмаңыз. Құрғақ шүберекпен немесе дымқыл щеткамен сүртіңіз.

ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕГЕН ЖАҒДАЙДА ҚОЛДАНЫЛАТЫН ШАРА

Мыналарды тексеріңіз:
Оның дұрыс қосылғанын.
Әрбір керек-жарақтың дұрыс салынуын.
Жылдамдық таңдағышының орны (A2): оны «0» күйіне бұрыңыз, одан кейін қажетті жылдамдықты қайта таңдаңыз.
Құрылғыңыз сонда істемей ме? Мақұлданған қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (осы кітапшаның соңғы бетіндегі тізімді қараңыз).

Тұздық рецептілері (эмульгаторлармен*)

*үлгіге байланысты қосылады

Негізгі майонез

1 жұмыртқаның сарысы + 1 ас қасық қыша (15 г) + құнбағыс майы немесе басқа бейтарап май + тұз және бұрыш.

- Жұмыртқаның сарысы мен қышаны берілген стаканға салыңыз.
- 5-жылдамдықты қосып, эмульгаторлармен араластырыңыз.
- Бірте-бірте май қосыңыз, алдымен өте баяу қосыңыз.
- Тұздық хош иісті болу үшін 150 мл құйғасын тоқтаңыз немесе 200 мл болғанша жалғастырыңыз.
- Дәміне қарай тұз бен бұрыш қосыңыз.

Татар соусы

- Негізгі майонезге қосыңыз:
- 1 шай қасық туралған каперс
- 1 шай қасық туралған қияр
- 1 шай қасық туралған шалот пиязы
- 2 шай қасық туралған көк пияз
- 1-жылдамдықта эмульгаторлармен 20 секунд араластырыңыз, араластырығышты жоғары және төмен қозғалтыңыз.

Айоли тұздығы

- Негізгі майонезге қосыңыз: 1/2 түйір сарымсақ, үккіштен өткізілген.
- 200 мл-ге жеткенше зәйтүн майын құйыңыз.
- 20 секунд ішінде жылдамдықты 1-ден 5-ке дейін біртіндеп арттыра отырып, эмульгаторлармен араластырыңыз.

Салат дайындау

- 1 ас қасық қыша (15 г) + 1 ас қасық бал (10 г) + сірке суы + май
- Берілген стақанға қыша мен балды салыңыз.
- 5-жылдамдықты қосып, эмульгаторлармен араластырыңыз.
- 50 мл сірке суын ақырындап қосыңыз.
- 150 мл-ге дейін май қосып, 3-жылдамдықпен араластыруды жалғастырыңыз.

حضرة العميل، شكراً لاختيارك خلاطنا اليدوي، Easy max ! في ما يلي، ستجد كل المعلومات التي قد تحتاج إليها بشأن استخدام الجهاز. نأمل أن تستمتع!
ملاحظة: إن هذا الجهاز مرفق بكتيب يتضمن توجيهات السلامة.
قبل استخدام جهازك للمرة الأولى، يُرجى قراءة الكتيب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

الاستخدام الأول

- قبل الاستخدام الأول، اغسل أدوات الخفق (B) وأدوات الاستحلاب (C) * والدورق (D) * بالماء والصابون. ثم اشطفها وجففها.
- تحقق من ضبط مفتاح التحكم بالسرعة (A2) على "0".
- أدخل القضيب الخاص بكل أداة خفق (B) أو أداة استحلاب (C) في الفتحات المناسبة واحرص على إقفاله في مكانه حتى تسمع "نقرة". يتم استخدام أدوات الاستحلاب فقط في الدورق (D).
- اعتمد إلى توصيل الجهاز:
- يحتوي جهازك على خمسة مستويات للسرعة. ابدأ دائماً بالخلط أو الاستحلاب مع تحديد الموضع 1 قبل زيادة السرعة إلى الموضع 5.
- بعد الانتهاء، اضبط معدل السرعة (A2) على "0".
- اعمد إلى فصل الجهاز.
- ثم اضغط على زر الإخراج (A1) لإزالة أدوات الخفق أو الاستحلاب.

*مضمة حسب الطراز

التخزين

لا تعتمد إلى تخزين جهازك في بيئة رطبة.

التنظيف

- تأكد من فصل الجهاز عن مصدر التيار.
- يمكنك تنظيف الملحقات (B) و(C) و(D) بالماء والصابون أو في غسالة الأطباق مباشرة بعد الاستخدام.
- لا تغمر وحدة المحرك (A) بالماء أبداً. امسح الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة أو فرشاة مبللة.

ماذا يجب أن أفعل عند تعذر تشغيل الجهاز؟

تحقق من التالي:
الجهاز متصل بشكل صحيح بمصدر التيار.
الإدراج الصحيح لكل ملح.
وضعية محدد السرعة (A2): انقلها إلى "0"، ثم حدد السرعة المطلوبة مرة أخرى.
هل لا يزال جهازك لا يعمل؟ اتصل بمركز صيانة معتمد (راجع القائمة الواردة في الصفحة الأخيرة من هذا الكتيب).

وصفات الصلصات (باستخدام أدوات الاستحلاب

*مضمة حسب الطراز

المايونيز

- صفار بيضة واحدة + ملعقة كبيرة من الخردل (15 غ) + زيت دوار الشمس أو زيت متعادل آخر + ملح وفلفل.
- ضَع صفار البيضة والخردل في الدورق المقدم.
- اخلط بسرعة 5 باستخدام أدوات الاستحلاب.
- أضف الزيت تدريجيًا، ببطء شديد في البداية.
- توقف عند 150 مل للحصول على صلصة غنية بالنكهات أو استمر حتى 200 مل.
- تبّل الخليط بالملح والفلفل حسب الذوق.

صلصة التارتار

- أضف إلى المايونيز:
- ملعقة صغيرة من الكبر المقطعة
- ملعقة صغيرة من الكبيس المقطع
- ملعقة صغيرة من الكراث المقطع
- ملعقتين صغيرتين من الثوم المقطع
- اخلط بسرعة 1 باستخدام أدوات الاستحلاب لمدة 20 ثانية، محرّكًا الخلاط اليدوي إلى أعلى وأسفل.

صلصة الأيولي

- أضف إلى المايونيز: نصف فص ثوم مهروس.
- أضف زيت الزيتون حتى تصل إلى 200 مل.
- اخلط مع استخدام أدوات الاستحلاب، مع زيادة السرعة تدريجيًا من 1 إلى 5 خلال 20 ثانية.

صلصة السلطة

- ملعقة كبيرة من الخردل (15 غ) + ملعقة كبيرة من العسل (10 غ) + خل + زيت
- ضَع الخردل والعسل في الدورق المقدم.
- اخلط بسرعة 5 باستخدام أدوات الاستحلاب.
- أضف الخل تدريجيًا حتى تصل إلى 50 مل.
- استمر في الخلط بسرعة 3 مع إضافة الزيت حتى تصل إلى 150 مل.

مشتری گرامی، از اینکه همزن دستی Easy max را انتخاب کردید متشکریم! اطلاعات مربوط به این محصول در اینجا برای مطالعه آورده شده است. امیدوارم از این دستگاه لذت ببرید! پی‌نوشت: کتابچه‌ای حاوی رهنمودهای حفظ ایمنی همراه با دستگاه ارائه شده است. قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، این کتابچه را با دقت بخوانید و آن را در مکانی مناسب نگهداری کنید.

اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده، همزن‌های بالونی (B)، همگون‌سازها (C)*، و پارچ (D)* را با آب و مایه شوینده بشویند. آنها را آبکشی و خشک کنید.
 - بررسی کنید که دکمه کنترل سرعت (A2) روی «0» باشد.
 - میله هرکدام از همزن‌ها (B) یا همگون‌سازها (C) را در سوراخ‌های مربوط به آنها جا بزنید تا با صدای «کلیک» قفل شوند. در پارچ (D) فقط از همگون‌ساز استفاده کنید.
 - دستگاه را به برق بزنید:
 - این دستگاه دارای پنج درجه سرعت است. همیشه هم‌زدن یا همگون کردن را با سرعت 1 شروع کنید و سپس سرعت را افزایش دهید تا به سرعت 5 برسد.
 - پس از پایان کار، دکمه کنترل سرعت (A2) را روی «0» قرار دهید.
 - دستگاه را از برق بکشید.**
 - پس از آن دکمه پرانسی (A1) را فشار دهید تا سرهای همزن یا همگون‌ساز جدا شوند.
- * بسته به مدل با دستگاه ارائه شده است

انبار کردن

از نگهداری دستگاه در محیط مرطوب خودداری کنید.

تمیز کردن

- مطمئن شوید که دستگاه از برق کشیده شده است.
- می‌توانید قطعات (B)، (C)، و (D) را با آب و مایه شوینده یا در ماشین ظرفشویی بلافاصله پس از استفاده بشویند.
- هرگز واحد موتور (A) را در آب فرو نبرید. آن را با یک پارچه خشک یا برس مرطوب تمیز کنید.

اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

بررسی کنید که:
اتصال دستگاه به پریز برق درست باشد.
هرکدام از قطعات به درستی جا انداخته شده باشد.
موقعیت انتخابگر سرعت (A2) درست باشد: آن را روی موقعیت «0» بچرخانید و سپس سرعت دلخواه را انتخاب کنید.
هنوز دستگاه‌تان کار نمی‌کند؟ با نمایندگی مجاز خدمات تماس بگیرید (در صفحه آخر این دفترچه فهرستی از نمایندگی‌های مجاز را می‌بینید)

دستور تهیه سس‌ها (با استفاده از سر همگون‌ساز*)

* بسته به مدل با دستگاه ارائه شده است

مایونز ساده

- یک زرده تخم‌مرغ + یک قاشق غذاخوری خردل (۱۵ گرم) + روغن آفتابگردان یا یک روغن گیاهی دیگر + نمک و فلفل.
- زرده تخم‌مرغ و خردل را در پارچ دستگاه بریزید.
- با سر همگون‌ساز با سرعت 5 هم بزنید.
- به‌تدریج روغن را اضافه کنید، در ابتدا خیلی آرام این کار را انجام دهید.
- اگر می‌خواهید سس طعم بیشتری داشته باشد ۱۵۰ میلی‌لیتر روغن کافی است، اما می‌توانید تا ۲۰۰ گرم روغن را به‌تدریج اضافه کنید.
- با نمک و فلفل آن را طعم‌دار کنید.

سس تارتار

- به مایونز ساده این مواد را اضافه کنید:
- یک قاشق چای‌خوری کیپر خردشده
- یک قاشق چای‌خوری خیارشور خردشده
- یک قاشق چای‌خوری موسیر خردشده
- ۲ قاشق چای‌خوری پیازچه خردشده
- با سر همگون‌ساز با سرعت 1 به مدت ۲۰ ثانیه هم بزنید و هم‌زن دستی را به بالا و پایین حرکت دهید.

سس آبیولی

- به مایونز ساده این مواد را اضافه کنید: نصف پر سیر له شده
- به آن روغن زیتون اضافه کنید تا به حجم ۲۰۰ میلی‌لیتر برسد.
- با همگون‌ساز هم بزنید و سرعت را به‌تدریج در طی ۲۰ ثانیه از 1 به 5 برسانید.

سس سالاد

- یک قاشق غذاخوری خردل (۱۵ گرم) + یک قاشق غذاخوری عسل (۱۰ گرم) + سرکه + روغن
- خردل و عسل را در پارچ دستگاه بریزید.
- با سر همگون‌ساز با سرعت 5 هم بزنید.
- به‌تدریج سرکه را اضافه کنید تا به ۵۰ میلی‌لیتر برسد.
- با سرعت 3 به هم‌زدن ادامه دهید و هم‌زمان روغن را اضافه کنید تا به ۱۵۰ میلی‌لیتر برسد.

INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 175, Կիեվ, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb

ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ١٤ مايو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山 1ー1ー1 新青山ビル 東館 4階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-ғимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
سلطنة عُمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Lofströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com

Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

25/09/2019

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Чибішпрі ор. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Уннқі / Модель / Улгісі / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производит:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Чықарулыңдаруыңың мекенжайы huuqly. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чіпр. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR	4
EN	6
NL	8
DE	10
IT	12
ES	14
PT	16
EL	18
RU	20
KK	22
AR	25
FA	27