

Tefal
MASTERCHEF



FR

EN

NL

IT

DE

TR

RU

UK

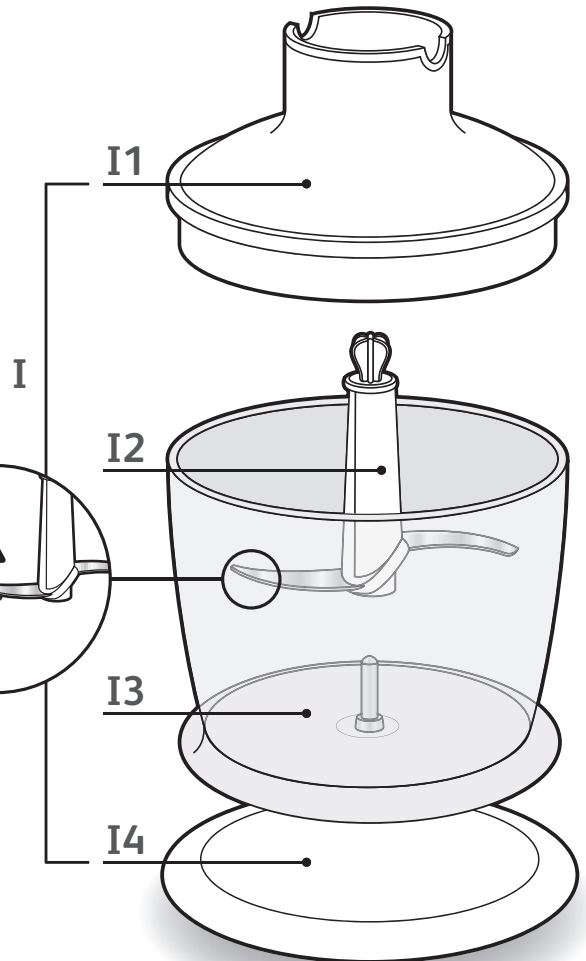
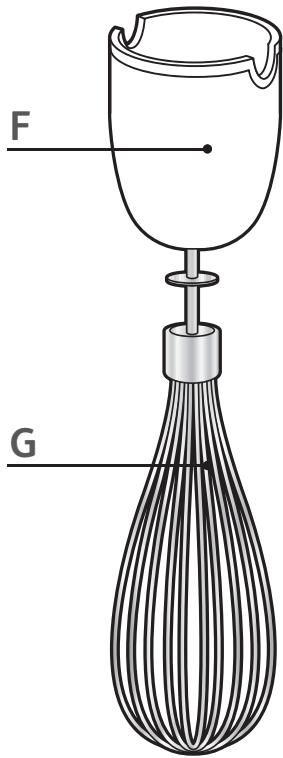
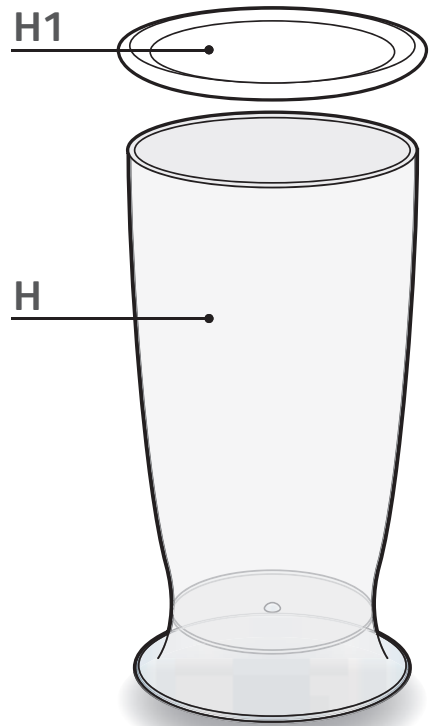
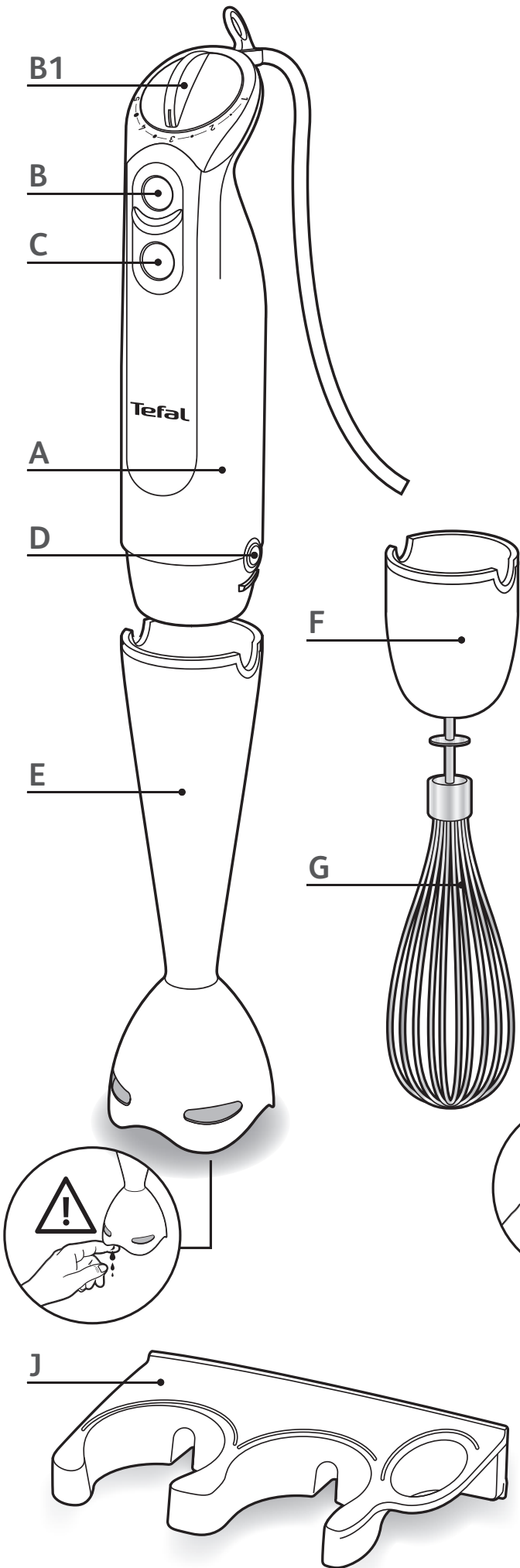
PL

LT

LV

ET

KO



Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil: une utilisation non conforme nous dégagerait de toute responsabilité.

Description

| | |
|----|--|
| A | Bloc moteur |
| B | Bouton mise en marche vitesse 1 (variable) |
| B1 | Molette de réglage de la vitesse |
| C | Bouton mise en marche vitesse 2 (rapide) |
| D | Bouton d'éjection des accessoires |
| E | Pied mixeur |
| F | Bloc de fixation pour le fouet cuisinier |
| G | Fouet cuisinier |
| H | Bol mélangeur gradué (0,8 l) |
| H1 | Couvercle du bol mélangeur |
| I | Mini-hachoir |
| I1 | Couvercle du mini-hachoir |
| I2 | Couteau du mini-hachoir |
| I3 | Bol du mini-hachoir (0,5 l) |
| I4 | Couvercle anti-dérapant |
| J | Support mural |

Consignes de sécurité

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
 - * directive basse tension,
 - * compatibilité électromagnétique,
 - * environnement,
 - * matériaux en contact avec les aliments.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement. Ne manipulez jamais le couteau du pied mixeur ou le fouet lorsque l'appareil est branché. Ne faites jamais fonctionner le pied mixeur à vide.
- Manipulez toujours le couteau du mini-hachoir en le tenant par son axe.
- **ATTENTION** : Les lames sont très coupantes. Soyez prudent en retirant le couteau du bol, en vidant le bol ou pendant le nettoyage.
- N'immergez pas le bloc moteur, ne le passez pas sous l'eau.
- Le mixeur doit être débranché :
 - * Si on le laisse sans surveillance,
 - * S'il a une anomalie pendant son fonctionnement,
 - * Avant chaque montage, démontage, nettoyage ou entretien.
 - * Après chaque utilisation.

- Ne posez pas et n'utilisez pas cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
 - * S'il est tombé par terre,
 - * S'il est détérioré ou incomplet,
 - * Si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles.
- Débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces en mouvement.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne démontez jamais l'appareil. Vous n'avez pas d'intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuels à effectuer.
- Dans ces cas et pour toutes autres réparations IL EST NECESSAIRE de vous adresser à un réparateur agréé.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **N'utilisez pas le pied mixer ni le fouet cuisinier dans le bol du mini hachoir.**

Mise en service

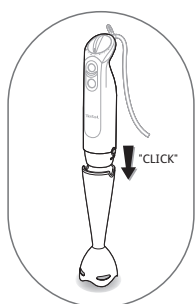
Avant la première utilisation, nettoyez vos accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.

ATTENTION : les lames sont très coupantes.

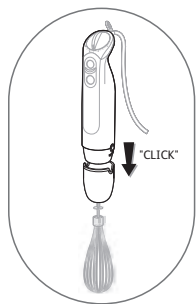
Utilisation du pied mixeur:

Insérez le pied (E) sur le bloc moteur (A) jusqu'au « clic » de verrouillage.

Votre mixeur est idéal pour préparer les sauces, les soupes, les cocktails, les milk-shakes, les mayonnaises, pâtes à crêpes, pâtes à gaufres. Pour éviter les éclaboussures, plongez d'abord le pied mixeur dans votre préparation, branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C) et effectuez un mouvement de rotation de bas en haut pour améliorer le mixage des aliments. Après utilisation, débranchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire pied mixeur.



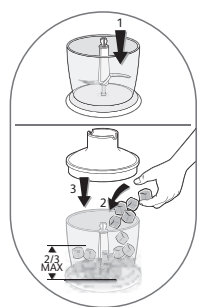
Utilisation du fouet cuisinier :



Introduisez le fouet cuisinier (G) dans le bloc de fixation (F), puis emboîtez l'ensemble sur le bloc moteur (A) jusqu'au clic de verrouillage. Avec le fouet cuisinier, vous pouvez réaliser des préparations légères (pâtes à crêpes, blanc en neige, chantilly....). Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C). Après avoir débranché l'appareil, appuyez sur le bouton d'éjection (D) pour démonter l'accessoire fouet cuisinier.

Utilisation du mini-hachoir :

Avant d'utiliser le mini hachoir:



- 1 - Placez le couteau (I2) (après avoir enlevé la protection de la lame) avec précaution dans le bol (I3) sur l'axe central. N'oubliez pas de remettre la protection une fois la préparation réalisée.
- 2 - Mettez les aliments dans le bol.
- 3 - Placez le couvercle (I1) puis le bloc moteur (A) sur le couvercle (I1).
- 4 - Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton (B) en réglant la vitesse à l'aide la molette B1, ou appuyez sur le bouton (C). Le mini-hachoir vous permet de hacher persil, condiments, viandes (250 g), noisettes (100 g),.... Le bol (I3) doit être rempli au maximum au 2/3.

Conseils pratiques

- Le récipient que vous utilisez pour mixer ou fouetter doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement.
- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le récipient.
- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Laissez refroidir un peu les aliments cuits avant de les placer dans le récipient.
- Ne mixez pas des aliments, des liquides dont la température serait supérieure à 80°C (175°F).
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, asperges, etc....) nettoyez le pied mixeur régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucre, céréales, chocolat.
- **N'utilisez pas le pied mixeur ni le fouet cuisinier dans le bol du mini-hachoir.**
- Temps recommandé pour le mini hachoir :

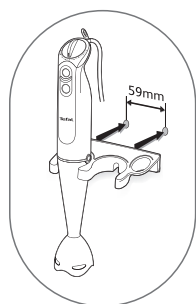
| Ingrédients | Quantité max. | Temps (en vitesse maxi) |
|----------------------------------|---------------|-------------------------|
| Viande crue (coupée en morceaux) | 250 g | 8 s |
| Persil | 50 g | 8 s |
| Noisettes | 100 g | 10 s |
| Gruyère | 150 g | 10 s |
| Oignons | 150 g | 8 s |

Nettoyage

ATTENTION : les lames sont très coupantes.

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez jamais au lave-vaisselle le bloc moteur (**A**), le bloc de fixation pour le fouet cuisinier (**F**) et le couvercle du mini-hachoir (**I1**).
- Ne les plongez jamais dans l'eau ou sous l'eau courante. Nettoyez-les avec une éponge humide.
- Le pied mixeur (**E**) (couteau vers le haut), le fouet cuisinier (**G**) (fouet vers le haut), bol mélangeur gradué (**H**), le couteau (**I2**) et le bol mini-hachoir (**I1**) passent au lave-vaisselle.
- Nous vous conseillons de nettoyer le pied du mixeur rapidement après chaque utilisation. En cas de coloration des parties plastique par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

Rangement



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

Pour fixer votre support mural, percez vos deux points de fixation à l'horizontale avec un écart de 59 mm puis placez le support sur vos vis de fixation en respectant le sens.

Produit électrique ou électronique en fin de vie



Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un autre centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

Please read the operating instructions carefully before first using your appliance: we may not be held responsible for any incorrect use of the appliance.

Description

| | |
|----|---|
| A | Motor unit |
| B | Speed 1 start button (variable) |
| B1 | Speed control dial |
| C | Speed 2 start button (high speed) |
| D | Accessory ejection button |
| E | Blender shaft |
| F | Attachment unit for whisk |
| G | Whisk |
| H | Graduated blender bowl (0,8 l) |
| H1 | Blender bowl lid |
| I | Mini-chopper |
| I1 | Mini-chopper lid |
| I2 | Mini-chopper blade with blade protector |
| I3 | Mini-chopper bowl (0,5 l) |
| I4 | Non-slip mat |
| J | Wall mount |

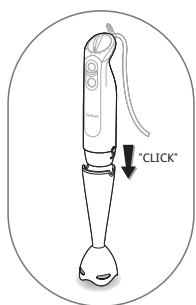
Safety instructions

- For your own safety, this appliance is compliant with applicable standards and regulations:
 - * low-voltage directive,
 - * electromagnetic compatibility,
 - * environment,
 - * materials in contact with food.
- It is designed to run only on alternating current. Please check before first use that the mains power supply corresponds to that indicated on the appliance's rating plate. **Any error in connection will cancel the terms of the warranty.**
- Never touch moving parts. Never handle the blender shaft blade or the whisk when the appliance is connected. Never run the blender shaft without food.
- When handling the mini-chopper blade, always hold it by the axis.
- **CAUTION:** the blades are extremely sharp.
- Care is needed when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the motor unit or put it under water.
- Unplug the blender:
 - * if it is left unattended,
 - * if it is not working correctly,
 - * before assembly, disassembly, cleaning or maintenance.
 - * after each use.

- Switch off the appliance before changing accessories or touching parts which move in use.
- Do not place or use this appliance on a hot plate or close to a flame (gas cooker).
- You must not use a household electrical appliance if:
 - * it has been dropped,
 - * it is damaged or incomplete,
 - * the power cord appears faulty or shows signs of damage.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by an authorised service centre to avoid any risk of danger.
- Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Only use an extension cord if you have already checked that it is in good working order.
- Do not let the power cord hang down.
- Do not disassemble the appliance. The only procedures you need to make are cleaning and ordinary maintenance.
- For all other repairs, YOU MUST contact an authorised service centre.
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Do not use the blender shaft or the whisk in the mini-chopper bowl.**

Using your hand blender

Using the blender shaft:

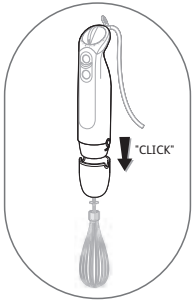


Insert the shaft **(E)** onto the motor unit **(A)** until you hear the “click” that tells you it has locked.

Your blender is ideal to prepare sauces, soups, cocktails, milk-shakes, mayonnaise, pancake mixes, waffle mixes.

To avoid splashing, first immerse the hand blender head into the mixture, plug in the appliance and then press the button **(B)**, using the dial B1 to adjust the speed, or press the button **(C)**, then move the hand blender in a circular movement as well as up and down to mix the ingredients thoroughly. After use, switch the appliance off, unplug then press the ejection button **(D)** to remove the blender shaft accessory.

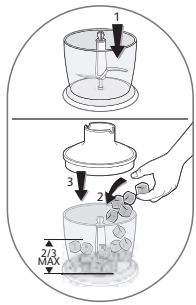
Using the whisk:



Fit the whisk (**G**) into the attachment unit (**F**), then slot the assembly onto the motor unit (**A**) until you hear the “click” that tells you it has locked. You can use the whisk to make light preparations (pancake mix, whip egg white, chantilly whipped cream, etc.). Plug in the appliance and then press the button (**B**), using the dial **B1** to set the speed, or press the button (**C**). Unplug the appliance before pressing the ejection button (**D**) to remove the whisk accessory.

Using the mini-chopper:

Before using the mini-chopper:



1. First remove the protector from the blade (**I2**) then fit it carefully in the bowl (**I3**) on the central axis. Remember to replace the protector once you have finished your preparation.
2. Place the bowl on the non-slip mat (**I4**). Put the food into the bowl.
3. Place the lid (**I1**) and then the motor unit (**A**) on the lid (**I1**).
4. Plug in the appliance and then press the button (**B**), using the dial **B1** to set the speed, or press the button (**C**). Use the mini-chopper to chop parsley, onion, garlic, meat (250 g), hazelnuts (100 g), etc. The bowl (**I3**) should be 2/3 full at most.

Practical hints

- You should never fill the bowl more than 2/3 full when blending or whipping to avoid spillages.
- The preparation must at least cover the lower part of the blender shaft for the blending to be successful.
- Remove bone and gristle from meat before putting it in the bowl.
- When using the blender shaft to process hot preparations directly in the cooking pan, remove the pan from the heat source first and leave to cool slightly. When blending hot food in the mini-chopper bowl, leave them to cool for a while before putting them in the bowl.
- Do not blend food and liquids at a temperature higher than 80°C (175°F).
- For fibrous foods (leeks, celery, asparagus, etc.) clean the blender shaft regularly during use while following the safety instructions for disassembly and cleaning.
- For fruit-based preparations, first cut up the fruit and remove pips and stones.
- Do not use the appliance with hard food like coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, whole spices, grains and chocolate.
- **Do not use the blender shaft or the whisk in the mini-chopper bowl.**
- Recommended processing times for the mini-chopper:

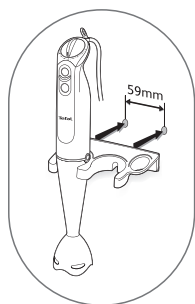
| Ingredients | Max. quantity | Time (in max speed) |
|---------------------------------|---------------|---------------------|
| Raw meat (cut into pieces) | 250 g | 8 s |
| Parsley | 50 g | 8 s |
| Walnuts | 100 g | 10 s |
| Gruyère cheese (cut into cubes) | 150 g | 10 s |
| Onions (cut into quarters) | 150 g | 8 s |

Cleaning

CAUTION: the blades are extremely sharp.

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

Storage



Use the wall mount (**J**) so you can always have your blender ready to hand. To secure the wall mount, drill two attachment points horizontal to each other with a gap of 59 mm then place the mount the right way up on the attachment screws.

Electrical or electronic product at end of service life



Environment protection first !



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



Leave it at a local civic waste collection point.

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

0845 602 1454 - UK or (01) 677 4003 - Ireland or consult our website - www.tefal.co.uk

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor u het apparaat voor de eerste keer gebruikt : wij zijn niet aansprakelijk als u het apparaat niet conform de voorschriften hanteert.

Beschrijving

| | |
|----|--|
| A | Motorblok |
| B | Aan/uit-knop snelheid 1 (variabel) |
| B1 | Selectieknop toerental |
| C | Aan/uit-knop snelheid 2 (snel) |
| D | Eject-knop voor de accessoires |
| E | Mixervoet |
| F | Bevestigingsaccessoire voor de keukengarde |
| G | Keukengarde |
| H | Mengkom met maatverdeling (0,8 L) |
| H1 | Deksel mengkom |
| I | Mini hakmolen |
| I1 | Deksel van de mini hakmolen |
| I2 | Sikkelmes van de mini hakmolen |
| I3 | Kom van de mini hakmolen (0,5 L) |
| I4 | Anti-slip deksel |
| J | Muurhouder |

Veiligheidsvoorschriften

- Voor uw eigen veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en voorschriften:
 - * laagspanningsrichtlijn,
 - * elektromagnetische compatibiliteit,
 - * milieu,
 - * materialen in contact met voedingsmiddelen.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor wisselstroom. Controleer of de netspanning, aangegeven onder op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis, voordat u de stekker in het stopcontact steekt. **Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Raak nooit onderdelen aan die in beweging zijn. Raak nooit het sikkelmes van de mixervoet of de garde aan als het apparaat aan staat. Zet de mixervoet nooit aan als u er niets mee mixt.
- Pak het sikkelmes van de mini hakmolen altijd bij de as beet.
- **OPGELET** : de mesjes zijn zeer scherp!
- Het motorblok niet onderdompelen of onder de kraan houden.
- Haal de stekker altijd uit het stopcontact :
 - * indien men deze zonder toezicht laat.
 - * als het apparaat werkingsstoornissen vertoont.
 - * vóór monteren, demonteren, reiniging of onderhoud.
 - * na gebruik.

- Het apparaat niet plaatsen of gebruiken op een warme plaat of in de nabijheid van een warmtebron of vlam (gasfornuis).
- Een elektrisch huishoudelijk apparaat mag niet gebruikt worden
 - * nadat het op de grond gevallen is.
 - * als het sikkelmes beschadigd of onvolledig is.
 - * als het snoer afwijkingen vertoont of zichtbaar beschadigd is.
- Als het snoer beschadigd is moet deze vervangen worden door de fabrikant, een erkend reparateur of eigen servicedienst (zie bijgevoegde lijst), om elk gevaar te voorkomen.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Gebruik, indien nodig, uitsluitend een in perfecte staat verkerend verlengsnoer.
- Laat het snoer niet loshangen.
- Demonteer het apparaat nooit. Het enige wat u hoeft te doen is het gebruikelijke schoonmaken en onderhoud.
- Voor alle reparaties IS HET NOODZAKELIJK een erkende reparateur in te schakelen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, en mag in geen geval voor professionele doeleinden gebruikt worden, waarvoor noch onze garantie noch onze aansprakelijkheid van toepassing zullen zijn.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Gebruik de mixervoet of de keukengarde niet in de kom van de mini hakmolen.**

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt dient u de accessoires in een sopje af te wassen. Afspoelen en zorgvuldig afdrogen.

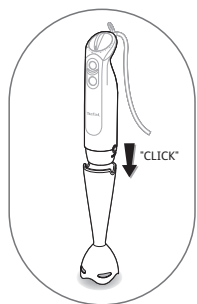
OPGELET : de mesjes zijn zeer scherp.

Gebruik van de mixervoet:

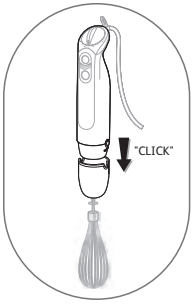
Plaats de voet (E) op het motorblok (A) totdat u de « klik » hoort van de vergrendeling.

Uw mixer is ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen, cocktails, milkshakes, mayonaises, pannenkoek- en wafelbeslag.

Dompel, om spatten te voorkomen, de mixervoet eerst in uw bereiding, doe vervolgens de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (B) waarbij u het toerental afstelt met de selectieknop B1, of druk op de toets (C), maak een draaiende beweging van onder naar boven, om de bereiding beter te mixen. Na gebruik het apparaat uitzetten en vervolgens op de eject-knop (D) drukken om de mixervoet te verwijderen.



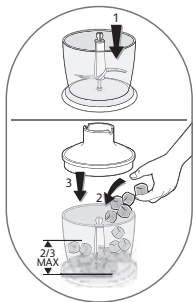
Gebruik van de keukengarde:



Plaats de keukengarde (**G**) in het bevestigingsblok (**F**), en zet het geheel op het motorblok (**A**) tot u de klik van de vergrendeling hoort. Met de keukengarde kunt u lichte bereidingen maken (pannenkoekbeslag, Haagse bluf, slagroom...). Steek de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (**B**) waarbij u het toerental afstelt met het kartelwiel **B1**, of druk op de toets (**C**). Na het apparaat uitgezet te hebben, drukt u op de eject-knop (**D**) om het keukengarde accessoire te demonteren.

Gebruik van de mini hakmolen:

Voordat u de mini hakmolen gebruikt:



- 1 - Plaats het sikkelmes (**I2**) (na de beschermkap verwijderd te hebben) voorzichtig in de kom (**I3**) op de centrale as. Vergeet niet de beschermkap weer aan te brengen als u eenmaal klaar bent met de bereiding.
- 2 - Doe de ingrediënten in de kom.
- 3 - Plaats het deksel (**I1**) en dan het motorblok (**A**) op het deksel (**I1**).
- 4 - Steek de stekker in het stopcontact en druk daarna op de knop (**B**) waarbij u het toerental afstelt met het kartelwiel **B1**, of druk op de toets (**C**). Met de mini hakmolen kunt u peterselie, specerijen, vlees (250 g), hazelnoten (100 g). De kom (**I3**) mag maximaal voor 2/3 gevuld worden.

Praktische adviezen

- De kom die u gebruikt om te mixen of te kloppen mag maximaal voor 2/3 gevuld zijn om te voorkomen dat de inhoud over de rand heen komt.
- De bereiding moet minimaal de onderkant van de mixervoet bedekken om te garanderen dat het mixen efficiënt genoeg gebeurt.
- Verwijder bot en pezen van het vlees voordat u deze in de kom doet.
- Als u warme bereidingen wilt mixen moet u de pan niet op het vuur/de hete kookplaat laten staan. Laat het gekookte voedsel een poosje staan, voordat u het overhevelt in de kom die u gebruikt bij het mixen.
- Mix geen ingrediënten of vloeistoffen met een temperatuur boven de 80°C.
- Voor draderig voedsel (prei, selderij, asperges, enz...) dient u de mixervoet regelmatig tijdens gebruik schoon te maken. Volg hierbij de veiligheidsvoorschriften voor demonteren en schoonmaken.
- Voor de bereidingen met fruit dient u de vruchten in stukken te snijden en eventuele pitten vooraf te verwijderen.
- Gebruik het apparaat niet met harde ingrediënten zoals koffiebonen, ijsblokjes, suiker, granen of chocola.
- Gebruik de mixervoet of de keukengarde niet in de kom van de mini hakmolen.
- Aanbevolen tijd voor de mini-hakker:

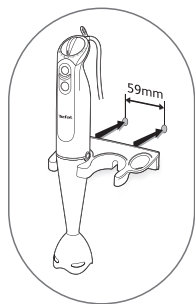
| Ingrediënten | Max. hoeveelheid | Tijd (maximale snelheid) |
|-----------------------------|------------------|--------------------------|
| Vlees (in blokjes gesneden) | 250 g | 8 sec |
| Peterselie | 50 g | 8 sec |
| Hazelnoten | 100 g | 10 sec |
| Kaas | 150 g | 10 sec |
| Uien | 150 g | 8 sec |

Schoonmaken

OPGELET : de mesjes zijn zeer scherp.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.
- Plaats het motorblok **(A)**, het bevestigingsblok voor de keukengarde **(F)** en het deksel van de mini hakmolen **(I1)** nooit in de vaatwasmachine.
- Dompel ze nooit onder in water of houd ze nooit onder de kraan. Maak ze schoon met een vochtige spons met wat afwasmiddel.
- De mixervoet **(E)** (sikkelmes naar boven), de keukengarde **(G)** (garde naar boven), de mengkom met maatverdeling **(H)**, het sikkelmes **(I2)** en de kom van de mini hakmolen **(I1)** kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden.
- Wij raden u aan de mixervoet snel na elk gebruik schoon te maken. Bij verkleuring van kunststof onderdelen door ingrediënten zoals wortel kunt u deze inwrijven met een in slaolie gedrenkt doekje. Ga hierna over tot het schoonmaken zoals u dat gewend bent. De verkleuring zal echter niet helemaal meer te verwijderen zijn.

Opbergen



Gebruik de muurhouder **(J)** om uw mixer altijd binnen handbereik te hebben.

Voor het bevestigen van de muurhouder boort u twee gaatjes op een afstand van 59 mm van elkaar (horizontaal), en plaats dan de houder op de bevestigingsschroeven (richting in acht nemen).

Einde levensduur van uw elektr(on)isch apparaat



Laten we allemaal meedoen aan de bescherming van ons milieu !

Uw apparaat bevat veel materiaal dat voor recycling / hergebruik geschikt is.



Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il libretto delle istruzioni: si declina qualsiasi responsabilità per qualunque utilizzo non conforme alle stesse.

Descrizione

| | |
|----|--|
| A | Blocco motore |
| B1 | Rotella di regolazione della velocità |
| B | Pulsante velocità 1 (variabile) |
| C | Pulsante velocità 2 (rapida) |
| D | Pulsante di espulsione degli accessori |
| E | Piede mixer |
| F | Blocco di fissaggio della frusta |
| G | Frusta |
| H | Bicchiere graduato mixer (0,8 L) |
| H1 | Coperchio del recipiente miscelatore |
| I | Mini-tritatutto |
| I1 | Coperchio del mini-tritatutto |
| I2 | Lama del mini-tritatutto |
| I3 | Recipiente del mini-triatutto (0,5 L) |
| I4 | Coperchio anti-scivolo |
| J | Supporto a parete |

Istruzioni di sicurezza

- Al fine di garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:
 - * Direttiva bassa tensione
 - * Compatibilità elettromagnetica
 - * Ambiente
 - * Materiali a contatto con i prodotti alimentari.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente con corrente alternata. Al momento del primo utilizzo, si raccomanda di verificare che la tensione di alimentazione dell'impianto elettrico utilizzato corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta segnaletica. **Qualsiasi errore di collegamento annulla la garanzia.**
- Non toccare per alcun motivo i componenti in rotazione. Non manipolare mai la lama del piede mixer o la frusta quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Non far mai funzionare il mixer a vuoto.
- Manipolare sempre la lama del mini-tritatutto tenendola dall'asse.
- **ATTENZIONE:** le lame sono molto affilate.
- Non immergere il blocco motore nell'acqua, non lavarlo sotto il rubinetto.
- Il mixer deve essere disinserito:
 - * Se lo si lascia senza sorveglianza,
 - * in caso di anomalie durante il funzionamento,
 - * prima di procedere al montaggio, allo smontaggio, alla pulizia o alla manutenzione,

* dopo l'uso.

- Non appoggiare né utilizzare questo apparecchio su di una piastra calda o nei pressi di una fiamma (fornello a gas).
- Non utilizzare per alcun motivo un elettrodomestico qualora:
 - * sia caduto a terra,
 - * sia deteriorato o incompleto,
 - * il cavo presenti anomalie o segni di usura visibili.
- Qualora il cavo sia danneggiato, occorre farlo sostituire dal fabbricante, dal servizio assistenza o da una persona qualificata, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Non tirare mai il cavo per disinserire la spina.
- Utilizzare una prolunga soltanto dopo averne controllato il perfetto stato.
- Non lasciare pendere il cavo.
- Non smontare per alcun motivo l'apparecchio. Intervenire solo per la pulizia e la manutenzione ordinaria.
- In caso di anomalie e per qualsiasi altra riparazione, È NECESSARIO rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.
- Il prodotto è stato progettato per un uso domestico; si declina ogni responsabilità e garanzia in caso di utilizzo a scopo professionale.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Non utilizzare il piede mixer né la frusta nel recipiente del mini-tritatutto.**

Istruzioni per l'uso

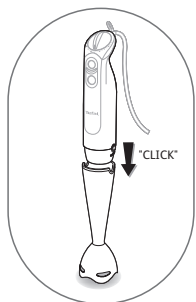
Al primo utilizzo, lavare gli accessori con acqua e sapone. Sciacquarli ed asciugarli accuratamente.

ATTENZIONE: le lame sono molto affilate !

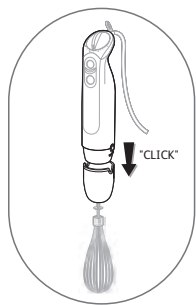
Uso del piede mixer:

Inserire il piede (E) sul blocco motore (A) fino al clic di sicurezza.

Il mixer è ideale per la preparazione di salse, passati di verdura, cocktail, milk-shake, maionese, pasta per le crêpe, pasta per le cialde. Per evitare gli schizzi, immergere il frullatore a immersione nel preparato, collegare l'apparecchio alla presa di corrente e quindi premere il pulsante (B) regolando la velocità con l'aiuto della rotella **B1**, oppure premere il pulsante (C) ed effettuare un movimento rotatorio e dal basso verso l'alto per migliorare l'amalgama degli alimenti. Disinserire l'apparecchio dopo l'uso; per estrarre l'accessorio utilizzato dal piede mixer, premere il pulsante di espulsione (D).



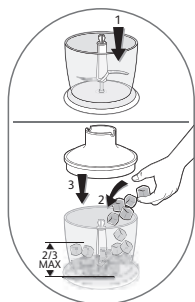
Uso della frusta:



Inserire la frusta (G) nel blocco di fissaggio (F), poi inserire il tutto sul blocco motore (A) sino al clic di sicurezza. Con la frusta, è possibile ottenere preparati leggeri (pasta per le crêpe, albumi a neve, panna montata, ecc.). Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e quindi premere il pulsante (B) regolando la velocità con l'aiuto della rotella B1, oppure premere il pulsante (C). Dopo aver disinserito l'apparecchio, premere il pulsante di espulsione (D) per estrarre la frusta.

Uso del mini-tritatutto:

Prima di utilizzare il mini-tritatutto:



1. Posizionare la lama (I2) (dopo aver tolto la protezione) con precauzione nel recipiente (I3) sull'ass e centrale. Non dimenticare di rimettere la protezione una volta ultimata la preparazione.
2. Inserire gli ingredienti nel recipiente.
3. Posizionare il coperchio (I1), poi il blocco motore (A) sul coperchio (I1).
4. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e quindi premere il pulsante (B) regolando la velocità con l'aiuto della rotella B1, oppure premere il pulsante (C).

Il mini-tritatutto è ideale per tritare prezzemolo, erbe, carne (250 gr.), nocchie (100 gr.). Il recipiente (I3) deve essere riempito ai 2/3 della capienza al massimo.

Consigli pratici

- Il recipiente utilizzato per miscelare deve essere riempito ai 2/3 della capienza al massimo, per evitare che il preparato fuoriesca.
- Il composto deve coprire almeno la base del piede mixer per garantire la massima efficacia.
- Eliminare le ossa ed i nervi dalla carne prima di tritarla nel recipiente.
- Per miscelare i preparati caldi, togliere la casseruola dal fornello o dalla piastra termica. Lasciare raffreddare leggermente gli alimenti cotti prima di metterli nel recipiente.
- Non miscelare alimenti o liquidi la cui temperatura sia superiore a 80°C.
- Per gli alimenti filamentosi (porri, sedano, asparagi, ecc.) pulire il piede mixer regolarmente durante l'uso rispettando le norme di sicurezza per lo smontaggio e la pulizia.
- Per i preparati a base di frutta, tagliare e mondare i frutti prima di miscelarli.
- Non utilizzare l'apparecchio con alimenti duri come caffè, cubetti di ghiaccio, zollette di zucchero, cereali o cioccolato.
- **Non utilizzare il piede mixer né la frusta nel recipiente del mini-tritatutto.**
- Tempi consigliati per il mini tritatutto :

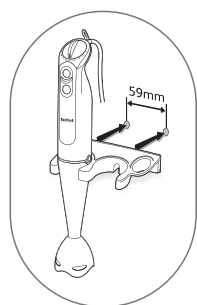
| Ingredienti | Quantità max. | Tempo (in velocità maxi) |
|-----------------------------|---------------|--------------------------|
| Carne (Tagliata a pezzetti) | 250 g | 8 s |
| Prezzemolo | 50 g | 8 s |
| Nocciole | 100 g | 10 s |
| Groviera | 150 g | 10 s |
| Cipolle | 150 g | 8 s |

Pulizia

ATTENZIONE: le lame sono molto affilate.

- Disinserire sempre l'apparecchio prima di procedere alla pulizia.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lavare per alcun motivo il blocco motore (**A**), il blocco di fissaggio della frusta (**F**) ed il coperchio del mini-tritatutto (**I1**) in lavastoviglie.
- Non immergere mai questi componenti nell'acqua o lavarli sotto il rubinetto. Pulirli con una spugna umida.
- Il piede mixer (**E**) (lama verso l'alto), la frusta (**G**) (frusta verso l'alto), il bicchiere graduato (**H**), la lama (**I2**) ed il recipiente (**I1**) possono essere lavati in lavastoviglie.
- Si consiglia di pulire rapidamente il piede mixer dopo l'uso. In caso di colorazione delle parti di plastica causata da alimenti come carote, ecc., strofinare con un panno morbido imbevuto di olio d'oliva, poi procedere alla pulizia abituale.

Sistemazione



Per avere sempre il mixer a portata di mano, utilizzare il supporto a parete (**J**).

Per fissare il supporto, praticare due fori di fissaggio su un piano orizzontale ad una distanza di 59 mm, poi posizionare il supporto sulle viti di fissaggio, rispettando il senso giusto.

Elettrodomestico o apparecchio elettronico a fine vita



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente !



Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.



Smaltirlo presso il centro di raccolta rifiuti comunale o in un'apposita discarica, conformemente alle norme in vigore.

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

Beschreibung

| | |
|----|--|
| A | Motorblock |
| B | Einschalter Stufe 1 (variabel) |
| B1 | Drehknopf zum Einstellen der Geschwindigkeit |
| C | Einschalter Stufe 2 (schnell) |
| D | Auswurf Taste für das Zubehör |
| E | Mixstab |
| F | Befestigungsaufsatz für den Schneebesen |
| G | Schneebesen |
| H | Mixbecher mit Messskala (0,8 Liter) |
| H1 | Deckel des Mixbechers |
| I | Zerkleinerer |
| I1 | Deckel des Zerkleinerers |
| I2 | Messerachse des Zerkleinerers |
| I3 | Zerkleinerungsbehälter (0,5 Liter) |
| I4 | Anti-Rutsch-Deckel |
| J | Wandhalter |

Sicherheitshinweise

- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen:
 - * Niederspannungsrichtlinie,
 - * Elektromagnetische Verträglichkeit,
 - * Umwelt,
 - * Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Es ist ausschließlich für die Verwendung von Wechselstrom geeignet. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt. **Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Berühren Sie niemals die Messer und den Schneebesen, während diese sich in Bewegung befinden. Kommen Sie niemals in Kontakt mit dem Messer des Mixstabs oder dem Schneebesen, wenn das Gerät angeschlossen ist. Lassen Sie den Mixstab niemals leer laufen. Gerät nicht auf dem Mixstab abstellen.
- Fassen Sie das Messer des Zerkleinerers immer an seiner Achse an.
- **ACHTUNG:** Die Messer sind sehr scharf.
- Bitte seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Klinge/das Messer aus der Arbeitsschüssel entfernen, wenn Sie die Arbeitsschüssel entleeren oder reinigen.
- Tauchen Sie den Motorblock nicht in Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser.

- In folgenden Situationen ist der Netzstecker zu ziehen:
 - * falls das Gerät unbeaufsichtigt bleibt,
 - * bei Funktionsstörungen,
 - * vor jedem Einsetzen und Abnehmen des Mixstabs oder Schneebesens, vor der Reinigung oder Pflege,
 - * nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Zubehör auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs in Bewegung befinden.
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Die Zuleitung darf nicht mit drehenden Teilen in Berührung kommen.
- Lassen Sie lange Haare, Schals, usw. während des Gebrauchs nicht über dem Gerät hängen.
- Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen.
- Gerät nicht in heißem Fett verwenden (Spritz-, Verbrennungsgefahr).
- Arbeiten Sie mit dem Gerät nicht länger als 1 Min. ununterbrochen, und lassen Sie es dann 5 Min. abkühlen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf einer heißen Platte oder in der Nähe einer offenen Flamme (Gasherd).
- Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von einer vom Hersteller autorisierten Servicestelle (Liste anbei) ersetzt werden.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
 - * es zu Boden gefallen ist,
 - * wenn es beschädigt oder unvollständig ist,
 - * wenn das Kabel sichtbare Unregelmäßigkeiten oder Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät nicht in seine Einzelteile zerlegen. Sie haben keine anderen Eingriffe als die Reinigung und die übliche Instandhaltung durchzuführen.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.
- Das Produkt ist für den haushaltsüblichen und nicht für professionellen Gebrauch bestimmt. Im Falle einer professionellen Nutzung gilt die Garantie nicht und es wird keine Haftung übernommen. Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör und Ersatzteile, passend zu Ihrem Gerät.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Dasselbe gilt für Personen, die nicht die erforderliche Erfahrung und die erforderlichen Kenntnisse besitzen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder wenn sie vorher Anweisungen bezüglich den Betrieb des Geräts erhalten haben.
- Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Beaufsichtigen Sie Ihre Kinder, damit Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Der Mixstab und der Schneebesen dürfen nicht im Arbeitsbehälter des Zerkleinerers verwendet werden.**

Inbetriebnahme

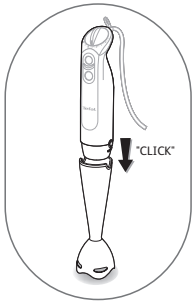
Vor der ersten Verwendung das Zubehör mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen. Sorgfältig abspülen und trocknen.

ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.

Anwendung des Mixstabs:

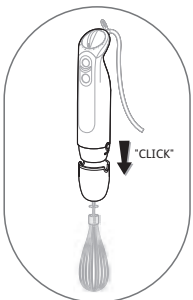
Den Mixstab (E) am Motorblock (A) befestigen, bis er hörbar einrastet. Ihr Mixer eignet sich ideal für das Zubereiten von Saucen, Suppen, Cocktails, Milchshakes, Pürees, Mayonnaisen, Pfannkuchenteig und Waffelteig.

Um Spritzer zu vermeiden: tauchen Sie zunächst den Mixfuß in die Zubereitung, schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Führen Sie das Gerät mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben, um die Lebensmittel optimal zu mixen. Nach der Verwendung den Netzstecker ziehen und auf die Auswurf-taste (D) drücken, um den Mixstab abzunehmen.



Anwendung des Schneebesens:

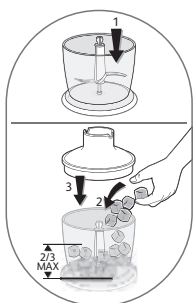
Den Schneebesen (G) in den Befestigungsaufsatz (F) einführen und dann am Motorblock (A) befestigen, bis er hörbar einrastet. Der Schneebesen eignet sich für leichte Zubereitungen (Pfannkuchenteig, Eischnee, Schlagsahne...). Schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Nach der Verwendung den Netzstecker ziehen und dann auf die Auswurf-taste (D) drücken, um den Schneebesen abzunehmen.



Anwendung des Zerkleinerers:

Vor der Verwendung des Zerkleinerers:

1. Die Messerachse (I2) vorsichtig auf der Mittelachse im Zerkleinerungsbehälter (I3) anbringen (nachdem Sie den Messerschutz abgenommen haben). Vergessen Sie nicht, den Messerschutz nach der Verwendung wieder anzubringen.
2. Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinerungsbehälter.
3. Bringen Sie den Deckel (I1) an und setzen Sie dann den Motorblock (A) auf den Deckel (I1).
4. Schließen Sie das Gerät an, drücken Sie den Knopf (B) und stellen Sie die Geschwindigkeit mit dem Drehknopf B1 ein oder drücken Sie den Knopf (C). Der Zerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Fleisch (250 g), Haselnüssen (100 g). Der Behälter (I3) darf höchstens zu 2/3 gefüllt sein.



Praktische Hinweise

- Beim Mixen mit dem Mixstab muss die Zubereitung mindestens den unteren Teil des Mixstabs bedecken, um ein optimales Mixergebnis zu erzielen.
- Beim Zerkleinern von Fleisch entfernen Sie Knochen, Knorpel und Sehnen, bevor Sie das Fleisch in den Behälter geben.
- Nehmen Sie zum Mixen von heißen Zubereitungen den Topf von der Kochstelle. Lassen Sie die gekochten Zutaten etwas abkühlen, bevor Sie diese in den Mixbecher bzw. Zerkleinerungsbehälter geben.
- Mixen Sie niemals Flüssigkeiten oder Zutaten, die heißer als 80°C (175°F) sind.
- Reinigen Sie beim Mixen von faserigen Zutaten (Lauch, Sellerie, Spargel, usw.) regelmäßig den Mixstab und beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen für das Abnehmen und die Reinigung.
- Bei Zubereitungen mit Früchten müssen diese vorher entkernt und in Stücke geschnitten werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für harte Zutaten wie Kaffee, Eiswürfel, Würfelzucker, Getreide, Schokolade.
- Verwenden Sie den Mixstab und den Schneebesen nicht im Arbeitsbehälter des Zerkleinerers.
- Empfohlene Zeitdauer für den Mini-Zerkleinerer:

| Zutaten | Höchstmenge | Zeitdauer (Maximale Geschwindigkeit) |
|---------------------------------|-------------|---|
| Fleisch (in Stücke geschnitten) | 250 g | 8 s |
| Petersilie | 50 g | 8 s |
| Haselnüsse | 100 g | 10 s |
| Gruyère-Käse | 150 g | 10 s |
| Zwiebeln | 150 g | 8 s |

Reinigung

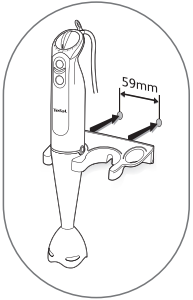
ACHTUNG: Die Messer sind sehr scharf.

- Vor dem Reinigen des Geräts stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Geben Sie den Motorblock (**A**), den Befestigungsaufsatz für den Schneebesen (**F**) und den Deckel des Zerkleinerers (**I1**) niemals in die Geschirrspülmaschine.
- Tauchen Sie diese Teile niemals in Wasser und spülen Sie sie auch nicht unter fließendem Wasser. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm.
- Der Mixstab (**E**) (Messer nach oben), der Schneebesen (**G**) (Besen nach oben), der

Mixbecher mit Messskala (H), das Messer (I2) und der Zerkleinerungsbehälter (I1) sind spülmaschinenfest.

- Wir empfehlen Ihnen, den Mixstab nach jeder Verwendung schnell zu reinigen. Wenn die Kunststoffteile von Zutaten wie z.B. Karotten gefärbt sind, diese mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch abreiben und anschließend wie üblich reinigen.

Aufbewahrung



Verwenden Sie den Wandhalter (J), damit Ihr Mixer immer griffbereit ist.

Zum Befestigen der Wandhalterung zwei Löcher mit einem Abstand von 59 mm waagrecht in die Wand bohren und den Halter mit den Schrauben befestigen.

Entsorgung des Geräts

Schützen Sie die Umwelt!



Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.



Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Bu cihazı ilk kez kullanıyorsanız lütfen önce talimatları dikkatle okuyun ve uygulayın. Cihazın yanlış kullanılması durumunda sorumluluk kabul etmiyoruz.

Açıklama

| | |
|-----------|---|
| A | Motor ünitesi |
| B | 1. hız kademesinde çalıştırma düğmesi (değişiklik gösterir) |
| B1 | Hız kontrol düğmesi |
| C | 2. hız kademesinde çalıştırma düğmesi (yüksek hız) |
| D | Aksesuar çıkarma düğmesi |
| E | Blender ayağı |
| F | Çırpma ucu takma ünitesi |
| G | Çırpma ucu |
| H | Dereceli blender haznesi (0,8 l) |
| H1 | Blender haznesi kapağı |
| I | Mini doğrayıcı |
| I1 | Mini doğrayıcı kapağı |
| I2 | Bıçak korumalı mini doğrayıcı bıçağı |
| I3 | Mini doğrayıcı haznesi (0,5 l) |
| I4 | Kaymayı önleyen altlık |
| J | Duvara montaj kiti |

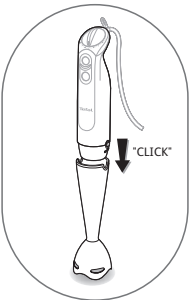
Güvenlik önerileri

- Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:
 - * alçak gerilim direktifi,
 - * elektromanyetik uyumluluk,
 - * çevre,
 - * gıda ile temas eden madde ve malzemeler.
- Yalnızca alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazı kullanmadan önce cihazın ürün etiketi üzerinde belirtilen besleme voltajının elektrik tesisatınıza uygun olduğundan emin olun. **Elektrik devresinde herhangi bir hata olması durumunda cihazınız garanti kapsamından çıkar.**
- Cihazın hareket eden parçalarına asla dokunmayın. Cihaz fişten çıkarılırken blender kolunun bıçağını veya çırpma ucunu tutmayın. Blender ayağını yiyecek olmadan çalıştırmayın.
- Mini doğrayıcı bıçağını her zaman plastik kısmından tutun.
- **DİKKAT:** bıçaklar son derece kesicidir.
- Bıçağı haznedan çıkarırken, hazneyi boşaltırken ve temizlerken dikkatli davranılması gerekir.
- Motor ünitesini suya sokmayın veya suyun altında durulamayın.
- Şu durumlarda blenderi fişten çekin:
 - * kullanılmadığı zaman,

- * düzgün çalışmıyorsa,
- * monte ederken, sökerken, temizleme veya bakım sırasında
- * ve her kullanımdan sonra
- Aksesuarlarını değiştirirken veya kullanım sırasında hareket eden parçalara dokunurken cihazı fişten çekin.
- Bu cihazı elektrikli ısıtıcı üzerine veya yanan bir ocağın yanına yaklaştırmayın.
- Elektrikli ev aletlerini şu durumlarda kullanmamanız gerekir:
 - * yere düşerse,
 - * hasarlı veya kırıkta,
 - * güç kordonu hasarlıysa veya hasarlı görünüyorsa.
- Güç kordonu hasarlıysa tehlikeden kaçınmak için yetkili bir servis tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı fişten çıkarırken kordonundan çekmeyin.
- Yalnızca düzgün çalıştığını kontrol ettiyseniz uzatma kablosu kullanın.
- Güç kordonunun aşağı sarkmadığından emin olun.
- Cihazı sökmeyin. Yalnızca cihazın temizlik ve düzenli bakım işlemlerini gerçekleştirin.
- Diğer tamir gerektiren işlemler için yetkili servis merkezi ile iletişim kurmanız gerekir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Cihazın ticari amaçlarla, yanlış veya talimatlara uyulmadan kullanılması durumunda üretici sorumluluk kabul etmez ve garanti şartları uygulanmaz.
- Cihaz bedensel, duyuşal veya zihinsel engeli olan kişiler (ve çocuklar) tarafından ya da daha önce cihaz hakkında bilgisi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılmak üzere de tasarlanmamıştır. Kişinin güvenliğinden sorumlu birinin gözetimi altında veya cihazın kullanımına ilişkin talimatlar sağlandıktan sonra kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir.
- **Blender ayağını veya çırpıcı ucu mini doğrayıcı haznesinde kullanmayın.**

El blenderinin kullanımı

Blender ayağının kullanımı:

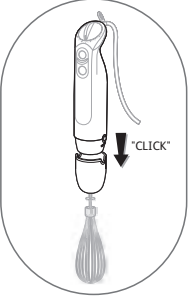


Kolu (E) motor ünitesinin (A) üzerine takın ve kilitletiğini gösteren "tık" sesini duyana kadar bastırın.

Blenderiniz sos, çorba, kokteyl, milkshake, mayonez, krep karışımı, waffle karışımı hazırlamak için idealdir.

Sıçramaları önlemek için ilk olarak el blenderinin ucunu karışımın içine sokun, cihazı fişe takın ve düğmeye (B) basın, B1 düğmesini kullanarak hızı ayarlayın veya (C) düğmesine basın ardından malzemelerin tamamen karışmasını sağlamak için el blenderini hem dairesel hem de yukarı ve aşağı hareket ettirin. Kullanımdan sonra cihazı kapatın, fişten çekin ve blender ayağına takılı aksesuarı çıkarmak için çıkarma düğmesine (D) basın.

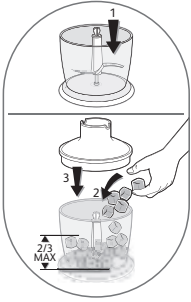
Çırpıcı uç kullanımı:



Çırpıcı ucu (**G**) takma ünitesine (**F**) yerleştirin, ardından monte ettiğiniz bu grubu motor ünitesine (**A**) takın ve kilitlendiğini gösteren "tık" sesini duyana kadar bastırın. Hafif karışımlar hazırlamak için (krep karışımı, çırpılmış yumurta beyazı, çırpılmış krem şanti vb.) kullanabilirsiniz. Cihazı fişe takın ve düğmeye (**B**) basın, hızı ayarlamak için **B1** düğmesini kullanın veya (**C**) düğmesine basın. Çırpıcı ucu çıkarmak için çıkarma düğmesine (**D**) basmadan önce cihazı fişten çekin.

Mini doğrayıcı kullanımı:

Mini doğrayıcıyı kullanmadan önce:



1. İlk önce bıçağın (**I2**) üzerindeki koruyucuyu çıkarın ve dikkatle haznenin (**I3**) içindeki mile yerleştirin. Karışımı hazırladıktan sonra koruyucuyu takmayı unutmayın.
2. Hazneyi kaymayı önleyen altlığın (**I4**) üzerine yerleştirin. Yiyecekleri haznenin içine koyun.
3. Kapağı (**I1**) yerleştirin ve kapağın (**I1**) üzerine motor ünitesini (**A**) yerleştirin.
4. Cihazı fişe takın ve (**B**) düğmesine basın hızı ayarlamak için **B1** düğmesini kullanın veya (**C**) düğmesine basın. Maydanoz, soğan, sarımsak, et (250 g), fındık (100 g) vb. kıymak için mini doğrayıcıyı kullanın. Hazne en fazla (**I3**) 2/3 dolu olmalıdır.

Pratik ipuçları

- Çırparken veya karıştırırken sıçramaları önlemek için haznenin 2/3'ünden fazlasını doldurmamanız gerekir.
- Karıştırma işleminin başarılı olması için karışımın, blender kolunun en alt kısmını kaplaması gerekir.
- Hazneye koymadan önce etin kemiklerini ve sinirlerini alın.
- Doğrudan tencerenin içindeki sıcak karışımlar için blender kolunu kullanırken tencereyi ocağın üzerinden alın ve biraz soğumasını bekleyin. Mini doğrayıcı haznede sıcak yiyecekleri karıştırırken yiyecekleri hazneye koymadan önce bir süre soğumasını bekleyin.
- Sıcaklığı 80°C'den (175°F) yüksek olan yiyecek ve sıvı karışımlar için blenderi kullanmayın.
- Lifli yiyecekler hazırlarken (pırasa, sap kereviz, kuşkonmaz vb.) blender kolunu kullanım sırasında sık sık temizleyin ve cihazı sökmek ve temizlemek için güvenlik talimatlarını uygulayın.
- Meyveli karışımlar hazırlarken ilk olarak meyveyi kesin ve çekirdeklerini çıkarın.
- Cihazı, kahve çekirdeği, buz, şeker, tahıl, öğütülmemiş baharat, bakliyat ve çikolata için kullanmayın.
- **Blender ayağını veya çırpıcı ucu mini doğrayıcı haznesinde kullanmayın.**

- Mini doğrayıcı için önerilen çalıştırma süresi:

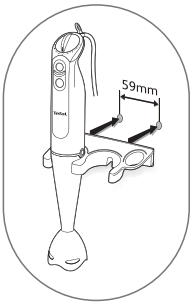
| Malzemeler | Maks. miktar | Süre (en yüksek hızda) |
|-------------------------------------|--------------|------------------------|
| Çiğ et (parçalara bölünmüş) | 250 g | 8 sn. |
| Maydanoz | 50 g | 8 sn. |
| Ceviz | 100 g | 10 sn. |
| Gravyer peyniri (küp küp doğranmış) | 150 g | 10 sn. |
| Soğan (dörde bölünmüş) | 150 g | 8 sn. |

Temizleme

DİKKAT: bıçaklar son derece kesicidir.

- Temizlemeden önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Cihazı, güç kordonunu veya fişi suya veya herhangi başka bir sıvıya sokmayın.
- Motor ünitesini (**A**), çırpıcı ucu takma ünitesini (**F**) veya mini doğrayıcının kapağını (**I1**) bulaşık makinesinde yıkamayın. Suya sokmayın veya musluğun altında yıkamayın. Nemli bir süngerle temizleyin.
- Blender kolunu (**E**) (bıçakları yukarı bakacak şekilde), çırpıcı ucu (**G**) (çırpıcı kısmı yukarı bakacak şekilde), dereceli hazneyi (**H**), bıçağı (**I2**) ve mini doğrayıcı haznesini (**I1**) bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Blender kolunu her kullanımdan sonra temizlemenizi öneriyoruz. Havuç gibi renk veren yiyecekler yüzünden cihazın plastik kısımları boyanırsa sıvı yağ damlattığınız bir bezle ovun ve her zamanki gibi temizleyin.

Saklama



Duvara montaj kitini (**J**) kullanın böylece blenderiniz her zaman kullanımınıza hazır olsun.

Duvara montaj kitini güvenli bir şekilde asmak için duvara, aralarında 59 mm olan iki delik açın ve kiti montaj vidalarıyla tutturun.

Kullanım ömrü sona eren elektrikli veya elektronik ürünler



Çevreyi koruyun!



Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.



Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine götürün.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.

10.Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398
Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:

Markası : Tefal
Cinsi : El blenderi
Modeli : HB501
Belge İzin Tarihi : 01.07.2008
Garanti Belge No : 55245
Azami Tamir Süresi :
Garanti Süresi : 2 Yıl
Kullanım Ömrü : 7 Yıl

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax:
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

Прежде чем использовать устройство первый раз, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации: компания не несет ответственности за последствия неправильного использования устройства.

Описание

| | |
|----|--|
| A | Блок мотора |
| B | Кнопка запуска скорости 1 (регулируемая) |
| B1 | Диск управления скоростью |
| C | Кнопка запуска скорости 2 (высокая скорость) |
| D | Кнопка для извлечения принадлежностей |
| E | Вал блендера |
| F | Блок присоединения взбивающей насадки |
| G | Взбивающая насадка |
| H | Емкость блендера со шкалой (0,8 л) |
| H1 | Крышка емкости блендера |
| I | Мини-измельчитель |
| I1 | Крышка мини-измельчителя |
| I2 | Нож мини-измельчителя с защитным приспособлением |
| I3 | Емкость мини-измельчителя (0,5 л) |
| I4 | Подставка, предотвращающая скольжение |
| J | Настенное крепление |

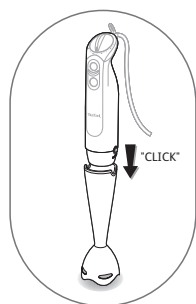
Указания по безопасности

- Для вашей безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и принятым постановлениям:
 - * директива о низковольтном оборудовании;
 - * директива об электромагнитной совместимости;
 - * директива об окружающей среде;
 - * директива о материалах, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами.
- Данное устройство предназначено для подключения к сети переменного тока. Перед первым использованием устройства убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует напряжению питания, указанному на табличке с техническими характеристиками устройства. **Любая ошибка при подключении аннулирует гарантию на устройство.**
- Не прикасайтесь к движущимся частям устройства. Не трогайте нож на валу блендера, а также взбивающую насадку, когда устройство подключено к сети. Не запускайте вал блендера, не заполнив емкость пищевыми продуктами.
- При обращении с ножом мини-измельчителя его следует держать за ось.
- **ОСТОРОЖНО:** ножи очень острые.
- Изымать нож из емкости, опустошать и очищать емкость следует с особой осторожностью.
- Не погружайте блок мотора в воду и не мойте его.
- Отключите блендер от электросети
 - * если он оставлен без присмотра,
 - * если он работает не надлежащим образом,
 - * перед сборкой, разборкой, очисткой или обслуживанием,

- * по окончании использования.
- Перед сменой принадлежностей и в случае необходимости работы с движущимися частями устройство следует выключить.
- Не ставьте устройство и не используйте его на горячей поверхности и поблизости от открытого огня (газовая плита).
- Не следует использовать бытовое электрическое устройство
 - * после его падения на пол,
 - * если оно повреждено или имеет дефекты,
 - * шнур питания неисправен или имеет видимые признаки повреждения.
- Если шнур питания поврежден, его замена должна быть произведена в авторизованном сервисном центре.
- При отключении устройства не тяните за шнур питания.
- Используйте удлинитель только после того, как убедились в его работоспособности.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свешивался вниз.
- Не разбирайте устройство. Лицо, использующее устройство, должно выполнять только процедуры чистки и обычного ухода.
- По вопросам всех прочих видов ремонта СЛЕДУЕТ обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Изделие предназначено только для домашнего использования. Производитель не несет ответственности в случае использования устройства в коммерческих целях, не по назначению и не в соответствии с инструкцией. На такие случаи гарантия не распространяется.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не следует использовать вал блендера или взбивающую насадку в емкости мини-измельчителя.

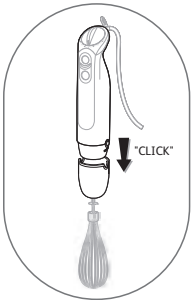
Использование ручного блендера —

Использование вала блендера:



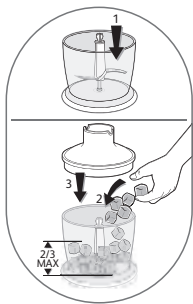
Вставьте вал (E) в блок мотора (A), при этом вы должны услышать характерный звук щелчка, указывающий на то, что вал зафиксирован. Блендер идеально подходит для приготовления соусов, супов, коктейлей, майонеза, теста для блинов и вафель. Для предотвращения разбрызгивания вначале погрузите головку блендера в смесь, подключите устройство к электросети и затем нажмите кнопку (B); используйте диск B1 для регулировки скорости вращения или нажмите кнопку (C). Затем выполняйте блендером круговые движения, а также движения вверх и вниз для лучшего смешивания ингредиентов. После использования выключите устройство, отключите его от электросети и нажмите кнопку выброса (D), чтобы снять вал блендера.

Использование взбивающей насадки:



Вставьте взбивающую насадку (G) в блок присоединения (F), затем вставьте собранную конструкцию в блок мотора (A), при этом вы должны услышать характерный звук щелчка, указывающий на то, что конструкция зафиксирована. Взбивающую насадку можно использовать для приготовления легких смесей (блинного теста, взбитых яичных белков, взбитых сливок и т. п.). Подключите устройство к сети электропитания, затем нажмите кнопку (B) и с помощью диска B1 установите скорость вращения или нажмите кнопку (C). Отключите устройство от электросети до того, как нажать кнопку выброса (D) для извлечения взбивающей насадки.

Использование мини-измельчителя:



Перед использованием мини-измельчителя:

1. Вначале снимите защитное приспособление с ножа (I2), затем осторожно наденьте нож на центральную ось в емкости (I3). После окончания работы не забудьте надеть на нож защитное приспособление.
2. Поставьте емкость на подставку (I4), предотвращающую скольжение. Поместите пищевые продукты в емкость.
3. Установите крышку (I1), затем установите блок мотора (A) на крышку (I1).
4. Подключите устройство к сети электропитания, затем нажмите кнопку (B) и с помощью диска B1 установите скорость вращения или нажмите кнопку (C). Используйте мини-измельчитель для измельчения петрушки, лука, чеснока, мяса (250 г), фундука (100 г) и т. д. Емкость (I3) следует заполнять не более, чем на 2/3 объема.

Практические советы

- Во избежание рассыпания (разбрызгивания) при измельчении или взбивании не следует заполнять емкость свыше 2/3 ее объема.
- Для успешного измельчения продукты должны покрывать хотя бы нижнюю часть вала блендера.
- Прежде чем поместить мясо в емкость, извлеките из него кости и хрящи.
- При использовании вала блендера для перемешивания горячих продуктов непосредственно в кастрюле, где идет приготовление, вначале следует снять кастрюлю с огня и дать ей слегка остыть. Перемешивая горячие продукты в емкости мини-измельчителя, их следует слегка охладить, прежде чем помещать в емкость.
- Не следует перемешивать пищевые продукты и жидкости при температуре выше 80°C.
- При работе с волокнистыми продуктами (такими как лук-порей, сельдерей, спаржа и т. п.) следует регулярно очищать вал блендера, соблюдая при этом инструкции по безопасной разборке и чистке.
- При работе с фруктами их вначале следует порезать и удалить косточки.
- Не используйте устройство для измельчения жестких продуктов, таких как кофейные зерна, кубики льда, сахар, крупы, немолотые специи, зерна и шоколад.
- **Не следует использовать вал блендера или взбивающую насадку в емкости мини-измельчителя.**

- Рекомендуемое время работы мини-измельчителя:

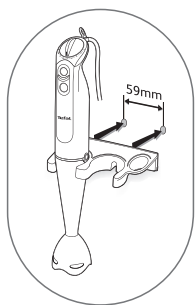
| Ингредиенты | Максимальное количество | Время (при макс. скорости) |
|---|-------------------------|----------------------------|
| Сырое мясо (порезанное на кусочки) | 250 г | 8 с |
| Петрушка | 50 г | 8 с |
| Грецкие орехи | 100 г | 10 с |
| Сыр Грюйер (порезанный кубиками) | 150 г | 10 с |
| Репчатый лук (разрезанный на четвертинки) | 150 г | 8 с |

Очистка

ОСТОРОЖНО: ножи очень острые.

- Перед чисткой устройство следует отключить от сети.
- Не опускайте устройство, шнур или штепсельную вилку ни в воду, ни в какие-либо другие жидкости.
- Не помещайте блок мотора (А), блок присоединения взбивающей насадки (F) или крышку мини-измельчителя (I1) в посудомоечную машину. Никогда не помещайте их в воду или под кран. Очистку производите влажной губкой.
- В посудомоечной машине можно мыть вал блендера (E) (нож должен быть направлен вверх), взбивающую насадку (G) (боковая сторона насадки направлена вверх), емкость со шкалой (H), нож (I2) и емкость мини-измельчителя (I1).
- Рекомендуется производить чистку вала блендера незамедлительно после каждого использования. При изменении цвета пластиковых частей из-за таких продуктов, как морковь, их следует протереть тканью, пропитанной растительным маслом, а затем вымыть как обычно.

Хранение



Настенное крепление (J) позволяет всегда иметь блендер под рукой. Чтобы повесить настенное крепление, просверлите два отверстия горизонтально на расстоянии 59 мм одно от другого, и расположите настенное крепление на закрепляющих винтах.

Окончание срока службы электрического и электронного оборудования



Не забывайте о бережном отношении к природе!

Изделие содержит большое количество материалов, пригодных к многократному использованию или переработке.



Передайте его в центр переработки отходов.

Перед першим використанням пристрою уважно прочитайте посібник з цієї експлуатації, оскільки ми не можемо нести відповідальність за неправильне використання пристрою.

Опис

| | |
|----|---|
| A | Блок двигуна |
| B | Кнопка ввімкнення швидкості 1 (змінювана швидкість) |
| B1 | Регулятор швидкості |
| C | Кнопка ввімкнення швидкості 2 (висока швидкість) |
| D | Кнопка від'єднання аксесуарів |
| E | Ніжка блендера |
| F | Кріплення для вінчика |
| G | Вінчик |
| H | Градуйована чаша блендера (0,8 л) |
| H1 | Кришка чаші блендера |
| I | Подрібнювач |
| I1 | Кришка чаші подрібнювача |
| I2 | Ножі подрібнювача із захисним кожухом |
| I3 | Чаша подрібнювача (0,5 л) |
| I4 | Нековзка підставка |
| J | Настінне кріплення |

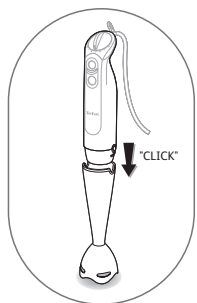
Вказівки щодо безпечної експлуатації

- Для Вашої безпеки даний апарат виготовлений відповідно до діючих норм і регулами:
 - * Директива про базову напругу
 - * Директива про електромагнітну сумісність
 - * Директива про навколишнє середовище
 - * Директива про матеріали, що мають контакт із харчовими продуктами
- Він призначений для роботи лише від змінного струму. Перед першим використанням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці пристрою. **Неправильне підключення призведе до скасування умов гарантії.**
- Не торкайтеся частин, які рухаються. Не беріться руками за ніжку або вінчик блендера, коли пристрій підключено до електромережі. Не використовуйте ніжку блендера без харчових продуктів.
- Завжди беріть ножі подрібнювача за вісь.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** ножі дуже гострі.
- Потрібно бути уважними під час виймання ножів із чаші, спорожнення чаші й чищення.
- Не занурюйте блок двигуна у воду та не встановлюйте його під струменем води.
- Від'єднуйте блендер від електричної мережі:
 - * якщо він залишається без нагляду;
 - * не працює належним чином;
 - * перед збиранням, розбиранням, чищенням або обслуговуванням;
 - * після кожного використання.

- Вимикайте пристрій, перш ніж замінювати аксесуари або торкатися частин, які рухаються під час експлуатації.
- Не розташовуйте та не використовуйте цей пристрій на електричній плиті або поблизу відкритого вогню (газової плити).
- Цей побутовий електричний пристрій не можна використовувати, якщо:
 - * він впав;
 - * він пошкоджений або його комплектація неповна;
 - * схоже, що шнур живлення дефектний або має ознаки пошкодження.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі для уникнення небезпеки.
- Не тягніть за шнур живлення для від'єднання пристрою від електричної мережі.
- Використовуйте подовжувальний кабель, лише якщо він у належному робочому стані.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не звисав.
- Не розбирайте пристрій. Необхідно виконувати лише процедури чищення та регулярного обслуговування.
- Щодо будь-яких інших ремонтних робіт НЕОБХІДНО звертатися в авторизований сервісний центр.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Виробник не несе відповідальності, а гарантія не поширюється на використання в будь-яких комерційних цілях, неправильне використання або недотримання цих інструкцій.
- Цей пристрій не призначено для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами без фонових знань чи попереднього досвіду, крім випадків, коли особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо використання пристрою.
- Не допускайте, щоб діти гралися із пристроєм.
- **Не використовуйте ніжку або вінчик блендера у чаші подрібнювача.**

Використання ручного блендера

Використання ніжки блендера:

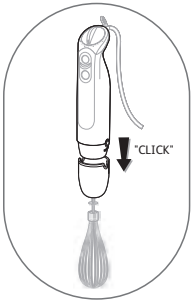


Приєднайте ніжку (E) до блока двигуна (A), щоб вона зафіксувалася із клацанням.

Блендер ідеально підходить для приготування соусів, супів, коктейлів, молочних шейків, майонезу, тіста для млинців або вафель.

Щоб уникнути розбризкування, спочатку занурте голівку ручного блендера в суміш, підключіть пристрій до розетки, а потім натисніть кнопку (B). За допомогою регулятора B1 налаштуйте швидкість або натисніть кнопку (C). Рухайте ручний блендер по колу та вгору і вниз, щоб ретельно змішати інгредієнти. Після використання вимкніть пристрій, від'єднайте його від розетки, а потім натисніть кнопку від'єднання аксесуарів (D), щоб від'єднати ніжку блендера.

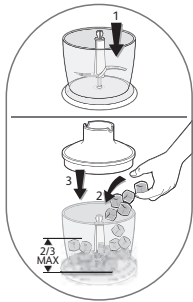
Використання вінчика:



Вставте вінчик (G) у кріплення (F), потім приєднайте зібрану конструкцію до блока двигуна (A), щоб вона із клацанням зафіксувалася. Вінчик можна використовувати для приготування легких сумішей (тіста для млинців, збитих яєчних білків або вершків). Підключіть пристрій до розетки, а потім натисніть кнопку (B), за допомогою регулятора V1 установіть швидкість або натисніть кнопку (C). Від'єднайте пристрій від розетки, перш ніж натискати кнопку від'єднання аксесуарів (D), щоб від'єднати вінчик.

Використання подрібнювача:

Перед використанням подрібнювача:



1. Спочатку зніміть захисний кожух із ножів (I2), потім обережно приєднайте їх до центральної вісі чаші (I3). Після завершення приготування не забувайте надіти захисний кожух.
2. Установіть чашу на нековзку підставку (I4). Додайте харчові продукти в чашу.
3. Надіньте кришку (I1), а потім приєднайте блок двигуна (A) до неї (I1).
4. Підключіть пристрій до розетки, а потім натисніть кнопку (B), за допомогою регулятора V1 установіть швидкість або натисніть кнопку (C). Використовуйте подрібнювач для здрібнювання петрушки, цибулі, часнику, м'яса (250 г), горіхів (100 г) тощо. Чашу можна (I3) наповнювати щонайбільше на 2/3.

Корисні поради

- Щоб уникнути розбризкування або розсипання інгредієнтів, під час змішування або збивання не наповнюйте чашу більше ніж на 2/3.
- Для успішного змішування інгредієнти мають закривати хоча б нижню частину ніжки блендера.
- Видаліть кістки та хрящі з м'яса, перш ніж класти його в чашу.
- У разі використання ніжки блендера для переробки гарячих продуктів безпосередньо в каструлі спочатку заберіть її з плити та зачекайте, доки вона трохи охолоне. У разі змішування гарячих харчових продуктів у чаші подрібнювача зачекайте, доки вони охолонуть, перш ніж класти їх у чашу.
- Не змішуйте харчові продукти та рідини, температура яких вище 80°C (175°F).
- У разі переробки волокнистих харчових продуктів (цибуля-порей, селера, спаржа тощо) чистьте ніжку блендера регулярно згідно інструкцій із техніки безпеки під час розбирання та чищення.
- Для приготування страв із фруктів спочатку поріжте їх і видаліть зерна та кісточки.
- Не використовуйте пристрій для переробки твердих харчових продуктів, таких як кавові зерна, кубики льоду, цукор, злаки, цілі спеції, крупа та шоколад.

- Не використовуйте ніжку або вінчик блендера у чаші подрібнювача.
- Рекомендована тривалість обробки для подрібнювача:

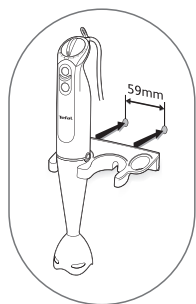
| Інгредієнти | Макс. кількість | Час (на максимальній швидкості) |
|--------------------------------------|-----------------|---------------------------------|
| Сире м'ясо (порізане на шматочки) | 250 г | 8 с |
| Петрушка | 50 г | 8 с |
| Волоські горіхи | 100 г | 10 с |
| Сир Грюєр (порізаний кубиками) | 150 г | 10 с |
| Цибуля (розрізана на чотири частини) | 150 г | 8 с |

Чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ножі дуже гострі.

- Завжди від'єднуйте пристрій від розетки перед чищенням.
- Не занурюйте пристрій, шнур живлення або штепсель у воду або іншу рідину.
- Не кладіть блок двигуна (A), кріплення для вінчика (F) або кришку подрібнювача (I1) у посудомийну машину. Не занурюйте їх у воду та не мийте під краном. Мийте за допомогою вологої губки.
- У посудомийній машині можна мити ніжку блендера (E) (лезом догори), вінчик (G) (кінцем з вінчиком догори), градуйовану чашу для змішування (H), ножі (I2) та чашу подрібнювача (I1).
- Рекомендовано мити ніжку блендера одразу після кожного використання. Якщо колір пластикових частин змінився внаслідок переробки таких харчових продуктів, як морква, протріть їх тканиною, просоченою олією, а потім почистьте як зазвичай.

Зберігання



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

Щоб прикріпити настінне кріплення, просвердліть дві точки кріплення горизонтально одна до одної на відстані 59 мм, потім підвісьте кріплення на кріпильних гвинтах.

Кінець строку служби електричних та електронних виробів



Піклуйтеся про навколишнє середовище!



Пристрій містить велику кількість матеріалів, придатних для вторинної переробки.



Здайте його в пункт прийому вторинної сировини.

Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi: nieprawidłowa obsługa zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.

Opis

| | |
|-----------|--|
| A | Silnik |
| B | Przycisk uruchomienia - prędkość 1 (zmienna) |
| B1 | Pokrętło regulacji prędkości |
| C | Przycisk uruchomienia - prędkość 2 (wysoka) |
| D | Przycisk wypychacza akcesoriów |
| E | Nasadka miksująca |
| F | Moduł mocowania trzepaczki |
| G | Trzepaczka kuchenna |
| H | Pojemnik mieszadła z podziałką (0,8 l) |
| H1 | Pokrywa pojemnika mieszadła |
| I | Mini-rozdrabniacz |
| I1 | Pokrywa mini-rozdrabniacza |
| I2 | Nóż mini-rozdrabniacza |
| I3 | Pojemnik mini-rozdrabniacza (0,5 l) |
| I4 | Pokrywa antypoślizgowa |
| J | Uchwyt ścienny |

Zasady bezpieczeństwa

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa, urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami:
 - * dyrektywa niskie napięcia,
 - * zgodność elektromagnetyczna,
 - * środowisko,
 - * tworzywa przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Urządzenie może być zasilane wyłącznie prądem przemiennym. Należy sprawdzić, czy napięcie w instalacji elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Nigdy nie dotykać części w ruchu. Nigdy nie dotykać noża na nasadce miksującej, kiedy mikser jest podłączony do sieci. Nigdy nie uruchamiać nasadki miksującej na pusto.
- Nóż mini-rozdrabniacza należy chwycić zawsze za jego oś.
- **UWAGA:** Noże są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania noża, opróżniania pojemnika lub w czasie czyszczenia.
- Nie zanurzać silnika, nie wkładać pod wodę.
- Mikser należy odłączyć od zasilania:
 - * Jeżeli mikser jest pozostawiany bez nadzoru,
 - * W razie wystąpienia usterki w czasie jej działania,
 - * Przed każdym montażem, demontażem, czyszczeniem lub konserwacją,
 - * Po każdym użyciu.
- Nie ustawiać i nie używać urządzenia na płytach grzejnych lub w pobliżu płomienia (kuchenka gazowa).

- Urządzenie AGD nie może być używane:
 - * jeżeli upadło na ziemię,
 - * jeżeli zostało uszkodzone lub jest niekompletne,
 - * jeżeli przewód nie działa prawidłowo lub wykazuje widoczne ślady uszkodzenia.
- Odłączać urządzenie od zasilania przed wymianą akcesoriów lub dotykiem elementów ruchomych.
- Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy go wymienić u producenta, w jego serwisie posprzedażnym lub w serwisie o podobnych kwalifikacjach.
- Nie odłączać urządzenia ciągnąc za przewód.
- Należy używać wyłącznie przedłużaczy w idealnym stanie.
- Nie dopuszczać do zwisania przewodu.
- Nigdy nie demontować urządzenia. Urządzenie wymaga wyłącznie takich interwencji jak czyszczenie i normalna konserwacja.
- W takim przypadku lub w razie innych napraw KONIECZNE JEST skorzystanie z usług autoryzowanego serwisu.
- Produkt jest przeznaczony do użytkowania w domu, nie może być używany do celów profesjonalnych, ponieważ w takim przypadku nie ponosimy żadnej odpowiedzialności i nie udzielamy gwarancji.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać osoby (w tym dzieci), których możliwości fizyczne, sensoryczne lub mentalne są ograniczone oraz osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, z wyjątkiem sytuacji gdy mogą skorzystać z nadzoru lub uzyskać instrukcje dotyczące obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- **Nie używać nasadki miksującej, ani trzepaczki kuchennej w pojemniku mini-rozdrabniacza.**

Uruchomienie

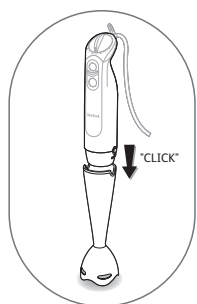
Przed pierwszym użyciem elementy wyposażenia umyć w wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości środka myjącego. Przepłukać i dokładnie wysuszyć.

UWAGA: Noże są bardzo ostre.

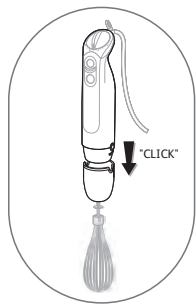
Użytkowanie nasadki miksującej:

Założyć nasadkę **(E)** na silnik **(A)** tak, aby usłyszeć kliknięcie oznaczające zablokowanie.

Mikser nadaje się idealnie do przygotowywania sosów, zup, koktajli, milk-shake'ów, majonezów, ciasta na naleśniki, ciasta na gofry. Aby uniknąć rozprysków, należy najpierw zanurzyć nasadkę w potrawie, podłączyć urządzenie, a następnie nacisnąć przycisk **(B)** regulując prędkość za pomocą pokrętła **(B1)** lub nacisnąć przycisk **(C)**, wykonywać ruch kołowy i w górę i w dół w celu poprawienia miksowania produktów. Po użyciu, odłączyć urządzenie od zasilania, następnie nacisnąć przycisk wypychacza **(D)** w celu zdjęcia nasadki miksującej.



Użytkowanie trzepaczki kuchennej:

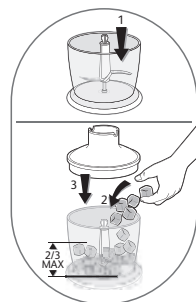


Włożyć trzepaczkę kuchenną (**G**) w moduł mocowania trzepaczki (**F**), następnie założyć całość na silnik (**A**) tak, aby usłyszeć kliknięcie oznaczające zablokowanie. Za pomocą trzepaczki kuchennej można przygotować następujące produkty (ciasto na naleśniki, piana z białek, bita śmietana....).

Podłączyć urządzenie, a następnie nacisnąć przycisk (**B**) regulując prędkość za pomocą pokrętła (**B1**) lub nacisnąć przycisk (**C**). Po odłączeniu urządzenia, należy nacisnąć przycisk wypychacza (**D**) w celu zdemontowania trzepaczki kuchennej.

Użytkowanie mini-rozdrabniacza:

Przed użyciem mini-rozdrabniacza:



1 - Włożyć ostrożnie nóż (**I2**) (po zdjęciu zabezpieczenia z noża) w pojemnik (**I3**) na oś środkową. Należy pamiętać o założeniu zabezpieczenia po przygotowaniu potrawy.

2 - Włożyć produkty do pojemnika.

3 - Założyć pokrywę (**I1**), a następnie silnik (**A**) na pokrywę (**I1**).

4 - Podłączyć urządzenie, a następnie nacisnąć przycisk (**B**) regulując prędkość za pomocą pokrętła (**B1**) lub nacisnąć przycisk (**C**). Mini-rozdrabniacz umożliwia siekanie pietruszki, przypraw, mięsa (250 g), orzechów (100 g),... Pojemnik (**I3**) można maksymalnie napełniać do 2/3 wysokości.

Wskazówki praktyczne

- Pojemnik używany do miksowania lub ubijania musi być maksymalnie napełniony do 2/3 wysokości, aby produkt nie przelewał się.
- Miksowany produkt musi przykrywać przynajmniej dolną część nasadki miksującej, aby miksowanie było skuteczne.
- Usunąć kości i ścięgna z mięsa przed włożeniem do pojemnika.
- Przed przystąpieniem do miksowania produktów ciepłych należy zdjąć garnek z elementu grzejnego kuchni. Gorące produkty należy pozostawić do schłodzenia przed umieszczeniem w pojemniku.
- Nie miksować produktów płynnych o temperaturze przekraczającej 80°C (175°F).
- W przypadku produktów włóknistych (pory, seler, szparagi itd.) należy regularnie czyścić nasadkę miksującą w czasie używania zgodnie z zaleceniami bezpieczeństwa przy demontażu i czyszczeniu.
- Przy przygotowywaniu potraw na bazie owoców zaleca się najpierw pokroić owoce i usunąć pestki.
- Nie używać urządzenia z produktami twardymi, takimi jak kawa, lód, cukier, zboża, czekolada.
- **Nie używać nasadki miksującej, ani trzepaczki kuchennej w pojemniku mini-rozdrabniacza.**
- Zalecany czas działania mini-rozdrabniacza:

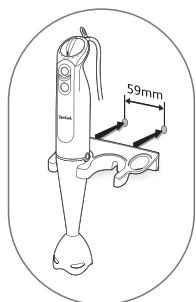
| Składniki | Ilość maks. | Czas (na maks. prędkości) |
|-------------------------------------|-------------|---------------------------|
| Mięso surowe (pokrojone na kawałki) | 250 g | 8 sek. |
| Pietruszka | 50 g | 8 sek. |
| Orzechy | 100 g | 10 sek. |
| Ser żółty | 150 g | 10 sek. |
| Cebula | 150 g | 8 sek. |

Czyszczenie

UWAGA: Noże są bardzo ostre.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilania lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Nigdy nie myć w zmywarce do naczyń silnika (A), modułu mocowania trzepaka (F) i pokrywy mini-rozdrabniacza (I1).
- Nigdy nie zanurzać ich w wodzie i nie wkładać pod bieżącą wodę. Należy je wytrzeć wilgotną gąbką.
- Nasadka miksująca (E) (nóż skierowany w górę), trzepaczka kuchenna (G) (trzepaczka skierowana w górę), pojemnik mieszadła z podziałką (H), nóż (I2) i pojemnik mini-rozdrabniacza (I1) mogą być myte w zmywarce do naczyń.
- Zalecamy oczyszczenie nasadki miksującej natychmiast po każdym użyciu. W razie zabarwienia części plastikowych wyposażenia przez produkty spożywcze takie jak marchew, należy wytrzeć je ściereczką nasączoną olejem jadalnym. Następnie należy je umyć jak zwykle.

Przechowywanie



Uchwyt ścienny (J) umożliwia przechowywanie miksera w zasięgu ręki. Aby umocować uchwyt ścienny, należy wywiercić dwa otwory w poziomie w odległości 59 mm, a następnie zawiesić wspornik na śrubach mocowania zgodnie z kierunkiem.

Zużyte produkty elektryczne i elektroniczne

Pomóżmy chronić środowisko!



Urządzenie to zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

Należy je przekazać do punktu zbiórki odpadów lub w przypadku jego braku do autoryzowanego centrum serwisowego dla umożliwienia utylizacji, ponieważ znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska i ludzi.

Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją: jei aparatas naudojamas nesilankant instrukcija, mes neatsakome už bet kokią žalą.

Aprašymas

| | |
|-----------|---|
| A | Variklio skyrius |
| B | Įjungimo mygtukas, 1 greitis (kintamas) |
| B1 | Greičio reguliavimo ratukas |
| C | Įjungimo mygtukas, 2 greitis (greitas) |
| D | Priedų išstūmimo mygtukas |
| E | Maišytuvo koja |
| F | Fiksavimo blokas virėjo plaktuvui |
| G | Virėjo plaktukas |
| H | Maišytuvo indas su padalomis (0,8 l) |
| H1 | Maišytuvo indo dangtelis |
| I | Mažasis smulkintuvas |
| I1 | Mažąjo smulkintuvo dangtelis |
| I2 | Mažąjo smulkintuvo peilis |
| I3 | Mažąjo smulkintuvo indas (0,5 l) |
| I4 | Saugantis nuo praslydimo dangtelis |
| J | Sieninis laikiklis |

Saugumo instrukcijos

- Jūsų saugumui šis aparatas atitinka taikomas normas ir teisės aktus:
 - * žemųjų įtampų direktyvą,
 - * elektromagnetinio suderinamumo,
 - * aplinkosaugos,
 - * su maisto produktais besiliečiančių medžiagų.
- Aparatas veikia tik naudodamas kintamąją srovę. Patikrinkite, ar maitinimo įtampa, nurodyta informacinėje aparato etiketėje, atitinka jūsų elektros tinklo įtampą. **Prijungus prie netinkamo tinklo garantija nebegalioja.**
- Niekada nelieskite judančių dalių. Niekada nesinaudokite maišytuvo kojos peiliu arba plaktuvu, kai aparatas yra prijungtas prie tinklo. Niekada nejunkite maišytuvo kojos veikti tuščiaja eiga.
- Visada naudokite mažąjo smulkintuvo peilį paėmę už ašies.
- **DĖMESIO:** Peiliai yra labai aštrūs. Būkite atsargūs ištraukdami peilį iš indo, ištuštinami indą arba valymo metu.
- Nenardinkite variklio skyriaus, neplaukite jo po vandeniu.
- Maišytuvas turi būti atjungtas nuo tinklo:
 - * jei jis paliekamas be priežiūros,
 - * jei jam veikiant įvyksta triktis,
 - * kaskart prieš montuojant, išardant, valant arba atliekant techninės priežiūros darbus,
 - * po kiekvieno naudojimo.
- Nedėkite ir nenaudokite šio aparato ant įkaitusio paviršiaus arba šalia liepsnos

(dujinės viryklės).

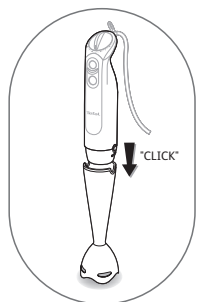
- Elektrinio buitinio prietaiso negalima naudoti:
 - * jei jis nukrenta ant žemės,
 - * jei jis yra sugadintas arba trūksta jo dalių,
 - * jei maitinimo laidas veikia netinkamai arba yra matomų sugadinimo požymių.
- Atjunkite aparatą prieš keisdami priedus arba prieš liesdami judančias dalis.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, jo remonto dirbtuvės arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Niekada neatjunkite aparato traukdami už laido.
- Ilgintuvą naudokite tik įsitikinę, kad jis yra nepriekaištingos būklės.
- Nepalikite kabančio laido.
- Aparato niekada neardykite. Vienintelis priežiūros darbas, kurį galite atlikti patys, yra įprastinis valymas ir techninė priežiūra.
- Tokiais atvejais ir norint atlikti kitokius remonto darbus BŪTINA kreiptis į patvirtintas remonto dirbtuves.
- Gaminyje yra skirtas naudoti buityje, jokių būdu jo negalima naudoti profesionaliai – tokiu atveju garantija nebetaikoma ir mes atsisakome bet kokios atsakomybės.
- Asmenys (taip pat ir vaikai), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės ribotos bei nepatyrę ar nesąmoningi asmenys negali naudotis šiuo aparatu, jei jų neprižiūri asmuo, atsakingas už šių asmenų saugumą, priežiūrą ar jie iš anksto nėra gavę instrukcijų dėl prietaiso naudojimo.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su aparatu.
- **Nenaudokite maišytuvo kojos ir virėjo plaktuvo mažojo smulkintuvo inde.**

Paruošimas naudoti

Prieš naudodami pirmą kartą išplaukite priedus muilinu vandeniu. Kruopščiai nuskalaukite ir išdžiovinkite.

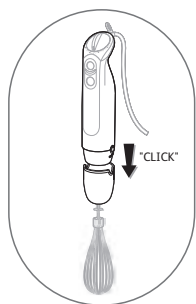
DĖMESIO: peiliai yra labai aštrūs.

Maišytuvo kojos naudojimas:



Įstatykite koją (**E**) į variklio skyrių (**A**), kol ji spragtelėjusi užsifiksuos. Šis maišytuvas idealiai tinka ruošti padažus, sriubas, kokteilius, pieno kokteilius, majonezą, tešlą blynams ir vafliams. Kad išvengtumėte taškymosi, iš pradžių panardinkite maišytuvo koją į ruošiamą masę, prijunkite aparatą prie tinklo, po to paspauskite mygtuką (**B**) nustatę greitį ratuku (**B1**) arba paspauskite mygtuką (**C**), atlikite sukamuosius judesius ratu ir iš apačios į viršų, kad maisto produktai geriau susimaišytų. Baigę naudotis aparatu jį atjunkite, po to paspauskite išstūmimo mygtuką (**D**), kad galėtumėte nuimti priedą – maišytuvo koją.

Virėjo plaktuvo naudojimas:

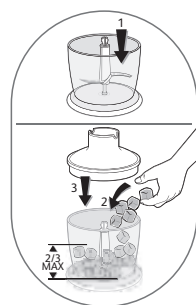


Įkiškite virėjo plaktuvą (G) į fiksavimo bloką (F), po to įstatykite visą mazgą į variklio skyrių (A), kol jis spragtelėjęs užsifiksuos. Su virėjo plaktuvu galite ruošti lengvus patiekalus (tešlą blynams, plakti kiaušinių baltymus, grietinėlę...).

Prijunkite aparatą prie tinklo, po to paspauskite mygtuką (B) nustatę greitį ratuku (B1) arba paspauskite mygtuką (C). Atjungę aparatą paspauskite išstūmimo mygtuką (D), kad galėtumėte nuimti priedą – virėjo plaktuvą.

Mažojo smulkintuvo naudojimas:

Prieš naudojant mažąjį smulkintuvą:



1 - Atsargiai įdėkite peilį (I2) (prieš tai nuėmę geležtės apsaugą) į indą (I3), užmaudami ant centrinės ašies. Nepamirškite vėl uždėti apsaugą baigę ruošti patiekalą.

2 - Sudėkite maisto produktus į indą.

3 - Uždėkite dangtelį (I1), po to variklio skyrių (A) ant dangtelio (I1).

4 - Prijunkite aparatą prie tinklo, po to paspauskite mygtuką (B) nustatę greitį ratuku (B1), arba paspauskite mygtuką (C). Mažuoju smulkintuvu galite susmulkinti petražoles, prieskonius, mėsą (250 g), lazdynų riešutus (100 g) ir t. t. Indą (I3) reikia pripildyti ne daugiau kaip 2/3.

Praktiniai patarimai

- Indas, kurį naudojate maišymui arba plakimui, turi būti užpildytas ne daugiau kaip 2/3, kad neišsipiltų.
- Ruošiamas patiekalas turi bent jau uždengti maišytuvo kojos apačią, kad būtų užtikrintas efektyvus maišymas.
- Ištraukite iš mėsos kaulus ir sausgysles prieš dėdami ją į indą.
- Jei norite maišyti karštus produktus, nuimkite kepimo indą nuo kaitvietės. Palaukite, kol kepti ar virti maisto produktai šiek tiek atvės prieš juos dėdami į indą.
- Nemaišykite maisto produktų, skysčių, kurių temperatūra yra aukštesnė kaip 80 °C (175 °F).
- Jei naudojate gyslotus maisto produktus (porus, salierus, šparagus ir pan.), naudojimo metu reguliariai valykite maišytuvo koją atsižvelgdami į saugumo instrukcijas dėl išmontavimo ir valymo.
- Kai ruošiate patiekalus iš vaisių, iš anksto juos supjaustykite ir pašalinkite kauliukus.
- Nenaudokite aparato kietiems maisto produktams – kavai, ledukams, cukrui, grūdiniams kultūroms, šokoladui – apdoroti.
- **Nenaudokite maišytuvo kojos ir virėjo plaktuvo mažojo smulkintuvo inde.**
- Laikas, rekomenduojamas mažajam smulkintuvui:

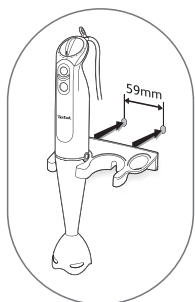
| Ingredientai | Didžiausias kiekis | Trukmė (esant didžiausiam greičiui) |
|--------------------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| Žalia mėsa (supjaustyta gabalėliais) | 250 g | 8 s |
| Petražolė | 50 g | 8 s |
| Lazdynų riešutai | 100 g | 10 s |
| Šveicariškas sūris | 150 g | 10 s |
| Svogūnai | 150 g | 8 s |

Valymas

DĖMESIO: peiliai yra labai aštrūs.

- Prieš valydami aparatą visada jį atjunkite.
- Nenardinkite aparato, maitinimo laido arba kištuko į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
- Niekada neplaukite indaplovėje variklio skyriaus **(A)**, virėjo plaktuvo fiksavimo bloko **(F)** ir mažojo smulkintuvo dangtelio **(I1)**.
- Niekada nenardinkite į vandenį arba po tekančiu vandeniu. Nuvalykite juos drėgna kempine.
- Maišytuvo koją **(E)** (peiliu į viršų), virėjo plaktuvą **(G)** (plaktuvu į viršų), maišytuvo indą su padalomis **(H)**, peilį **(I2)** ir mažojo smulkintuvo indą **(I1)** galima plauti indaplovėje.
- Patariame išvalyti maišytuvo koją iš karto po kiekvieno naudojimo. Jei maisto produktai, pvz., morkos, nudažo plastikines dalis, nušluostykite jas skudurėliu, pamirkytu maistiniame aliejuje, po to išvalykite įprastu būdu.

Sutvarkymas



Naudokite sieninį laikiklį **(J)**, kad maišytuvas visada būtų po ranka. Norėdami pritvirtinti sieninį laikiklį, pragražkite du tvirtinimo taškus horizontaliai 59 mm atstumu, po to užkabinkite laikiklį ant tvirtinimo varžtų, atsižvelgdami į kryptį.

Elektrinis arba elektroninis gaminys, kurio galiojimo laikas baigėsi



Mąstykite apie aplinką!



Šiame aparate yra įvairių vertingų arba tinkamų perdirbti medžiagų.



Pristatykite jį į surinkimo punktą arba, jei tokio nėra, į patvirtintas remonto dirbtuves perdirbti.

Pirms ierīces pirmās izmantošanas rūpīgi iepazīstieties ar lietošanas norādījumiem: par neatbilstošu izmantošanu ražotājs neuzņemas nekādu atbildību.

Apraksts

| | |
|-----------|------------------------------------|
| A | Motora bloks |
| B | Ātruma starta poga (mainīgs) |
| B1 | Ātruma regulators |
| C | Ātruma starta poga (augsts ātrums) |
| D | Piederumu izņemšanas poga |
| E | Blendera uzgalis |
| F | Putotāja fiksācijas bloks |
| G | Putotājs |
| H | Mērtrauks (0,8 l) |
| H1 | Mērtrauka vāks |
| I | Mazais smalcinātājs |
| I1 | Mazā smalcinātāja vāks |
| I2 | Mazā smalcinātāja asmens |
| I3 | Mazā smalcinātāja trauks (0,5 l) |
| I4 | Neslīdoša pamatne |
| J | Sienas stiprinājums |

Drošības norādījumi

- Jūsu drošības labad, šī ierīce atbilst noteiktiem standartiem un noteikumiem:
 - * zemsprieguma direktīva;
 - * elektromagnētiskā savienojamība;
 - * vide;
 - * materiāli, kas atrodas saskarē ar ēdienu.
- Ierīce darbojas ar maiņstrāvu. Pārliedzinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītais spriegums atbilst mājas elektrotīklam. To neievērojot tiek zaudēta garantija.
- Nepieskarieties kustīgām detaļām. Nekad neturiet putotāja slotiņu vai smalcinātāja asmeni vērstu uz augšu. Nedarbiniet tukšu smalcinātāju.
- Vienmēr turiet smalcinātāja asmeni tam paredzētajā vietā.
- **UZMANĪBU:** asmeņi ir ļoti asi. Izņemot asmeni no smalcinātāja trauka, iztukšojot vai tīrot trauku, rīkojieties ļoti uzmanīgi.
- Nemērciet motora bloku ūdenī.
- Atvienojiet blenderi:
 - * ja atstājat ierīci bez uzraudzības;
 - * ja ierīce nedarbojas pareizi;
 - * pirms salikšanas, izjaukšanas, apkopes vai tīrīšanas;
 - * pēc lietošanas.
- Neizmantojiet šo ierīci uz plīts vai atklātas liesmas (gāzes plīts).

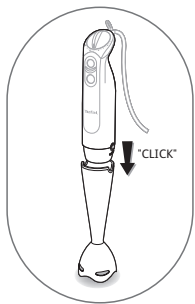
- Ierīci nedrīkst lietot:
 - * ja tā nokritusi zemē;
 - * ja tā ir izjaukta vai nav pilnībā komplektēta;
 - * ja redzami vada bojājumi vai nolietojuma pazīmes.
- Atvienojiet ierīci pirms pieskaraties kustīgajām daļām.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina pie ražotāja, sertificētā servisa centrā vai pie atbilstoši kvalificēta speciālista, kam piemīt drošam darbam nepieciešamā kvalifikācija.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz vada.
- Izmantojiet pagarinātāju tikai pēc tam, kad esat pārliecinājies, ka tas ir labā stāvoklī.
- Nepiekariet ierīci aiz vada.
- Neizjauciet ierīci. Jūs drīkstat veikt tikai ierīces tīrīšanu un apkopi.
- Ja nepieciešams veikt kādus remontdarbus, **NEPIECIEŠAMS** to uzticēt sertificētam servisa centram.
- Izstrādājums paredzēts izmantošanai tikai mājās, nekādā gadījumā ne profesionāli, par to ražotājs neuzņemas nekādu atbildību.
- Šo ierīci aizliegts izmantot personām ar nepietiekamām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām (bērņus ieskaitot) vai arī personām ar nepietiekamu pieredzi vai zināšanām, ja tie neatrodas personas, kas ir atbildīga par viņu drošību, uzraudzībā un ja šī persona nav viņus instrutējusi par ierīces lietošanu.
- Neļaujiet bērniem izmantot ierīci bez uzraudzības.
- **Neizmantojiet putotāja slotiņu mazā smalcinātāja traukā.**

Darba sākšana

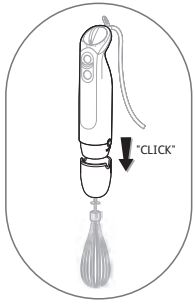
Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet piederumus ziepjūdenī. Rūpīgi nomazgājiet un nosusiniet.

UZMANĪBU: asmeņi ir ļoti asi.

Blendera uzgali izmantošana:



Iespraudiet blendera uzgali (**E**) motora blokā (**A**) līdz atskan "klikšķis". Blendera uzgali ir lieliski piemērots mērču, zupu, kokteiļu, piena dzērienu, majonēzes, pankūku un vāfeļu mīklu pagatavošanai. Lai nepieļautu produktu izšļakstīšanos, vispirms ielieciet blendera uzgali gatavojamajos produktos, pieslēdziet ierīci elektrotīklam un nospiediet pogu (**B**), noregulējot ātrumu ar ātruma regulatoru (**B1**), vai piespiediet pogu (**C**), kustiniet ierīci pa apli un augša un lejā, lai efektīvāk sajauktu produktu sastāvdaļas. Pēc lietošanas, atvienojiet ierīci, piespiediet piederumu izņemšanas pogu (**D**) un noņemiet blendera uzgali.



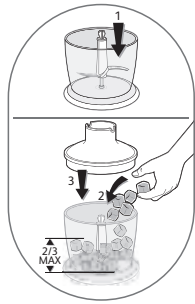
Putošanas slotiņas izmantošana:

Pievienojiet putotāju (G) fiksācijas blokam (F) līdz atskan klikšķis. Ar putotāju var pagatavot vieglas konsistences produktus (pankūku mīklu, olu baltumus, putukrējumu...).

Nospiediet pogu (B), noregulējot ātrumu ar regulatoru (B1), tad nospiediet pogu (C). Pēc lietošanas, atvienojiet ierīci, piespiediet piederumu izņemšanas pogu (D) un noņemiet putotāju.

Mazā smalcinātāja izmantošana:

Pirms mazā smalcinātāja izmantošanas:



1 - Uztādiet asmeni (I2) (pēc asmeņa aizsardzības apvalka noņemšanas) un ievietojiet trauka (I3) uz centralās ass. Neaizmirstiet pēc izmantošanas atkal uzlikt asmenim aizsardzības apvalku.

2 - Ielieciet produktus traukā.

3 - Uzlieciet vāku (I1), tad uz vāka (I1) motora bloku (A).

4 - Nospiediet pogu (B), regulējot ātrumu ar ātruma regulatoru (B1), tad nospiediet pogu (C). Mazais smalcinātājs piemērots seleriju, garšvielu, gaļas (250 g), riekstu (100 g) smalcināšanai. Trauku (I3) var papildīt maksimāli par 2/3.

Praktiski ieteikumi

- Lai izvairītos no noplūdes, nepiepildiet trauku vairāk kā par 2/3.
- Lai nodrošinātu efektīvu sajaukšanu, iepildiet vismaz tik daudz produktu, lai tie segtu asmeni.
- Pirms ievietošanas traukā, izņemiet no gaļas kaulus un cīpslas.
- Karstu produktu samaisīšanai vispirms noņemiet trauku no plīts. Pirms ielikšanas kulšanas traukā, ļaujiet produktiem nedaudz atdzist.
- Nemaisiet produktus, kas ir karstāki par 80 °C (175 °F).
- Ja produkti ir cieti (puravi, selerijas, sparģeļi utt.), regulāri tīriet blendera uzgali lietošanas laikā, ievērojot drošības norādījumus par ierīces izjaukšanu un tīrīšanu.
- Attiecībā uz augļiem, vispirms tos sagrieziet un nomizojiet, ja nepieciešams.
- Neizmantojiet šo ierīci ar tādiem produktiem kā kafija, ledus, cukurs, graudi, šokolāde.
- **Neizmantojiet putotāja slotiņu mazā smalcinātāja traukā.**
- Mazā smalcinātāja lietošanas laiki:

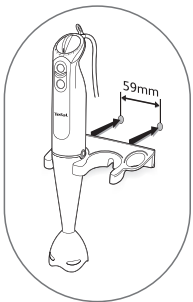
| Sastāvdaļas | Maksimālais daudzums | Laiks (ar maksimālo ātrumu) |
|---------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| Jēla gaļa (sagriezta gabaliņos) | 250 g | 8 s |
| Pētersīļi | 50 g | 8 s |
| Rieksti | 100 g | 10 s |
| Siers | 150 g | 10 s |
| Sīpoli | 150 g | 8 s |

Tīrīšana

UZMANĪBU: asmeņi ir ļoti asi.

- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas.
- Ne ierīci, ne kontaktdakšu, ne kabeli nelieciet ūdenī vai citā šķidrumā.
- Nelieciet trauku mazgājamajā mašīnā motora bloku (A), putotāju fiksācijas bloku (F) un mazā smalcinātāja vāku (I1).
- Negremdējiet ūdenī vai zem tekoša ūdens. Notīriet ar nedaudz samitrinātu sūkli.
- Blendera uzgali (E) (ar asmeņi uz augšu), putotāju (G) (ar slotiņu uz augšu), mērtrauku (H), mazā smalcinātāja (I1) asmeņi (I2) var likt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Iesakām mazgāt blendera uzgali pēc katras lietošanas. Gadījumā ja kāda plastmasas daļa maina krāsu saskarē ar noteiktiem produktiem (piemēram, burkāniem), tīriet to ar nedaudz eļļā samitrinātu drāniņu, pēc tam veiciet parasto tīrīšanu.

Uzglabāšana



Izmantojiet sienas stiprinājumu (J), lai blenderis vienmēr atrastos pieejamā vietā.

Lai uzstādītu sienas stiprinātāju, izurbiet sienā divus caurumus horizontālā plaknē 59 mm attālumā vienu no otra, tad ievietojiet tajos skrūves un pakariniet stiprinājumu.

Elektrisko un elektronisko produktu utilizācija

Veicināsim apkārtējās vides aizsardzību!



Ierīce satur lielu skaitu materiālu, ko var atkārtoti izmantot vai pārstrādāt.



Nogādājiet ierīci vietējā elektrisko un elektronisko produktu savākšanas punktā.

Enne seadme esmakordset kasutuselevõtmist lugege tähelepanelikult kasutusjuhendit: tootjatehase vastutus seadme väärkasutamisest põhjustatud võimalikele tagajärgedele ei laiene.

Seadme ülevaade

| | |
|-----------|---|
| A | Mootoriplokk |
| B | Operatsioonikiiruse 1 aktiveerimislüliti (muutuv) |
| B1 | Kiiruse reguleerimise pöördnupp |
| C | Operatsioonikiiruse 2 aktiveerimislüliti (kiire) |
| D | Tarvikute väljutuslülit |
| E | Saumikser |
| F | Vispli kinnituskorpus |
| G | Vispel |
| H | Möödikuga nõu (0,8-liitrine) |
| H1 | Segamiskannu kaas |
| I | Minihakkija |
| I1 | Minihakkija kaas |
| I2 | Minihakkija nuga |
| I3 | Minihakkija nõu (0,5-liitrine) |
| I4 | Kaas, hästihaakuv |
| J | Seinakinnitus |

Ohutusnõuded

- Kasutusohutuse tagamiseks on see seade välja töötatud vastavalt järgmisi valdkondi reguleerivatele normidele ja määrustele:
 - * madalpinge direktiiv,
 - * elektromagnetiline vastavus,
 - * keskkond,
 - * toiduainetega kokkupuutuvad materjalid.
- Seade on mõeldud käitamiseks vaid vahelduvvoolul. Kontrollige üle, et seadme märgisepaneelil märgitud käitusvool vastaks täpselt voolule teie poolt kasutatavas elektrisüsteemis. **Viga seadme vooluvõrku ühendamisel tühistab seadmele laieneva garantii.**
- Seadme liikuvate osade puudutamine töötsükli jooksul on keelatud. Ärge puutuge saumikseri nuga või visplit, kui seade on vooluvõrku ühendatud. Saumikseri käitamine tühjalt on keelatud.
- Minihakkija nuga käsitsedes hoidke sellest kinni vaid noa plastikosast.
- **TÄHELEPANU:** Terad on väga teravad. Noa eemaldamisel nõust, nõu tühjendamisel või seadme puhastamisel, tuleb olla väga ettevaatlik.
- Mootoriploki uputamine või selle vette kastmine ei ole lubatud.
- Mikser tuleb vooluvõrgust lahti ühendada:
 - * seadme jätmisel ilma järelevalveta;
 - * tõrgete esinemisel seadme käitamise vältel;
 - * iga kord enne komplekteerimist, lahtimonteerimist, puhastamist või hooldamist;
 - * iga kord pärast selle kasutamist.
- Ärge asetage seadet pliidirauale ega lahtise leegi lähedusse (gaasipliit), samuti ärge

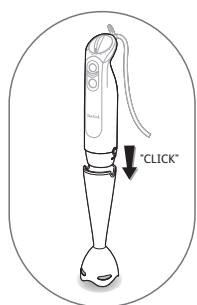
kasutage seadet pliidiraual või lahtisel leegil.

- Olmeelektronikat ei ole lubatud kasutada, kui:
 - * seade on kukkunud maha;
 - * seade on kahjustatud või mittekomplektne;
 - * seadme toitejuhe on silmnähtavalt kahjustatud või kui toitejuhe ei toimi korralikult.
- Enne tarvikute vahetamist või seadme liikuvosade puudutamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Juhul kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see igasuguse võimaliku ohumomendi vältimiseks lasta tootjatehase, tootjatehase klienditeeninduse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt välja vahetada.
- Seadme vooluvõrgust lahtiühendamisel ei ole lubatud seda teha toitejuhtmest tõmmates.
- Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see oleks laitmatus korras.
- Ärge jätke toitejuhet rippuma.
- Ärge monteerige kunagi seadet lahti. Kasutaja pädevusse kuulub vaid seadme korraline puhastamine ja hooldus.
- Sellistel juhtudel nagu ka ükskõik millisteks muudeks remonttöödeks OSUTUB TINGIMATA VAJALIKUKS pöörduda volitatud teenindustevõtte poole.
- Seade on mõeldud eranditult vaid koduseks kasutamiseks! Seadet ei ole mitte mingil juhul lubatud kasutada äriotstarbelistel eesmärkidel, vastasel korral tühistatakse seadmele garantii ning väärkasutusest põhjustatud võimalikele tagajärgedele tootjatehase vastutus ei laiene.
- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute poolt (kaasa arvatud lapsed) või vastavate teadmiste ja kogemusteta isikute poolt ilma nende turvalisuse eest vastutava isiku järelevalve ja eelneva, seadme kasutamist selgitava juhendamiseteta.
- Seade on mõeldud vaid sihtotstarbeliseks kasutamiseks. Kindlasti ei tohi seadet lastele mängimiseks anda.
- **Saumikseri või vispli kasutamine minihakkija nõus ei ole lubatud.**

Seadme kasutuselevõtmine

Peske tarvikud enne seadme esmakordset kasutamist seebiveega üle. Loputage ja kuivatage neid hoolega. **TÄHELEPANU:** terad on väga teravad.

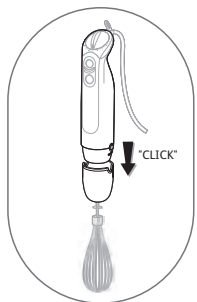
Saumikseri kasutamine:



Paigaldage otsik **(E)** mootoriplokile **(A)**, korrektsel asendisse lukustumisel tuleb kuuldavale iseloomulik heli.

See seade sobib suurepäraselt kastmete, püreede, kokteilide, piimakokteilide, majoneeside, pannkoogitainaste, vahvlitainaste valmistamiseks. Vältimaks toidu soovimatut paiskumist üle serva, asetage alustuseks saumikseri ots toidu sisse, seejärel ühendage seade vooluvõrku ja vajutage nupule **(B)**, misjärel reguleerige kiirus pöördnupu **(B1)** abil soovikohaseks. Teise võimalusena vajutage nupule **(C)**. Toiduainete tõhusamaks segamiseks tehke üles-alla- ja ringliigutusi. Pärast töö lõpetamist seadmega ühendage see vooluvõrgust lahti, seejärel vajutage saumikseri eemaldamiseks väljutusnupule **(D)**.

Vispli kasutamine:

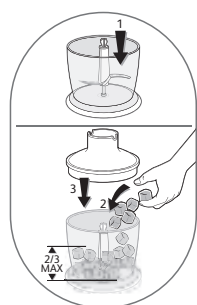


Paigaldage vispel (**G**) vispli kinnituskorpusesse (**F**), seejärel kinnitage vispliga korpus mootriplokile (**A**), korrektsel asendisselukustumisel tuleb kuuldavale lukustumisele iseloomulik heli. Vispel on suurepärase vahend kergete toidusegude (pannkoogitaigad, munavaht, vahukoor jne) valmistamiseks.

Ühendage seade vooluvõrku ja vajutage nupule (**B**), misjärel reguleerige kiirus pöördnupu (**B1**) abil soovikohaseks või siis vajutage nupule (**C**). Pärast seadme lahtiühendamist vooluvõrgust vajutage vispli eemaldamiseks väljutusnupule (**D**).

Minihakkija kasutamine:

Priech naudojant mažaji smulkintuva:



1 - Asetage nuga (**I2**) (olles eelnevalt sellelt eemaldanud terakaitse) ettevaatlikult nõu (**I3**) keskteljele. Pärast toiduvalmistamist ärge unustage kaitsekate tagasi panna.

2 - Kallake toiduained nõusse.

3 - Asetage kaas (**I1**) kohale ja seejärel paigutage mootriplokk (**A**) kaanele (**I1**).

4 - Ühendage seade vooluvõrku ja vajutage nupule (**B**), misjärel reguleerige kiirus pöördnupu (**B1**) abil soovikohaseks või siis vajutage nupule (**C**). Minihakkijaga hakite hõlpsalt peterselli, maitsetaimi, liha (250 g), sarapuupähkleid (100 g),... Ärge täitke nõud (**I3**) enam kui 2/3 ulatuses.

Praktilised nõuanded

- Teie poolt mikserdamiseks või vahustamiseks kasutatavat nõud ei ole toiduainete üle serva paiskumise vältimiseks soovitatav täita enam kui 2/3 ulatuses.
- Tõhusaks mikserdamiseks peab toit nõus ulatuma vähemalt üle saumikseri alaosa.
- Enne nõusse asetamist eemaldage lihalt kondid ja kõõlused.
- Kuumade toiduainete valmistamisel võtke nõu mikserdamiseks tulelt. Laske küpsetatud või keedetud toiduainetel enne nõusse asetamist piisavalt maha jahtuda.
- Ärge mikserdage toiduaineid, mis on kuumemad kui 80 °C (175 °F).
- Kiuliste toiduainetega opereerimisel (porrulaugud, seller, spargel, jne...) puhastage töötlemise käigus aeg-ajalt saumikserit, järgides sealjuures lahtimonteerimist ja puhastamist reguleerivaid ohutusnõudeid.
- Puuviljade töötlemiseks lõigake puuviljad lahti ja eemaldage eelnevalt kivid/südamed.
- Ärge kasutage seadet kõvade toiduainete nagu kohvi, jääkuubikud, suhkur, teraviljad, šokolaad töötlemiseks.
- Saumikseri või vispli kasutamine minihakkija nõus (3) ei ole lubatud.
- Soovituslikud tsüklikestvused minihakkija kasutamisel:

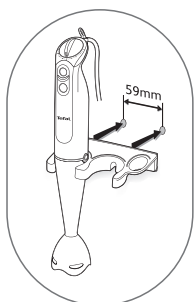
| Toiduained | Maksimaalne kogus | Kiirus (täiskiirusel) |
|----------------------------------|-------------------|-----------------------|
| Toores liha (tükkideks lõigatud) | 250 g | 8 s |
| Petersell | 50 g | 8 s |
| Sarapuupähklid | 100 g | 10 s |
| Šveitsi juust | 150 g | 10 s |
| Sibulad | 150 g | 8 s |

Puhastamine

TÄHELEPANU: terad on väga teravad.

- Ühendage seade alati enne puhastamist vooluvõrgust lahti.
- Ärge kastke seadet, toitejuhet või pistikut vette ega ükskõik millisesse muusse vedelikku.
- Ärge peske kunagi mootoriplokki (**A**), vispli kinnituskorpust (**F**) ega minihakkija kaant (**I1**) nõudepesumasinas.
- Ärge uputage neid kunagi vette ega suunake neid jooksva vee alla. Kuivatage need niiske lapiga.
- Saumikserit (**E**) (nuga üleval), visplit (**G**) (vispel üleval), möödikuga segunõud (**H**), nuga (**I2**) ja minihakkija nõud (**I1**) võib pesta nõudepesumasinas.
- Soovitame teil puhastada saumikserit iga kord kohe pärast selle kasutamist. Juhul kui tarvikud on toiduainetelt värvi võtnud (porganditelt, apelsinidelt...), hõõruge neid toiduõliga immutatud lapiga, misjärel puhastage nagu tavaliselt.

Seade kasutuskordade vahepeal



Mikser on teie jaoks alati mugavalt käeulatuses, kui paigutate mikseri seinakinnitusele (**J**).

Seinakinniti paigaldamiseks seinale puurige kaks horisontaalset teine-teisest 59 mm kaugusel asuvat kinnituspunkti ja kinnitage hoidik õiget pidi tugikruvidele.

Utiliseerimisele kuuluvad elektri- või elektroonikaseadmed



Üheskoos keskkonda säästes!



Teie seade sisaldab paljusid taaskasutatavaid ja ümbertöötatavaid materjale.



Viige jäätmed kogumispunkti või volitatud hoolduskeskusesse, kus teie seade utiliseeritakse nagu kord ja kohus.

본 사용설명서를 주의 깊게 읽으시고 항상 잘 보관해 주시기 바랍니다. 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 상업적으로 사용하였거나 부적절한 용도로 사용한 경우에는 당사의 품질보증혜택을 받으실 수 없습니다.

각부 명칭

| | |
|----|--------------------|
| A | 모터본체 |
| B | 속도조절버튼 1단계 (낮은 속도) |
| B1 | 속도조절 다이얼 |
| C | 속도조절버튼 2단계 (빠른 속도) |
| D | 악세서리 브라 버튼 |
| E | 킬널봉 |
| F | 거품기 본체 연결 부속품 |
| G | 기름기 |
| H | 눈금 있는 비이기 (0.8L) |
| H1 | 바이커 뚜껑 |
| I | 다지기 |
| I1 | 다지기 뚜껑 |
| I2 | 다지기 킬널 |
| I3 | 다지기 용기 (0.8L) |
| I4 | 미끄러짐 방지 바닥 |
| J | 벽걸이 홀더 |

안전상 주의사항

- 안전을 위해 본 제품은 전기 안전 기준과 법규를 준수하여 제작되었습니다.
- 제품은 전기 교류기 적합할 때 작동 되도록 제작되었습니다. 제품을 사용하기 전에 제품의 전압이 가정의 전압과 맞는 지 확인하여 주십시오. 전압을 확인하지 않아 발생한 문제에 대해서는 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- 사용 중에 물적이는 부분은 절대로 만지지 마시고, 전원이 연결되어 있을 때에는 절대로 킬널이나 거품기를 만지지 마십시오. 킬널 봉이 장착되어 있지 않을 때에는 모터를 작동시키지 마십시오.
- 다지기 킬널을 꺼낼 때에는 반드시 다지기 기운대에 있는 쪽에 끼워 사용하십시오.
- 주의 : 킬널은 매우 날카롭습니다 주의하여 사용하십시오.
- 다지기 용기에서 칼날을 빼내거나, 다지기 용기에 내용물을 꺼낼 때 혹은 용기를 세척할 때 주의하십시오.
- 본체를 물에 담그지 마십시오.
- 다음과 같은 상황일 때에는 본체에서 킬널 통을 분리시키십시오.
 - 제품 근처에서 제품을 관리하는 사람이 없을 때
 - 제품이 제대로 작동되지 않을 때
 - 제품을 조립하거나 분리, 세척할 때
 - 제품 사용 후

- 본체에 칼날 봉 대신 다지거나 커풀기로 교체할 때에는 교체하기 전에 반드시 전원을 끄십시오.
- 액통을 높이거나 가스레인지 열판 근처 등 뜨거운 곳에 두지 마십시오.
- 다음의 경우에는 제품을 사용하지 마시고 당사 서비스 센터에 의뢰해 주십시오.
 - 제품을 빌며 쓰렸을 때
 - 작음이 잘 안되거나 외관상 손상이 있을 경우
 - 전선이나 플러그가 손상된 경우
- 전선이 손상된 경우에는 제품을 사용하지 마십시오. 사고가 생길 위험이 있으므로 반드시 당사 서비스 센터에 의뢰해 주십시오. (다우일렉 서비스 / 전국에디서나 1588-1588)
- 플러그를 뽑을 때에는 전선을 잡아 당기지 마십시오.
- 전류의 흐름이 최상의 상태라는 확인이 있을 경우에만 코드 연장선을 사용 하십시오.
- 전선을 높이뜨려 놓지 마십시오.
- 액통을 일부로 유해하지 마십시오.
- 액통의 수리가 필요할 경우 당사 서비스센터에 의뢰해 주십시오.
- 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 상업적으로 사용하거나 부적절한 용도로 사용한 경우에는 당사의 품질보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- 몸이 불편하신 분이 제품을 사용하실 때에는 곁에서 도와주시고 각별히 주의하여 주십시오. 어린이들이 제품을 가지고 장난치지 않도록 주의해 주시고 어린이들의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

제품 사용하기

칼날 봉 사용하기:



칼날봉(러를 팔딱 소리가 날 때까지 모터본체(A) 쪽으로 눌러 끼우십시오.
칼날봉을 이용해서 각종 소스, 스프, 아이스크림, 마요네즈, 밀크셰이크, 부침개 반죽 등을 만들 수 있습니다.
칼날봉을 사용할 때 음식물이 튀는 것을 방지하려면, 칼날봉을 본체에 먼저 연결하신 후 전원코드를 나중에 꽂으십시오. 그 후 속도조절 다이얼(B)을 돌린 상태에서 조절속도 조절버튼(B) 나 (C) 버튼을 누르십시오.
음식물을 골고루 잘 섞으시려면 칼날봉을 돌리면서 위아래로 움직여 주십시오.
사용 후에 칼날봉을 본체에서 분리하시려면 전원 코드를 우선 빼신 후 분리버튼(D)을 눌러 분리시키십시오.

거품기 사용하기



거품기(B)를 거품기 본체 연결 부속품(C)에 끼우십시오. 소립된 거품기를 모터본체(A)에 딸락 소리가 날 때까지 돌려 끼우십시오. 거품기를 사용하여 팬케익, 막스, 달걀거품 크림, 부침개 반죽 등을 만들 수 있습니다. 전원을 켜고 후 속도조절 다이얼 버튼을 풀린 상태에서 속도조절버튼(B) 나 (C)버튼을 누르십시오. 거품기를 관제에서 분리하시려면 전원코드를 우선 해선 후 분리버튼(D)을 눌러 분리시키십시오.

다지기 사용하기

다지기를 사용하기 전에



1. 다지기 칼날(B)에 칼날보호 플라스틱 마개를 떼어내신 후, 다지기 칼날을 다지기 용기(C) 중앙 속에 조심스럽게 장착시키십시오. 다지기를 다 사용한 후에는 칼날 보호 플라스틱 마개를 다시 칼날에 끼우십시오.
2. 미끄럼 방지 바닥 위에 다지기 용기를 놓으신 후 용기에 음식물을 넣으십시오.
3. 다지기 뚜껑(D)을 닫고 다지기 뚜껑 윗부분 홈에 본체(A)를 끼우십시오.
4. 전원을 켜고 후 속도조절 다이얼 버튼을 풀린 상태에서 속도조절버튼(B) 나 (C)버튼을 누르십시오.

다지기를 이용하여 피늘, 임파, 고기(250g), 땅콩(100g), 빵가루, 이유식재료 등을 넣고 다지십시오. 재료는 최대 다지기 용기(C)의 2/3 만 채우십시오.

팁

- 음식재료의 냄새를 없애기 위하여 비이커나 다지기 용기에 음식재료를 2/3 이상 넣지 마십시오.
- 최소한 음식재료의 칼날홈에 있는 칼날에 닿을 만큼은 넣어주십시오. 음식재료를 너무 적게 넣으면 칼날에 재료가 걸려서 잘 잘리지 않아 잘 혼합되지 않을 수 있습니다.
- 다지기 용기에 고기를 넣고 다질 때에는 고기에 있는 뼈나 인골은 제거하십시오.
- 뜨거운 냄비에 들어있는 음식재료를 혼합하실 때에는 냄비를 가스레인지에서 내려놓은 후 사용하십시오. 만약 비이커를 사용하실 때에는 뜨거운 음식재료를 바로 넣지 마시고 식힌 후 비이커에 넣어 사용하십시오.
- + 60도 이상의 뜨거운 온도의 음식재료를 본 제품에 사용하실 때에는 주의하십시오.
- + 섬유질이 많은 음식(무수, 셀러리, 아스파라거스 등)을 혼합하실 때에는 사용설명서의 씨척하기를 참고하시어, 칼날 틈을 중간중간 세척하면서 사용하여 주십시오.
- 과일을 혼합하실 때에는 먼저 과일을 잘라 과일에 들어있는 씨나 심지는 제거한 후 사용하십시오.
- 커피 원두알이나, 얼음, 곡물, 초코렛과 같은 딱딱한 음식재료는 사용하지 마십시오.
- + 다지기 용기에 칼날 봉이나 거품기를 사용하지 마십시오.
- 미래의 해당하는 음식재료를 다지기 할 경우 다음을 따르십시오.

| 음식 재료 | 최대 가능량 | 시간(최고 속도로 설정 경우) |
|------------------|--------|------------------|
| 생고기 (도막으로 가른 상태) | 250g | 8초 |
| 파슬리 | 50g | 9초 |
| 땅콩 | 100g | 10초 |
| 치즈 (세모 형태로切的 상태) | 150g | 10초 |
| 양파 (조각으로 자른 상태) | 150g | 8초 |

세척하기

주의 칼날이 매우 날카로우므로 주의하십시오.

- 세척하기 전에는 항상 전원코드를 빼십시오.
- 모터본체의 전원고드, 전선들 등에 담그거나 물에 닿지 않도록 하십시오.
- 세척하기 전에는 항상 전원코드를 빼십시오.
- 칼날봉(II), 커팀기 (G), 능금이 있는 비이커 (H), 다지기 칼날 (II), 다지기 용기(II)는 식기세척기에 사용할 수 있습니다.
- 사용 후에는 바로 세척하시는 것이 좋습니다. 만약 플라스틱 부분이 당근과 같은 음식체로 인해 색이 들었을다면, 식용유를 적산 원으로 문지른 후 세척하십시오.

보관하기



벽걸이 홀더(II)에 제품을 보관하시면 항상 쉽게 사용할 수 있습니다.
벽걸이 홀더를 튼튼하게 고정시키시려면, 59mm 간격을 두고 수평이 되도록 두 개의 구멍을 뚫어 나사를 고정시킨 후 벽걸이 홀더를 나사에 고정시켜 사용하십시오.

재활용을 위한 분리수거



- ① 본 제품에는 재활용될 수 있는 부품들이 있습니다.
- ② 수명이 끝난 제품을 폐기하실 때에는 분리수거를 하십시오.

민약 제품에 이상이 있거나 문의가 있으시면 당사 서비스센터로 연락하십시오.
 당사 서비스센터 : 1588-1588
 홈페이지 : www.tetal.co.kr

| | |
|-----------|-------------------|
| FR | p. 1 - 4 |
| EN | p. 5 - 8 |
| NL | p. 9 - 12 |
| IT | p. 13 - 16 |
| DE | p. 17 - 21 |
| TR | p. 22 - 27 |
| RU | p. 28 - 31 |
| UK | p. 32 - 35 |
| PL | p. 36 - 39 |
| LT | p. 40 - 43 |
| LV | p. 44 - 47 |
| ET | p. 48 - 51 |
| KO | p. 52 - 55 |