

FR p. 1 - 4

EN p. 5 - 8

DE p. 9 - 12

NL p. 13 - 16

IT p. 17 - 20

ES p. 21 - 24

PT p. 25 - 28

EL p. 29 - 32

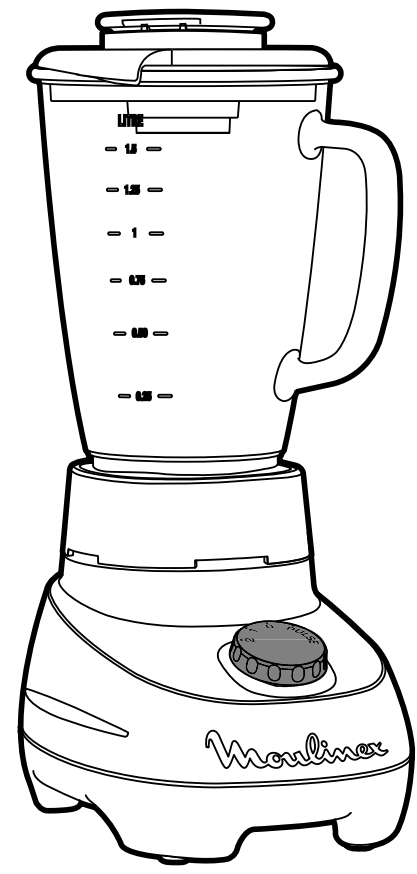
RU p. 33 - 36

UK p. 37 - 40

KK p. 41 - 44

AR p. 45 - 48

FA p. 49 - 52



FR

EN

DE

NL

IT

ES

PT

EL

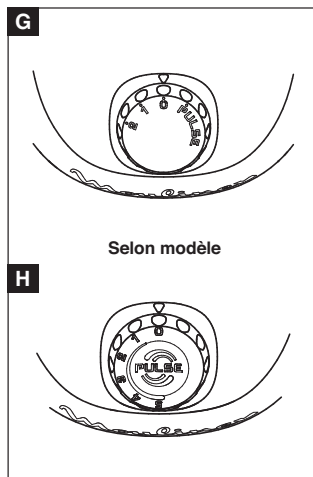
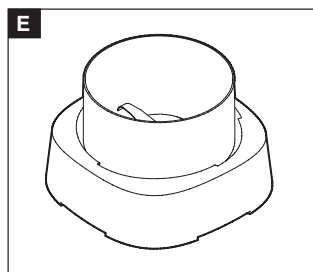
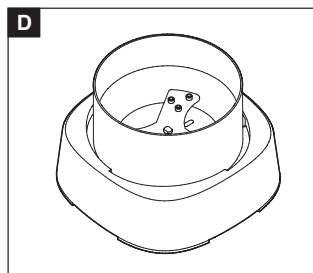
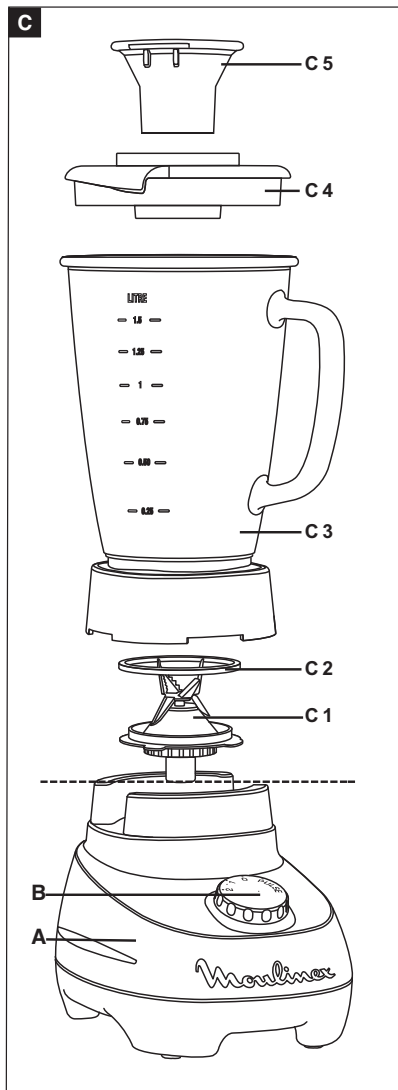
RU

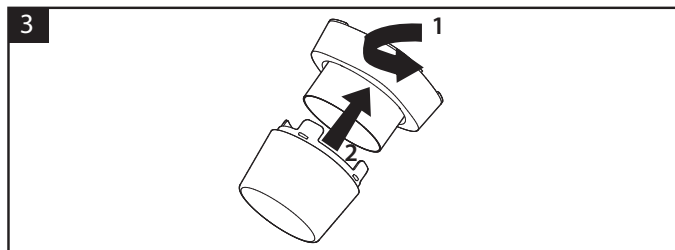
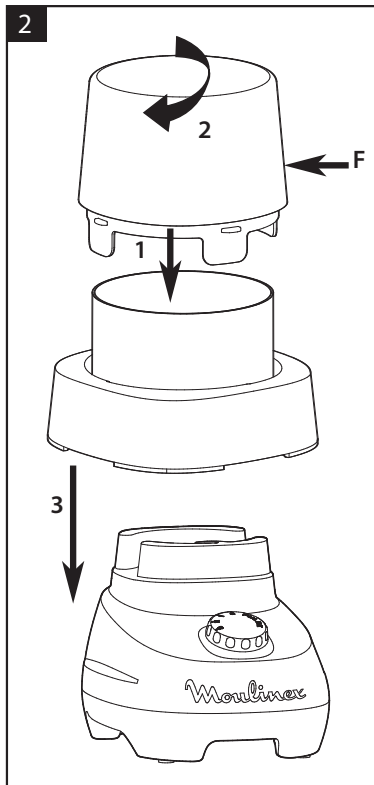
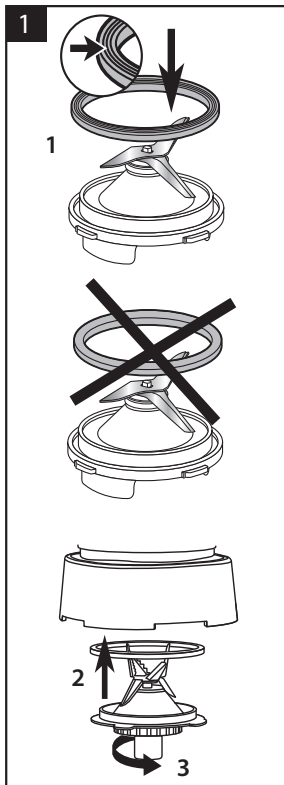
UK

KK

AR

FA





DESCRIPTION

- A Corps du blender
- B Sélecteur de vitesse
- C Ensemble bol mixeur :
 - C1 Bloc lames
 - C2 Joint d'étanchéité
 - C3 Bol mixeur gradué
 - C4 Couvercle
 - C5 Bouchon

Accessoires selon modèles :

- D Râpe
- E Moulin à épices
- F Couvercle des accessoires

Les accessoires contenus dans le modèle que vous venez d'acheter sont représentés sur l'étiquette située sur le dessus de l'emballage.

CONSEILS PRATIQUES

- **Pulse** : cette vitesse instantanée vous permet d'affiner le degré de mixage et d'homogénéisation de vos recettes.
- Cette vitesse instantanée est obtenue par mouvements successifs du sélecteur (B) sur la position « pulse » pour les modèles (G). Pour les modèles (H), appuyez sur le bouton situé au centre du sélecteur (B).
- Pour un mélange plus homogène introduisez d'abord les ingrédients liquides et faites fonctionner le blender un court instant avant d'introduire les ingrédients solides.

MISE EN SERVICE

- Avant une première utilisation, nettoyez le bol mixeur et les accessoires à l'eau chaude savonneuse.
- Remarque importante : Mettre le bouton (B) sur « 0 » avant de placer le bol mixeur ou les accessoires sur le corps du blender.
- Le blender démarre uniquement si l'accessoire est bien positionné sur son corps.
- **Ne faites pas fonctionner le blender si le couvercle n'est pas en place.**

1. BOL MIXEUR (C)

- **Humidifiez le joint (C2)** et positionnez le correctement sur le bloc lames (C1) : les 3 plis du joint doivent être visibles une fois le joint mis en place. S'il est positionné dans l'autre sens vous ne pourrez pas verrouiller le bloc lames sur le bol. (Fig. 1)
- **Placez l'ensemble (C1+C2)** sur le fond du bol (C3). Verrouillez-le en tournant le bloc lames d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. (Fig.1)
- Introduisez les aliments à mixer dans le bol sans dépasser le niveau maximal indiqué :
 - **1.25L pour les mélanges épais**
 - **1 L pour les préparations liquides**
- Placez le couvercle (C4 + C5) sur le bol mixeur et verrouillez-le.
- Posez le bol mixeur (C) sur le corps du blender (A) ; 4 positions sont possibles.

- Branchez l'appareil et mettez en marche en tournant le sélecteur de vitesses (B) sur la position désirée.
 - **vitesses basses** : pour démarrer les préparations liquides.
 - **vitesses hautes** : pour homogénéiser les préparations.
- Introduisez les aliments ou liquides par l'ouverture du bouchon (C5). Remplacez le bouchon et tournez le sélecteur de vitesses (B) sur la position désirée ou donnez quelques impulsions sur la position « pulse ».
- Veillez à verser votre préparation en maintenant le couvercle verrouillé sur le bol mixeur.
- Pour arrêter le blender, ramenez le sélecteur de vitesses (B) sur la position « 0 ».
- Ne pas utiliser le blender avec son bol mixeur pendant plus de 3 minutes en vitesse maximum.

2. ACCESSOIRES (SELON MODÈLE)

- **La râpe (D)** réduit en poudre la noix de muscade, la noix de coco préalablement coupées en dés, en 30 secondes maximum, les fromages durs (ex: 60 g parmesan...).
- **Le moulin à épices (E)** peut moulin des épices (ex : coriandre...).
- Ces accessoires sont équipés d'un couvercle (F) de sécurité qui interdit l'accès aux lames en mouvement.
- Introduisez les ingrédients dans le bol (D ou E). Verrouillez le couvercle (F) sur le bol de l'accessoire puis posez l'ensemble sur le corps du blender (A) (Fig 2).
- Branchez le blender et tournez le sélecteur de vitesses (B) sur la position désirée ou donnez quelques impulsions sur la fonction « pulse ».
- Tenir le couvercle (F) pendant le fonctionnement.
- Pour arrêter le blender, ramenez le sélecteur de vitesses (B) sur la position "0".
- Retournez l'ensemble de l'accessoire sur le plan de travail avant de déverrouiller le couvercle de l'accessoire (D-E) (Fig 3).
- Vous pouvez alors récupérer la préparation directement dans le couvercle qui sert de récipient.

Recettes	Quantités	Temps de fonctionnement	Accessoire
Abricots, fruits secs	100 g	8 s en vitesse max	E
Noisettes décortiquées	40 g	Par impulsions	E
Parmesan	60 g	30 s en vitesse max	D
Noix de muscade	2 ou 3	30 s en vitesse max	D
Noix de coco	60 g	30 s en vitesse max	D
Coriandre	40 g	30 s en vitesse max	E

NETTOYAGE

- **Manipulez les lames avec précaution, elles peuvent vous blesser.**
- Débranchez le blender.

- Enlevez le bol et rincez-le sous l'eau courante ainsi que son couvercle.
- Lavez les accessoires à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de savon liquide ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez le corps du blender (**A**) avec un chiffon humide. Séchez soigneusement.
- **Ne le mettez jamais dans l'eau ni sous l'eau courante.**
- Pour faciliter le nettoyage du bol blender (**C**), déverrouillez le bloc lames (**C1**) en le tournant d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez le joint d'étanchéité (**C2**) et nettoyez-le à l'eau courante ou au lave-vaisselle.
- Le bol mixer et les accessoires vont au lave-vaisselle.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS QUE FAIRE

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le produit ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise de même voltage.
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement positionné sur le corps du blender.	Vérifiez que le bol ou les accessoires sont bien en appui sur le bloc moteur.
Vibrations excessives.	Le produit n'est pas posé sur une surface plane.	Placez le produit sur une surface plane.
	Le bol ou l'accessoire n'est pas correctement posé sur le corps de l'appareil.	Vérifiez le bon positionnement du bol ou de l'accessoire.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités
	Le couvercle n'est pas bien positionné.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol mixer.
Le couteau ne tourne pas facilement.	Morceaux d'aliments trop grands ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'aliments. Ajoutez du liquide.
Fuite par le bas du bol.	Le joint est absent ou mal positionné.	Repositionner le joint.
Le bol ne descend pas sur la base	Le bloc lame n'est pas suffisamment verrouillé.	Verrouiller le bloc lame jusqu'en butée.

Votre blender ne fonctionne toujours pas ?

Adressez vous à un centre de service agréé (voir liste avec livret service). Vous pouvez personnaliser votre blender et vous procurer auprès de votre revendeur habituel ou d'un centre agréé les kits suivants : Kit râpe, Kit moulin à épices, kit bol supplémentaire.

RECETTES

Cocktail de fruits

4 oranges, 2 mangues (600g), 1kiwi, ½ citron, 6 glaçons

Pelez les mangues et le kiwi. Dénoyautez les mangues. Mettez-les dans le bol avec le jus des oranges et du citron.

Faites fonctionner pendant 10s.

Ajoutez les glaçons et faites fonctionner l'appareil 30s.

Servez frais.

Pâte à gaufres

3 oeufs, ¼ l de lait, 250g farine, 150g de sucre, 1 paquet de levure de boulanger, 125g beurre

Mettez tous les ingrédients dans le blender sauf la farine qui est ajoutée pendant le fonctionnement par le trou du bouchon doseur du couvercle.

Mixez pendant 2 minutes en vitesse max et avec quelques pulses pour bien incorporer la farine.

Pâte à crêpes

3oeufs, ¾ l de lait, 300g farine, 75g beurre

Mettez tous les ingrédients dans le blender sauf la farine qui est ajoutée pendant le fonctionnement par le trou du bouchon doseur du couvercle.

Mixez pendant 2 minutes.

Houmous

400g pois chiche, 50g jus de citron, 3gousses d'ail, 50g huile d'olive, 100g eau, quelques pincées de piment rouge en poudre, sel et poivre

Mettez tous les ingrédients dans le blender.

Donner 10 impulsions à l'aide du bouton pulse puis mixez en vitesse max pendant 1 minute 30s.

Gaspacho

400g tomates pelées et épépinées, 200g poivron rouge, 200g concombre, 50g oignon, 250g eau, 50g de concentré de tomates, Tabasco®, sel et poivre

Pelez et épépinez les tomates. Epluchez et épépinez le concombre.

Épépinez le poivron.

Mettez tous les ingrédients dans le blender.

Mixez en vitesse max pendant 1 minute 30s.

DESCRIPTION

A Motor Unit

B Speed selector

C Blender jug assembly:

C1 Blade unit

C2 Watertight seal

C3 Graduated blender jug

C4 Lid

C5 Measuring Cap

Accessories according to models:

D Grater

E Spice mill

F Accessories lid

The accessories contained in the model you have bought are represented on the label located on the top of the packaging.

PRACTICAL TIPS

- **Pulse:** this instantaneous speed allows you to better control of the degree of mixing and F and evenness of your recipes.
- For models with speed selector (G). The instantaneous speed is obtained by successive movements of the selector (B) to the 'pulse' position. For models with speed selector (H), press the button in the middle of the selector (B).
- For a more even blending, first add the liquid ingredients and run the blender for a moment before adding the solid ingredients.

USING YOUR APPLIANCE

- Before first use, clean the blender jug and the accessories with warm soapy water.
- **Important note:** Switch the speed selector (B) to "0" before putting the blender jug or the accessories on the body of the blender.
- The blender will only start if the accessory is correctly positioned on the motor unit.
- **Do not operate the blender if the lid is not in place.**

1. BLENDER JUG (C)

- **Dampen the seal (C2)** and position it correctly on the blade unit (C1): the 3 seal joints must be visible once the seal is in place. If it is positioned in the other direction, you will not be able to lock the blade unit on the jug. (Fig. 1)
- **Place the assembly (C1+C2)** on the base of the jug (C3). Lock it by rotating the blade unit through a quarter turn in the clockwise direction. (Fig. 1)
- Add the ingredients to be blended into the jug without exceeding the maximum level indicated:
 - 1.25 L for thick mixtures
 - 1 L for liquid mixtures
- Place the lid (C4 + C5) on the blender jug and lock it.
- Place the blender (C) on the motor unit of the blender (A); there are 4 possible positions.

- Plug in the appliance and turn it on by turning the speed selector (B) to the desired position.

- low speeds: for liquid preparations.

- high speeds: to homogenise preparations.

- Add the food or liquid by opening the measuring cap (C5). Replace the cap and turn the speed selector (B) to the desired position or give a few pulses using the 'pulse' function.
- Make sure the lid is locked on the blender jug when you pour in your preparation.
- To stop the blender, turn the speed selector (B) back to position "0".
- Do not use the blender with the blender jug for more than 3 minutes at maximum speed.

2. ACCESSORIES (ACCORDING TO MODEL)

- **The grater (D)** can be used to grind nutmeg and coconut (first cut into cubes) to a powder, in up to 30 seconds and hard cheese (eg. 60 g parmesan...).
- **The spice mill (E)** can be used to grind spices (eg. coriander...).
- These accessories come with a safety lid (F) which prevents access to the moving blades.
- Add the ingredients to the jug (D or E). Lock the lid (F) onto the jug of the accessory then place the assembly on to the motor unit of the blender (A) (Fig 2).
- Plug in the appliance and turn the speed selector (B) to the desired position or give a few pulses using the 'pulse' function.
- Hold the lid down (F) during operation.
- To stop the blender, turn the speed selector (B) back to position "0".
- Turn the accessory assembly over on the work surface before unlocking the accessory lid (D-E) (Fig 3).
- You can then collect the preparation in the lid itself which serves as a container.

Recipes	Quantities	Operating time	Accessory
Apricots, dry fruits	100 g	8 s max	E
Hazelnut kernel	40 g	Pulse	E
Parmesan	60 g	30 s max speed	D
Nutmeg	2 or 3	30 s max speed	D
Coconut	60 g	30 s max speed	D
Cilantro	40 g	30 s max speed	E

CLEANING

- **Handle the blades with caution, they can cause injury.**
- Unplug the blender.
- Remove the jug and wash it under running water as well as the lid.
- Wash the accessories in hot water with a few drops of liquid soap or in the

dishwasher.

- Clean the body of the blender (A) with a damp cloth. Dry carefully.
- **Never immerse it in water or under running water.**
- To clean the blender jug (C) easily, unlock the blade unit (C1) by rotating it through a quarter turn in the anticlockwise direction. Remove the watertight seal (C2) and clean it under running water or in the dishwasher.
- The blender jug and the accessories can go in the dishwasher.

IF YOUR DEVICE THAT DOES NOT MAKE

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The product does not.	The plug is not connected.	Connect the device into an outlet on the same voltage
	The bowl or accessory is not correctly positioned on the main body of blender.	Make sure the bowl and accessories are well supported on the engine block.
Excessive vibration.	The product is not placed on a flat surface.	Placez le produit sur une surface plane.
	The bowl or the accessory is not properly seated on the body of the appliance.	Check the positioning of the bowl or accessory.
Leakage through the cover.	Volume of excessive ingredients.	Reduce the amount of processed ingredients
	The lid is not properly positioned.	Properly lock the lid on the blender jar.
The knife does not turn easily.	Pieces too large or too hard foods.	Reduce the size or amount of food. Add the liquid.
Leak at the bottom of the jug.	The seal is missing or badly positioned.	Reposition the seal.
The jug does not fit onto the base.	The blade unit does not lock tightly enough	Lock the blade unit until it stops.

Your blender is still not working?

Contact an authorized service center (see list with booklet service). You can customize your blender and you obtain from your dealer or an authorized center the following kits: Kit grater, spice grinder kit, kit extra bowl.

RECIPES

Fruit cocktail

Juice of 4 oranges, 2 mangoes (600g), 1 kiwi, juice of ½ lemon, 6 ice cubes

Peel the mangoes and the kiwi. Remove the stones from the mangoes. Put them in the jug with the juice from the oranges and the lemon.

Run the blender for 10 seconds.

Add the ice cubes and run the blender for 30 seconds. Serve chilled.

Waffle mix

3 eggs, 250ml milk, 250g plain flour, 150g caster sugar, 1 packet of baker's yeast, 125g cooled melted butter

Put all of the ingredients in the blender except the flour. Add the flour through the measuring cap hole during operation.

Blend for 2 minutes at maximum speed and with some pulses to make sure the flour is mixed in properly.

Pancake mix

3 eggs, 750ml milk, 300g plain flour, 75g cooled melted butter

Put all of the ingredients in the blender except the flour. Add the flour through the measuring cap hole during operation.

Blend for 2 minutes.

Hummus

400g cooked chickpeas, 50g lemon juice, 3 garlic cloves, 50ml olive oil, 100ml water, a few pinches of chilli powder, salt and pepper.

Put all the ingredients in the blender.

Give 10 pulses with the pulse button then blend at maximum speed for 1 minutes 30 seconds.

Gazpacho

400g peeled and seeded tomatoes, 200g red pepper, 200g cucumber, 50g onion, 250ml water, 50g tomato purée, Tabasco®, salt and pepper.

Peel and de-seed the tomatoes. Peel and de-seed the cucumber. De-seed the red pepper.

Put all the ingredients in the blender.

Blend at maximum speed for 1 minute 30 seconds.

EN

BESCHREIBUNG

- A** Mixergehäuse
B Geschwindigkeitsregler
C Mixeinheit:
C1 Messerblock
C2 Dichtungsring
C3 Mixaufsatz mit Messskala
C4 Deckel
C5 Verschluss

Zubehörteile je nach Modell:

- D** Raspel
E Gewürzmühle
F Deckel für Zubehör

Die zu dem von Ihnen erworbenen Modell gehörigen Zubehörteile sind auf dem Etikett auf der Oberseite der Verpackung angegeben.

PRAKTISCHE TIPPS

- **Pulse-Taste:** Mithilfe dieser Impuls-Funktion erreichen Sie einen feineren Mischgrad und ein gleichmäßigeres Ergebnis Ihrer Rezepte.
- Diese Impulse erreichen Sie bei den Modellen (**G**) dadurch, dass der Geschwindigkeitsregler (**B**) schrittweise auf die Position „Pulse“ gestellt wird. Bei den Modellen (**H**) müssen Sie auf die Taste in der Mitte des Geschwindigkeitsreglers (**B**) drücken.
- Für eine gleichmäßigere Mischung zunächst die flüssigen Zutaten in den Mixer geben, den Mixer kurz anschalten und dann erst die festen Zutaten hineingeben.

INBETRIEBNAHME

- Waschen Sie den Mixaufsatz und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme mit warmem Seifenwasser ab.
- **Wichtiger Hinweis:** Stellen Sie den Regler (**B**) auf „0“, bevor Sie den Mixaufsatz oder die Zubehörteile auf dem Mixergehäuse anbringen.
- Der Mixer kann nur dann in Betrieb gesetzt werden, wenn das Zubehörteil richtig auf dem Gehäuse aufgesetzt wurde.
- **Schalten Sie den Mixer nicht ohne aufgesetzten Deckel ein.**

1. MIXEINHEIT (C)

- **Befeuchten Sie den Dichtungsring (C2)** und setzen Sie ihn korrekt auf den Messerblock (**C1**): Die 3 Dichtlippen müssen nach Einsetzen der Dichtung sichtbar sein. Wird der Dichtungsring umgekehrt eingesetzt, können Messerblock und Mixaufsatz nicht miteinander verriegelt werden. (**Abb. 1**)
- **Setzen Sie das Ganze (C1+C2)** auf den Boden des Mixaufsatzes (**C3**) auf. Verriegeln Sie die Einheit, indem Sie den Messerblock eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. (**Abb. 1**)
- Geben Sie die zu mixenden Zutaten in den Mixaufsatz, ohne dabei den maximalen Füllstand zu überschreiten:

- **1,25 l für dickflüssige Mischungen**
- **1 l für flüssige Zubereitungen**

- Den Deckel (**C4 + C5**) auf den Mixaufsatz einsetzen und verriegeln.
- Den Mixaufsatz (**C**) auf dem Mixergehäuse (**A**) anbringen; es sind 4 verschiedene Positionen möglich.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie es ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (**B**) auf die gewünschte Position drehen.
 - **niedrige Geschwindigkeitsstufen: für die Vorbereitung flüssiger Mischungen.**
 - **hohe Geschwindigkeitsstufen: für die gleichmäßige Zubereitung von Mischungen.**
- Geben Sie die Lebensmittel oder Flüssigkeiten durch die Öffnung des Verschlusses (**C5**). Schließen Sie den Verschluss und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (**B**) auf die gewünschte Stufe oder drücken Sie mehrmals auf die „Pulse“-Funktion.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel auf dem Mixaufsatz verriegelt bleibt, damit nichts verschüttet wird.
- Zum Ausschalten des Mixers stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**B**) auf die Position „0“.
- Der Mixer sollte nicht länger als 3 Minuten bei maximaler Geschwindigkeitsstufe verwendet werden.

DE

2. ZUBEHÖRTEILE (JE NACH MODELL)

- **Mit der Raspel (D)** kann man Zutaten wie Muskatnuss, gewürfelte Kokosnuss oder Hartkäse (z. B. 60 g Parmesan) in maximal 30 Sekunden kleinmahlen.
- **Mit der Gewürzmühle (E)** können Sie Gewürze (z. B. Koriander) zerkleinern.
- Zu diesen Zubehörteilen gehört eine Schutzabdeckung (**F**), die die Messer während des Betriebs abschirmt.
- Geben Sie die Zutaten in den Aufsatz (**D oder E**). Verriegeln Sie den Deckel (**F**) auf dem Zubehörteil und positionieren Sie es auf dem Mixergehäuse (**A**) (**Abb. 2**).
- Schließen Sie den Mixer an die Steckdose an und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (**B**) auf die gewünschte Stufe oder schalten Sie mehrmals auf die „Pulse“-Funktion.
- Halten Sie den Deckel (**F**) während des Betriebes fest.
- Zum Ausschalten des Mixers stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (**B**) auf die Position „0“.
- Stellen Sie das Zubehörteil mit verriegeltem Deckel wieder auf die Arbeitsfläche, bevor Sie den Deckel des Zubehörteils (**D-E**) wieder entriegeln (**Abb. 3**).
- Sie können die Zubereitung direkt aus dem Deckel entnehmen, der als Auffangbehälter dient.

Rezepte	Menge	Betriebszeit	Zubehörteil
Aprikosen, getrocknetes Obst	100 g	8 Sek. bei max. Geschwindigkeit.	E
Geschälte Haselnüsse	40 g	Pro impuls	E
Parmesan	60 g	30 Sek. bei max. Geschwindigkeit.	D
Muskatnuss	2 oder 3	30 Sek. bei max. Geschwindigkeit.	D
Kokosnuss	60 g	30 Sek. bei max. Geschwindigkeit.	D
Koriander	40 g	30 Sek. bei max. Geschwindigkeit.	E

REINIGUNG

- **Gehen Sie mit den Klingen vorsichtig um; es besteht Verletzungsgefahr.**
- Ziehen Sie den Mixer aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Mixaufsatz ab und spülen Sie ihn mitsamt dem Deckel mit fließendem Wasser aus.
- Spülen Sie die Zubehöreile mit warmen Wasser und einigen Tropfen Flüssigseife oder Spülmittel.
- Reinigen Sie das Mixergehäuse (A) mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie es sorgfältig ab.
- **Tauchen Sie es niemals ins Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.**
- Zur einfacheren Reinigung des Mixaufsatzes (C) entriegeln Sie den Messerblock (C1), indem Sie ihn eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Dichtungsring (C2) ab und reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Der Mixaufsatz und die Zubehöreile sind spülmaschinenfest.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHE	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit entsprechender Spannung an.
	Der Mixaufsatz oder das Zubehör wurde nicht korrekt auf das Mixergehäuse aufgesetzt.	Achten Sie darauf, dass Mixaufsatz und Zubehör fest auf dem Motorblock stecken.
Extrem starke Vibrationen.	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Der Mixaufsatz oder das Zubehör wurde nicht korrekt auf das Mixergehäuse aufgesetzt.	Achten Sie darauf, dass Aufsatz oder Zubehörteil korrekt aufgesetzt wurden.
Der Deckel ist undicht.	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der zu verarbeitenden Zutaten
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Verriegeln Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Mixeraufsatz.
Das Messer dreht sich schwerfällig.	Die Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	Verringern Sie die Größe oder Menge der Lebensmittel. Geben Sie Flüssigkeit hinzu.
Es tritt Flüssigkeit aus dem Unterteil des Mixaufsatzes aus.	Die Dichtung fehlt oder wurde nicht korrekt	Setzen Sie den Dichtungsring erneut ein.

PROBLEME	URSACHE	LÖSUNGEN
Das Gehäuse lässt sich nicht auf dem Block anbringen.	Der Messerblock wurde nicht korrekt verriegelt.	Verriegeln Sie den Messerblock bis zum Anschlag.

Ihr Mixer funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft). Dieses Gerät kann auf Ihre persönlichen Anforderungen abgestimmt werden. Bei Ihrem Fachhändler und in den autorisierten Kundendienstwerkstätten sind folgende Zubehöreile erhältlich: Raspel-Set, Gewürzmühlen-Set, Set mit einem zusätzlichen Aufsatz.

DE

REZEPTE

Obstcocktail

4 Orangen, 2 Mangos (600 g), 1 Kiwi, ½ Zitrone, 6 Eiswürfel

Schälen Sie die Mangos und die Kiwi. Entfernen Sie die Kerne aus den Mangos. Geben Sie alles mit dem Orangen- und dem Zitronensaft in den Mixaufsatz. Mixer für 10 Sekunden anschalten. Die Eiswürfel hinzufügen und das Gerät für weitere 30 Sekunden anschalten. Sofort servieren.

Waffelteig

3 Eier, ¼ l Milch, 250 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Paket Backhefe, 125 g Butter

Alle Zutaten bis auf das Mehl in den Mixer geben, da das Mehl während des Mixvorgangs durch die Dosieröffnung im Deckel hinzugegeben wird. 2 Minuten lang bei maximaler Geschwindigkeitsstufe und mit einigen Impulsen mixen, um das Mehl gut unterzurühren.

Grundteig für süße Crêpes

3 Eier, ¼ l Milch, 300 g Mehl, 75 g Butter

Alle Zutaten bis auf das Mehl in den Mixer geben, da das Mehl während des Mixvorgangs durch die Dosieröffnung im Deckel hinzugegeben wird. 2 Minuten lang mixen.

Hummus

400 g Kichererbsen, 50 g Zitronensaft, 3 Knoblauchzehen, 50 g Olivenöl, 100 g Wasser, eine Prise rotes Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer. 10 Mal auf die Pulse-Taste drücken und anschließend bei maximaler Geschwindigkeit. 1 Minute und 30 Sekunden lang mischen.

Gazpacho

400 g geschälte und entkernte Tomaten, 200 g rote Paprika, 200 g Salatgurke, 50 g Zwiebeln, 250 g Wasser, 50 g Tomatenmark, Tabasco®, Salz und Pfeffer

Die Tomaten schälen und entkernen. Die Gurke schälen und entkernen. Die Paprika entkernen. Geben Sie alle Zutaten in den Mixer. Bei maximaler Geschwindigkeit 1 Minute und 30 Sekunden lang mixen.

BESCHRIJVING

- A Blender-lichaam
- B Snelheidsschakelaar
- C Mixerkom samenstel:
 - C1 Messenblok
 - C2 Pakkingring
 - C3 Maatmixerkom
 - C4 Deksel
 - C5 Dop

Accessoires naargelang de modellen:

- D Rasp
- E Specerijmolen
- F Accessoire-deksel

De accessoires bij het model dat u net hebt gekocht, worden voorgesteld op het label op de bovenkant van de verpakking.

PRAKTISCHE TIPS

- **Pulse:** deze instant-snelheid laat u toe de menggraad en en gladheid van uw recepten te verfijnen.
- Deze instant-snelheid wordt verkregen door opeenvolgende bewegingen van de keuzeschakelaar (B) op de stand « pulse » voor de modellen (G). Voor de modellen (H), druk op de knop in het midden van de keuzeschakelaar (B).
- Voor een homogener mengsel, voeg eerst de vloeibare ingrediënten toe en laat de blender kort draaien voor u de vaste ingrediënten toevoegt.

INGEBRUIKNAME

- Maak voor het eerste gebruik de mixerkom en accessoires schoon met warm zeepwater.
- **Belangrijke opmerking:** Plaats de knop (B) op « 0 » alvorens de mixerkom of de accessoires op het blender-lichaam te plaatsen.
- De blender kan enkel worden gestart indien het accessoire correct op het lichaam is geplaatst.
- **De blender niet in werking stellen als het deksel niet is geplaatst.**

1. MIXERKOM (C)

- **Bevochtig de pakking (C2)** en plaats deze correct op het messenblok (C1): de 3 vouwen van de pakking moeten zichtbaar zijn wanneer de pakking is geplaatst. Wanneer deze in de andere zin is geplaatst, zult u het messenblok niet op de kom kunnen vergrendelen. (Fig. 1)
- **Plaats het geheel (C1+C2)** op de bodem van de kom (C3). Vergrendel het door het messenblok een kwartslag met de klok mee te draaien. (Fig. 1)
- Voeg de te mixen voedingswaren in de kom zonder het aangegeven maximumniveau te overschrijden:
 - 1,25 L voor dikke mengsels
 - 1 L voor vloeibare bereidingen

- Plaats het deksel (C4 + C5) op de mixerkom en vergrendel het.
- Plaats de mixerkom (C) op het blender-lichaam (A); er zijn 4 mogelijke standen.
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in door de snelheidsschakelaar (B) in de gewenste stand te draaien.
 - **lage snelheden: voor het starten van vloeibare bereidingen.**
 - **hoge snelheden: voor het homogeniseren van de bereidingen.**
- Voeg de voedingswaren of vloeistoffen toe via de opening in de dop (C5). Plaats de dop terug en draai de snelheidsschakelaar (B) in de gewenste stand of geef enkele impulsen op de «pulse» stand.
- Let erop het deksel in vergrendelde stand op de mixerkom te houden bij het gieten van uw bereiding.
- Om de blender stil te leggen, zet de snelheidsschakelaar (B) opnieuw op de «0» stand.
- De blender met zijn mixerkom nooit langer dan 3 minuten aan maximumsnelheid gebruiken.



2. ACCESSOIRES (NAARGELANG HET MODEL)

- **De rasp (D)** maalt nootmuskaat, vooraf in blokjes gesneden kokosnoot of harde kazen (bijv.: 60 g Parmezaanse kaas...) tot poeder in maximum 30 seconden.
- **De specerijmolen (E)** kan specerijen malen (bijv.: koriander...).
- Deze accessoires zijn voorzien van een veiligheidsdeksel (F) dat de toegang tot de bewegende messen belet.
- Voeg de ingrediënten in de kom (D of E). Vergrendel het deksel (F) op de kom van het accessoire en plaats vervolgens het geheel op het blender-lichaam (A) (Fig 2).
- Steek de stekker van de blender in het stopcontact en draai de snelheidsschakelaar (B) in de gewenste stand of geef enkele impulsen op de «pulse» functie.
- Het deksel (F) vasthouden tijdens de werking.
- Om de blender stil te leggen, zet de snelheidsschakelaar (B) opnieuw op de «0» stand.
- Draai het geheel van het accessoire ondersteboven op het werkblad alvorens het deksel van het accessoire (D-E) (Fig 3) te ontgrendelen.
- U kunt de bereiding dan rechtstreeks opvangen in het deksel, dat dan dienstdoet als recipiënt.

Recepten	Hoeveelheden	Werkingstijd	Accessoire
Abrikozen, droge vruchten	100 g	8 s op	E
Gepelde hazelnoten	40 g	Maximumsnelheid	E
Parmezaanse kaas	60 g	Door impulsen	D
Nootmuskaat	2 of 3	30 s op maximumsnelheid	D
Kokosnoot	60 g	30 s op maximumsnelheid	D
Koriander	40 g	30 s op maximumsnelheid	E

REINIGING

- **Ga heel voorzichtig om met de messen, om snijwonden te voorkomen.**
- Haal de stekker van de blender uit het stopcontact.
- Verwijder de kom en spoel deze en haar deksel af onder de kraan.
- Was de accessoires in warm water met enkele druppels vloeibare zeep of in de vaatwasmachine.
- Reinig het blender-lichaam **(A)** met een vochtig doek. Droog zorgvuldig af.
- **Dompel het nooit onder in water en houd het nooit onder stromend water.**
- Om het reinigen van de blender-kom **(C)** te vergemakkelijken, ontgrendel het messenblok **(C1)** door het een kwartslag tegen de klok in te draaien. Verwijder de pakking **(C2)** en reinig deze onder stromend water of in de vaatwasmachine.
- De mixerkom en accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

PROBLEMEN	OORZAKEN	LÖSUNGEN
Het product werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact met dezelfde spanning.
	De kom of het accessoire zijn niet correct op het blenderlichaam geplaatst.	Verifieer of de kom of de accessoires correct op het motorblok steunen.
Overmatige trillingen	Het apparaat is niet op een vlakke ondergrond geplaatst.	Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
	De kom of het accessoire zijn niet correct op het lichaam van het apparaat geplaatst.	Verifieer de correcte plaatsing van de kom of het accessoire.
Lek via het deksel	Te grote hoeveelheid ingrediënten.	Verminder de hoeveelheid verwerkte ingrediënten
	Het deksel is niet correct geplaatst.	Vergrendel het deksel correct op de mixerkom.
Het mes van de mixerkom draait niet vlot	De (stukjes) ingrediënten zijn te groot of te hard.	Verminder de maat of de hoeveelheid van de ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
Er is een lek onderaan de kom	De pakking is afwezig of verkeerd geplaatst.	Herplaats de pakking.
De kom zakt niet op de basis	Het messenblok is onvoldoende vergrendeld.	Vergrendel het messenblok tot de aanslag.

Werkt uw blender nog steeds niet?

Richt u tot een erkend servicecentrum (zie lijst in het serviceboekje).

U kunt uw blender personaliseren en bij uw gebruikelijke verkoper of een erkend servicecentrum de volgende kits verkrijgen: Rasp-kit, specerijenmolen-kit, bijkomende kom-kit.

RECEPTEN

Vruchtencocktail

4 sinaasappels, 2 mango's (600 g), 1 kiwi, ½ citroen, 6 ijsblokjes

Schil de mango's en de kiwi. Ontpit de mango's. Plaats ze in de kom met het sap van de sinaasappels en de citroen.

Laat draaien gedurende 10 s.

Voeg de ijsblokjes toe en laat het apparaat draaien gedurende 30 s. Koel opdienen.

Wafelbeslag

3 eieren, ¼ l melk, 250 g bloem, 150 g suiker, 1 pakje bakkersgist, 125 g boter

Plaats alle ingrediënten in de blender, behalve de bloem die tijdens het draaien wordt toegevoegd via de doseerdop van het deksel.

Mix gedurende 2 minuten op maximumsnelheid en met enkele impulsen om de bloem goed in te mengen.

Pannenkoekenbeslag

3 eieren, ¾ l melk, 300 g bloem, 75 g boter

Plaats alle ingrediënten in de blender, behalve de bloem die tijdens het draaien wordt toegevoegd via de doseerdop van het deksel.

Mix gedurende 2 minuten.

Hummus

400 g kikkererwten, 50 g citroensap, 3 teentjes knoflook, 50 g olijfolie, 100 g water,

enkele snuffjes rode peper in poeder, zout en peper

Plaats alle ingrediënten in de blender.

Geef 10 impulsen met de pulse-knop, en mix vervolgens op maximumsnelheid gedurende 1 minuut 30s.

Gazpacho

400 g gepelde en ontpitte tomaten, 200 g rode paprika, 200 g komkommer,

50 g ui, 250 g water, 50 g tomatenpuree, Tabasco®, peper en zout

Pel de tomaten en verwijder de pitjes. Schil de komkommer en verwijder de pitjes.

Verwijder de pitjes van de rode paprika. Plaats alle ingrediënten in de blender. Meng op maximumsnelheid gedurende 1 minuut 30s.

DESCRIZIONE

A Corpo del frullatore

B Selettore di velocità

C Componenti frullatore:

C1 Blocco lame

C2 Guarnizione di tenuta

C3 Vaso frullatore graduato

C4 Coperchio

C5 Tappo

Accessori secondo i modelli:

D Grattugia

E Macinaspezie

F Coperchio degli accessori

Gli accessori contenuti all'interno del modello acquistato sono raffigurati sull'etichetta situata sulla parte superiore dell'imballaggio.

CONSIGLI PRATICI

- **Pulse:** questa velocità istantanea consente di affinare il grado di lavorazione e di omogeneizzare le preparazioni.
- Questa velocità istantanea viene ottenuta attraverso movimenti successivi del selettore (**B**) sulla posizione "pulse" per i modelli (**G**). Per i modelli (**H**), premere il pulsante che si trova al centro del selettore (**B**).
- Per un miscuglio più omogeneo, introdurre prima gli ingredienti liquidi ed azionare brevemente il frullatore prima di introdurre gli ingredienti solidi.

AVVIAMENTO

- Prima della prima utilizzazione, lavare il vaso frullatore e gli accessori con acqua calda e detersivo.
- **Attenzione:** Mettere il pulsante (**B**) su "0" prima di collocare il vaso frullatore e gli accessori sul corpo dell'apparecchio.
- Il frullatore si avvia soltanto se l'accessorio è correttamente posizionato sul corpo dell'apparecchio.
- **Non attivare il frullatore se non è stato ancora messo il coperchio.**

1. VASO FRULLATORE (C)

- **Inumidire la guarnizione (C2)** e posizionarla correttamente sul blocco lame (**C1**): le 3 pieghe della guarnizione devono risultare visibili una volta montata la guarnizione. Se la guarnizione è disposta in senso inverso, non sarà possibile fissare il blocco lame sul vaso. (**Fig. 1**)
- **Collocare l'insieme (C1+C2)** sul fondo del vaso (**C3**). Bloccarlo in sede ruotando il blocco lame di un quarto di giro in senso orario. (**Fig.1**)
- Introdurre gli alimenti da frullare nel vaso senza superare il livello massimo indicato:
 - 1,25L per i miscugli densi
 - 1 L per le preparazioni liquide

- Collocare il coperchio (**C4 + C5**) sul vaso frullatore e bloccarlo in posizione di chiusura.
- Poggiare il vaso frullatore (**C**) sul corpo dell'apparecchio (**A**); sono disponibili 4 posizioni.
- Inserire la spina dell'apparecchio e metterlo in funzione ruotando il selettore di velocità (**B**) per portarlo alla posizione desiderata.
 - velocità basse: per avviare le preparazioni liquide.
 - velocità elevate: per omogeneizzare le preparazioni.
- Introdurre alimenti o liquidi dall'apertura del tappo (**C5**). Rimettere il tappo e ruotare il selettore di velocità (**B**) sulla posizione desiderata, oppure dare alcuni impulsi utilizzando la posizione "pulse".
- Si raccomanda di versare la preparazione lasciando il coperchio in sede sul vaso frullatore.
- Per arrestare il frullatore, riportare il selettore di velocità (**B**) sulla posizione "0".
- Non utilizzare il frullatore con il relativo vaso per più di 3 minuti consecutivi a velocità massima.

2. ACCESSORI (SECONDO IL MODELLO)

- **La grattugia (D)** riduce in polvere la noce moscata e la noce di cocco tagliate prima a dadini, i formaggi a pasta dura (ad es.: 60 g di parmigiano, ecc.).
- **Il macinaspezie (E)** consente di macinare spezie (ad es.: coriandolo, ecc.).
- Questi accessori sono dotati di un coperchio (**F**) di sicurezza che impedisce il contatto con le lame in movimento.
- Introdurre gli ingredienti nel vaso (**D o E**). Bloccare il coperchio (**F**) sul vaso dell'accessorio, poi porre l'insieme sul corpo del frullatore (**A**) (**Fig 2**).
- Inserire la spina del frullatore e ruotare il selettore di velocità (**B**) sulla posizione desiderata, oppure dare alcuni impulsi mediante la funzione "pulse".
- Mantenere chiuso il coperchio (**F**) durante il funzionamento.
- Per arrestare il frullatore, riportare il selettore di velocità (**B**) sulla posizione "0".
- Capovolgere l'insieme dell'accessorio sul piano di lavoro prima di sbloccare il coperchio dell'accessorio (**D-E**) (**Fig 3**).
- Si potrà in tal modo recuperare direttamente la preparazione nel coperchio, che funge da recipiente.

Ricette	Quantità	Tempo di funzionamento	Accessorio
Albicocche, frutta secca	100 g	8 s a velocità massima	E
Nocciole sgusciate	40 g	Con impulsi	E
Parmigiano	60 g	30 s a velocità massima	D
Noce moscata	2 o 3	30 s a velocità massima	D
Noce di cocco	60 g	30 s a velocità massima	D
Coriandolo	40 g	30 s a velocità massima	E

PULIZIA

- **Maneggiare le lame con attenzione, in quanto vi è il rischio di tagliarsi.**
- Staccare la spina del frullatore.
- Togliere il vaso e sciacquarlo sotto acqua corrente insieme al coperchio.
- Lavare gli accessori con acqua calda e poche gocce di detersivo per piatti, oppure in lavastoviglie.
- Pulire il corpo del frullatore **(A)** con un panno inumidito. Asciugare con cura.
- **Non immergerlo mai in acqua, né metterlo sotto l'acqua corrente.**
- Per facilitare la pulizia del vaso frullatore **(C)**, sbloccare il blocco lame **(C1)** ruotandolo di un quarto di giro in senso antiorario. Togliere la guarnizione di tenuta **(C2)** e lavarla con acqua corrente o in lavastoviglie.
- Il vaso frullatore e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita nella presa.	Inserire la spina in una presa di uguale tensione.
	Il vaso o l'accessorio non è posizionato correttamente sul corpo del frullatore.	Assicurarsi che il vaso o gli accessori siano ben appoggiati sul blocco motore.
Vibrazioni eccessive	Il prodotto non è poggiato su una superficie piana.	Collocare l'apparecchio su una superficie piana.
	Il vaso o l'accessorio non è poggiato correttamente sul corpo dell'apparecchio.	Assicurarsi che il vaso o l'accessorio sia posizionato correttamente.
Perdita dal coperchio	Volume eccessivo di ingredienti	Ridurre la quantità degli ingredienti lavorati
	Gli alimenti sono troppo grandi o troppo duri.	Bloccare correttamente in sede il coperchio sul vaso frullatore.
Le lame non girano facilmente	De (stukjes) ingrediënten zijn te groot of te hard.	Ridurre le dimensioni o la quantità degli alimenti. Aggiungere un po' di liquido.
Fuoriuscite dal fondo del vaso	La guarnizione manca o è mal posizionata.	Riposizionare la guarnizione.
Il vaso non scende sulla base	Il blocco lame non è sufficientemente bloccato.	Bloccare in sede il blocco lame fino al punto di arresto.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi a un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto). È possibile personalizzare il frullatore acquistando presso il proprio rivenditore di fiducia o un centro autorizzato i seguenti kit: Kit grattugia, Kit macinaspezie, Kit vaso supplementare.

RICETTE

Cocktail di frutta

4 arance, 2 manghi (600g), 1 kiwi, ½ limone, 6 cubetti di ghiaccio

Sbucciare i manghi ed il kiwi. Togliere il seme dei manghi. Metterli nel vaso insieme al succo delle arance e del limone. Frullare per 10s. Aggiungere i cubetti di ghiaccio e frullare per 30s. Servire fresco.

Pasta per cialde

3 uova, ¼ l di latte, 250g di farina, 150g di zucchero, 1 cubetto di lievito di birra, 125g di burro

Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti tranne la farina, che dovrà essere aggiunta durante il funzionamento attraverso il foro del tappo dosatore del coperchio. Frullare per 2 minuti a velocità massima, dando qualche impulso per ben incorporare la farina.

Pastella per crêpe

3 uova, ¾ l di latte, 300g di farina, 75g di burro

Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti tranne la farina, che dovrà essere aggiunta durante il funzionamento attraverso il foro del tappo dosatore del coperchio. Frullare per 2 minuti.

Humus

400g di ceci, 50g di succo di limone, 3 spicchi d'aglio, 50g di olio d'oliva, 100g di acqua, qualche pizzico di peperoncino piccante in polvere, sale e pepe

Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore. Premere 10 volte il tasto "pulse", quindi frullare a velocità massima per 1 minuto e 30s.

Gazpacho

400g di pomodori sbucciati e senza semi, 200g di peperone rosso, 200g di cetriolo, 50g di cipolla, 250g di acqua, 50g di concentrato di pomodoro, Tabasco®, sale e pepe
Sbucciare i pomodori e togliere i semi. Sbucciare il cetriolo e togliere i semi. Togliere i semi del peperone. Mettere tutti gli ingredienti nel frullatore. Frullare a velocità massima per 1 minuto e 30s.

DESCRIPCIÓN

A Cuerpo de la batidora

B Selector de velocidad

C Grupo vaso mezclador:

C1 Bloque de cuchillas

C2 Junta de estanqueidad

C3 Vaso mezclador graduado

C4 Tapa

C5 Tapón

Accesorios en función del modelo:

D Ralladora

E Molino de especias

F Tapa de los accesorios

Los accesorios incluidos con este modelo que acaba de comprar se muestran en la etiqueta situada en la parte superior de la caja.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- "Pulse": esta velocidad instantánea le permite ajustar el grado de mezclado y homogeneización de sus recetas.
- La velocidad instantánea se obtiene mediante movimientos sucesivos del selector (**B**) colocado en la posición «Pulse», en los modelos (**G**). En los modelos (**H**), pulse el botón situado en el centro del selector (**B**).
- Para conseguir una mezcla más homogénea, introduzca primero los ingredientes líquidos y luego ponga en marcha la batidora, un instante corto, antes de introducir los ingredientes sólidos.

PUESTA EN MARCHA

- Antes del primer uso, limpie el vaso mezclador y los accesorios con agua caliente y jabón.
- **Aviso importante:** Ponga el botón (**B**) en «0» antes de colocar el vaso mezclador o los accesorios en el cuerpo de la batidora.
- La batidora solo se enciende cuando el accesorio está bien colocado sobre el cuerpo de la misma.
- **No ponga en marcha la batidora si la tapa no está colocada.**

1. VASO MEZCLADOR (C)

- **Humedezca la junta (C2)** y colóquela correctamente sobre el bloque de cuchillas (**C1**): las tres ranuras de la junta deben quedar visibles tras colocar la junta en su sitio. Si está colocada al revés no podrá acoplar el bloque de cuchillas en el vaso. (**Fig. 1**)
- **Coloque el conjunto (C1+C2)** en el fondo del vaso (**C3**). Acóplelo girando el bloque de cuchillas un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. (**Fig.1**)
- Introduzca los alimentos que desea batir en el vaso sin superar el nivel máximo indicado:
 - 1.25 L para mezclas espesas
 - 1 L para preparar líquidos

- Coloque la tapa (**C4+C5**) sobre el vaso mezclador y ciérrela.
- Ponga el vaso mezclador (**C**) en el cuerpo de la batidora (**A**) ; son posibles 4 posiciones.
- Enchufe la batidora y póngala en marcha girando el selector de velocidades (**B**) hasta la posición deseada.
 - **velocidades bajas: para iniciar las preparaciones de líquidos.**
 - **velocidades altas: para homogeneizar la mezcla.**
- Introduzca los alimentos o líquidos en el vaso por la abertura del tapón (**C5**). Vuelva a colocar el tapón y gire el selector de velocidad (**B**) a la posición deseada o realice varias pulsaciones hacia «pulse».
- Vierta la mezcla con la tapa del vaso mezclador colocada.
- Para detener la batidora, devuelva el selector de velocidad (**B**) a la posición «0».
- No utilice a batidora con el vaso mezclador durante más de 3 minutos a velocidad máxima.

2. ACCESORIOS (EN FUNCIÓN DEL MODELO)

- **La ralladora (D)** pica la nuez moscada, el coco, los quesos duros (ej. 60 g de parmesano) previamente cortados en dados, en 30 s. como máximo.
- **El molino de especias (E)** se utiliza para moler especias (ej.: cilantro...).
- Estos accesorios incluyen una tapa (**F**) de seguridad que evita el acceso a las cuchillas en movimiento.
- Introduzca los ingredientes en el vaso (**D o E**). Cierre la tapa (**F**) sobre el vaso del accesorio y luego coloque todo sobre el cuerpo de la batidora (**A**) (**Fig 2**).
- Enchufe la batidora y gire el selector de velocidad (**B**) a la posición deseada o realice varias pulsaciones hacia la función «pulse».
- Sujete la tapa (**F**) durante el funcionamiento.
- Para detener la batidora, devuelva el selector de velocidad (**B**) a la posición «0».
- Coloque de nuevo todo el accesorio sobre la encimera antes de abrir la tapa del accesorio (**D-E**) (**Fig 3**).
- A continuación, puede recuperar la preparación directamente desde la tapa que sirve de recipiente.

Recetas	Cantidades	Tiempo de operación	Accesorio
Albaricoques, frutos secos	100 g	8 s a velocidad máxima por impulsos	E
Avellanas peladas	40 g		E
Parmesano	60 g	30 s a velocidad máxima	D
Nuez moscada	2 o 3	30 s a velocidad máxima	D
Coco	60 g	30 s a velocidad máxima	D
Cilantro	40 g	30 s a velocidad máxima	E

LIMPIEZA

- **Manipule las hojas de las cuchillas con precaución, pues podrían provocarle heridas.**
- Desenchufe la batidora.
- Retire el vaso y enjuáguelo junto con su tapa con agua.
- Lave los accesorios con agua caliente y unas gotas de jabón líquido o lavavajillas.
- Limpie el cuerpo de la batidora **(A)** con un paño húmedo. Seque con cuidado.
- **Nunca lo sumerja en agua ni lo ponga bajo el grifo.**
- Para facilitar la limpieza del vaso de la batidora **(C)**, desacople el bloque de cuchillas **(C1)** girando un cuarto de vuelta en sentido contrario al de las agujas del reloj. Retire la junta de estanqueidad **(C2)** y lávela con agua o en el lavavajillas.
- El vaso mezclador y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El producto no funciona	El cable no está conectado.	Conecte el aparato a una toma del mismo voltaje.
	El vaso o el accesorio no están colocados correctamente sobre el cuerpo de la batidora.	Compruebe que el vaso o los accesorios estén bien colocados sobre el bloque motor.
Vibraciones excesivas	El producto no está colocado sobre una superficie plana.	Coloque el producto sobre una superficie plana.
	El vaso o el accesorio no están colocados correctamente sobre el cuerpo del aparato.	Compruebe la correcta colocación del vaso o del accesorio.
Fugas por la tapa	Volumen de ingredientes demasiado grande.	Reduzca la cantidad de ingredientes
	La tapa no está bien colocada.	Acople correctamente la tapa al vaso de la batidora.
Las cuchillas tienen dificultades para girar	Los trozos de alimentos son demasiado grandes o duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de alimentos. Añada líquido.
Fugas por la parte inferior del vaso	Falta la junta o está mal colocada.	Volver a colocar la junta.
El vaso no desciende sobre la base	El bloque de cuchillas no está suficientemente encajado.	Encajar el bloque de cuchillas hasta el tope.

¿Su batidora sigue sin funcionar?

Diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista del folleto de servicio). Puede personalizar su batidora y adquirir los siguientes accesorios en su proveedor habitual o en un centro oficial: accesorio rallador, accesorio molino de especias, accesorio vaso adicional.

RECETAS

Cóctel de frutas

4 naranjas, 2 mangos (600 g), 1 kiwi, ½ limón, 6 cubitos de hielo

Pelar los mangos y el kiwi. Retirar las pepitas de los mangos. Introducirlos en el vaso junto con el zumo de las naranjas y del limón.

Batir durante 10 s. Añadir los cubitos de hielo y batir durante 30 s. Sírvese frío.

Masa de gofres

3 huevos, ¼ l de leche, 250 g de harina, 150 g de azúcar, 1 bolsita de levadura de panadería, 125 g de mantequilla

Introducir todos los ingredientes en la batidora excepto la harina, que se añade durante el funcionamiento por el agujero del tapón dosificador de la tapa.

Batir durante 2 minutos a velocidad máxima y con algunos impulsos para incorporar bien la harina.

Masa de crêpes

3 huevos, ¾ l de leche, 300 g de harina, 75 g de mantequilla

Introducir todos los ingredientes en la batidora excepto la harina, que se añade durante el funcionamiento por el agujero del tapón dosificador de la tapa.

Batir durante 2 minutos.

Humus

400 g de garbanzos, 50 g de zumo de limón, 3 dientes de ajo, 50 g de aceite de oliva, 100 g de agua, una pizca de pimiento rojo en polvo, sal y pimienta

Introducir todos los ingredientes en la batidora. Dar 10 impulsos con el botón "pulse", y luego batir a velocidad máxima durante 1 minuto 30 s.

Gazpacho

400 g de tomates pelados y sin pepitas, 200 g de pimiento rojo, 200 g de pepino, 50 g de cebolla, 250 g de agua, 50 g de concentrado de tomate, Tabasco®, sal y pimienta

Pelar los tomates y quitarles las pepitas. Pelar el pepino y quitarle las pepitas. Quitar las pepitas del pimiento. Introducir todos los ingredientes en la batidora. Batir a velocidad máxima durante 1 minuto 30 s.

DESCRIÇÃO

- A Corpo da liquidificadora
- B Seletor de velocidade
- C Conjunto de copo liquidificador:
 - C1 Suporte da lâmina
 - C2 Junta vedante
 - C3 Copo liquidificador graduado
 - C4 Tampa
 - C5 Tampa

Acessórios consoante os modelos :

- D Ralador
- E Moinho de especiarias
- F Tampa dos acessórios

Os acessórios contidos no modelo que acabou de adquirir estão representados na etiqueta situada na parte superior da embalagem.

CONSELHOS PRÁTICOS

- **Pulse:** esta velocidade instantânea permite-lhe afinar o nível de mistura e e homogeneização das suas receitas.
- Esta velocidade instantânea obtém-se através de movimentos sucessivos do seletor (B) na posição «pulse» para os modelos (G). Para os modelos (H), prima o botão situado no centro do seletor (B).
- Para misturar de forma mais homogénea, introduza primeiro os ingredientes líquidos e ponha a liquidificadora a funcionar durante um breve período antes de introduzir os ingredientes sólidos.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe o copo liquidificador e os acessórios com água quente e detergente para a loiça.
- **Observação importante:** Coloque o botão (B) em «0» antes de colocar o copo liquidificador ou os acessórios no corpo da liquidificadora.
- A liquidificadora arranca apenas se o acessório estiver devidamente posicionado no corpo.
- **Não coloque a liquidificadora a funcionar se a tampa não estiver na devida posição.**

1. COPO LIQUIDIFICADOR (C)

- **Humedeça a junta (C2)** e posicione-a corretamente sobre o suporte da lâmina (C1): as 3 dobras da junta têm de estar bem visíveis quando a junta está posicionada. Se estiver posicionada no sentido contrário, não conseguirá bloquear o suporte da lâmina no copo. (Fig. 1)
- **Coloque o conjunto (C1+C2)** no fundo do copo (C3). Bloqueie-o rodando o suporte de lâmina 90 graus no sentido dos ponteiros do relógio. (Fig.1)
- Introduza os alimentos que pretende misturar no copo sem ultrapassar o nível máximo indicado.

- 1,25L para misturas espessas

- 1 L para preparações líquidas

- Coloque a tampa (C4 + C5) no copo liquidificador e bloqueie-a.
- Coloque o copo misturador (C) sobre o corpo da liquidificadora (A); 4 posições possíveis.
- Ligue o aparelho e coloque em funcionamento rodando o seletor de velocidade (B) até à posição pretendida.
 - **velocidades baixas: para preparados líquidos.**
 - **velocidades altas: para homogeneizar as preparações.**
- Introduza os alimentos ou líquidos pela abertura da tampa (C5). Volte a colocar a tampa e rode o seletor de velocidade (B) até à posição pretendida ou dê alguns impulsos na posição «pulse».
- Tenha o cuidado de manter a tampa bloqueada no copo liquidificador quando verte o preparado.
- Para parar a liquidificadora, volte a colocar o seletor de velocidade (B) na posição «0».
- Não utilize a liquidificadora com o copo liquidificador durante mais de 3 minutos na velocidade máxima.

2. ACESSÓRIOS (CONSOANTE O MODELO)

- **O ralador (D)** reduz a noz muscada a pó, o coco previamente cortados em cubos, num máximo de 30 segundos, bem como queijos duros (por ex.: 60 g de parmesão, etc.).
- **O moinho de especiarias (E)** consegue moer especiarias (por ex.: coentros, etc.).
- Estes acessórios estão equipados com uma tampa (F) de segurança que impede o acesso às lâminas em movimento.
- Introduza os ingredientes no copo (D ou E). Bloqueie a tampa (F) no copo do acessório e coloque o conjunto sobre o corpo da liquidificadora (A) (Fig 2).
- Ligue a liquidificadora e rode o seletor de velocidade (B) na posição pretendida ou dê alguns impulsos na posição «pulse».
- Segure na tampa (F) durante o funcionamento.
- Para parar a liquidificadora, volte a colocar o seletor de velocidade (B) na posição «0».
- Vire todo o acessório sobre a bancada antes de retirar a respetiva tampa (D-E) (Fig 3).
- Pode então verter o preparado diretamente na tampa que serve de recipiente.

Receitas	Quantidades	Tempo de funcionamento	Acessório
Alperces, frutos secos	100 g	8 seg na velocidade	E
Avelã descascadas	40 g	Máxima por impulsos	E
Parmesão	60 g	30 seg na velocidade máxima	D
Noz-moscada	2 ou 3	30 seg na velocidade máxima	D
Coco	60 g	30 seg na velocidade máxima	D
Coentros	40 g	30 seg na velocidade máxima	E

LIMPEZA

- **Manuseie as lâminas com cuidado, uma vez que podem causar ferimentos.**
- Desligue a liquidificadora.
- Retire o copo e passe-o por água corrente, bem como a tampa.
- Lave os acessórios com água quente com algumas gotas de detergente líquido para a loiça.
- Limpe o corpo do liquidificador (A) com um pano húmido. Seque cuidadosamente.
- **Nunca coloque em água nem passe por água corrente.**
- Para facilitar a limpeza do copo da liquidificadora (C), desbloqueie o suporte da lâmina (C1) rodando-o 90 graus no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Retire a junta vedante (C2) e limpe-a com água corrente ou na máquina de lavar louça.
- O copo liquidificador e os respetivos acessórios podem ser colocados na máquina de lavar louça.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	A tomada não está ligada à corrente.	Ligue o aparelho a uma tomada de igual tensão.
	O copo ou o acessório não estão devidamente posicionados no corpo da liquidificadora.	Certifique-se de que o copo ou os acessórios estão devidamente apoiados no bloco do motor.
Vibrações excessivas	O produto não está colocado sobre uma superfície plana.	Coloque o aparelho sobre uma superfície plana.
	O copo ou o respetivo acessório não está devidamente colocado sobre o corpo do aparelho.	Verifique o bom funcionamento do copo ou do acessório.
Fuga pela tampa	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes processados.
	A tampa não está devidamente posicionada.	Tranque devidamente a tampa no copo misturador.
A lâmina roda com dificuldade	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou duros.	Reduza o tamanho ou a quantidade dos alimentos. Acrescente líquido.
Fruta pela parte inferior do copo	A junta está ausente ou mal posicionada.	Volter a colocar a junta.
O copo não encaixa na base	O suporte da lâmina não está devidamente trancado.	Tranque o suporte da lâmina até ao batente.

A liquidificadora continua sem funcionar?

Contacte um centro de assistência autorizado (consulte a lista no folheto de assistência técnica).

Pode personalizar a sua liquidificadora e adquirir os seguintes kits junto do seu fornecedor habitual ou de um centro autorizado: kit ralador, kit moinho de condimentos, kit copo adicional.

RECEITAS

Cocktail de fruta

4 laranjas, 2 mangas (600g), 1 kiwi, 1/2 limão, 6 cubos de gelo

Descasque as mangas e o kiwi. Retire os caroços das mangas. Coloque-as no copo com o sumo das laranjas e do limão.

Coloque a funcionar durante 10 seg.

Acrescente os cubos de gelo e coloque a funcionar durante 30 seg. Sirva fresco.

Massa para waffles

3 ovos, 1/4 de leite, 250 g de farinha, 150 de açúcar, 1 saqueta de fermento de **PT**
padeiro. 125g de manteiga

Coloque todos os ingredientes na liquidificadora, excepto a farinha que deve ser acrescentada durante o funcionamento pelo orifício do doseador da tampa.

Misture durante 2 minutos na velocidade máxima e com alguns impulsos para incorporar devidamente a farinha.

Massa para crepes

3 ovos, 3/4 l de leite, 300g de farinha, 75g de manteiga

Coloque todos os ingredientes na liquidificadora, excepto a farinha que deve ser acrescentada durante o funcionamento pelo orifício da tampa doseadora da tampa.

Misture durante 2 minutos.

Hummus

400g de grão de bico, 50g de sumo de limão, 3 dentes de alho, 50g de azeite, 100g de água, umas pitadas de pimentão doce em pó, sal e pimenta

Coloque todos os ingredientes na liquidificadora. Dê 10 impulsos premindo o botão «pulse» e misture na velocidade máxima durante 1,30 min.

Gaspacho

400g de tomate pelado e sem sementes, 200g de pimento vermelho, 200g de pepino, 50g de cebola, 250g de água, 50g de concentrado de tomate, Tabasco®, sal e pimenta

Pele e retire as sementes do tomate. Descasque e retire as sementes do pepino. Retire as sementes do pimento. Coloque todos os ingredientes na liquidificadora. Misture na velocidade máxima durante 1,30 min.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Κεντρική μονάδα του μπλέντερ
B Διακόπτης ταχύτητας
C Σύστημα μπολ ανάμειξης
C1 Μονάδα λεπίδων
C2 Σύνδεσμος
C3 Μπολ ανάμειξης με κλίμακα
C4 Καπάκι
C5 Πώμα
- D** Τρίφτης
E Μύλος μπαχαρικών
F Καπάκι εξαρτημάτων

Τα εξαρτήματα που παρέχονται μαζί με το μοντέλο που μόλις αγοράσατε απεικονίζονται στην ετικέτα που βρίσκεται πάνω στη συσκευασία.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- **Pulse** (διακεκομμένη ταχύτητα): στιγμιαία ταχύτητα για καλύτερο έλεγχο του βαθμού ανάμειξης και.
- Αυτή η στιγμιαία ταχύτητα αποκτάται με διαδοχικές κινήσεις του διακόπτη (**B**) στη θέση «pulse» για τα μοντέλα (**G**). Για τα μοντέλα (**H**), πατήστε το κουμπί που βρίσκεται στο κέντρο του διακόπτη (**B**).
- Για πιο ομοιογενή ανάμειξη βάλτε τα υγρά υλικά πρώτα και ενεργοποιήστε το μπλέντερ για λίγο πριν να προσθέσετε τα στερεά υλικά.

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε το μπολ ανάμειξης και τα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ζεστό νερό.
- **Σημαντική σημείωση:** Βάλτε το κομβίο (**B**) στο «0» πριν βάλετε το μπολ ανάμειξης ή τα εξαρτήματα στο σώμα του μπλέντερ.
- Το μπλέντερ θα αρχίσει να λειτουργεί μόνο αφού τοποθετηθεί και ασφαλίσει το μπολ ή το εξάρτημα πάνω στην κεντρική μονάδα..
- **Μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ εάν το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο στη θέση του.**

1. ΜΠΟΛ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ (C)

- **Υγραίνετε το λάστιχο (C2)** και το τοποθετείτε σωστά στη μονάδα λεπίδων (**C1**): οι 3 σχισμές του λάστιχου πρέπει να είναι εμφανείς όταν τοποθετείται το λάστιχο. Εάν τοποθετηθεί με διαφορετική κατεύθυνση, δεν θα μπορείτε να ασφαλίσετε το σύστημα λεπίδων πάνω στο μπολ. (**Εικ. 1**)
- **Τοποθετήστε το σύστημα (C1+C2)** στον πυθμένα του μπολ (**C3**). Ασφαλίστε το περιστρέφοντας το σύστημα λεπίδων κατά ¼ στροφής δεξιόστροφα. (**Εικ. 1**)
- Βάλτε τα προς ανάμιξη τρόφιμα στο μπολ χωρίς να ξεπεράσετε τη μέγιστη στάθμη:
 - 1,25L για πηχτά μείγματα
 - 1 L για ρευστά μείγματα

- Βάλτε το καπάκι (**C4 + C5**) στο μπολ ανάμειξης και ασφαλίστε το πάνω στο μπολ.
- Βάλτε το μπολ ανάμειξης (**C**) στη μονάδα του μπλέντερ (**A**), 4 θέσεις μπορούν να επιλεγούν.
- Συνδέστε τη συσκευή και θέστε τη σε λειτουργία γυρίζοντας το διακόπτη ταχυτήτων (**B**) στην επιθυμητή θέση.
 - **χαμηλές ταχύτητες: επεξεργασία για υγρά μείγματα.**
 - **υψηλές ταχύτητες: για ομογενοποίηση των μειγμάτων.**
- Βάλτε τις τροφές ή τα υγρά μείγματα από το στόμιο πλήρωσης του καπακιού (**C5**). Ξαναβάλτε το πώμα και γυρίστε το διακόπτη ταχυτήτων (**B**) στην επιθυμητή θέση ή γυρίστε τον διακεκομμένα μερικές φορές στη θέση «pulse».
- Χύστε το μείγμα σας διατηρώντας το καπάκι ασφαλισμένο πάνω στο μπολ ανάμειξης.
- Για τη διακοπή λειτουργίας του μπλέντερ, γυρίστε πάλι στον διακόπτη επιλογής ταχύτητας (**B**) στη θέση «0».
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ με το μπολ ανάμειξης επί 3 λεπτά στη μέγιστη ταχύτητα.

2. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- **Ο τρίφτης (D)** αλέθει σε σκόνη το μοσχοκάρυδο, την καρύδα που έχει κοπεί σε κύβους, σε 30 δευτερόλεπτα, τα σκληρά τυριά (π.χ.: 60 γρ. παρμεζάνα...).
- **Ο μύλος μπαχαρικών (E)** μπορεί να αλέσει μπαχαρικά (π.χ.: κολιάνδρο...).
- Αυτά τα εξαρτήματα διαθέτουν καπάκι (**F**) ασφαλείας που εμποδίζει την πρόσβαση στις λεπίδες όταν περιστρέφονται.
- Τοποθετήστε τα συστατικά μέσα στο μπολ (**D ή E**). Ασφαλίστε το καπάκι (**F**) στο μπολ του εξαρτήματος, στη συνέχεια βάλτε τα στη μονάδα του μπλέντερ (**A**) (**Εικ. 2**).
- Συνδέστε το μπλέντερ και γυρίστε το διακόπτη ταχυτήτων (**B**) στην επιθυμητή θέση ή γυρίστε τον διακεκομμένα μερικές φορές στη θέση «pulse».
- Κρατήστε το καπάκι (**F**) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Για τη διακοπή λειτουργίας του μπλέντερ, γυρίστε το διακόπτη επιλογής ταχύτητας (**B**) στη θέση «0».
- Τοποθετήστε το σύνολο εξαρτήματος στην επιφάνεια εργασίας πριν απασφαλίσετε το καπάκι του εξαρτήματος (**D-E**) (**Εικ. 3**).
- Μπορείτε να αφαιρέσετε το μείγμα από το καπάκι που είναι και περιέκτης.

Συνταγές	Ποσότητες	Χρόνος λειτουργίας	Ξάρτημα
Βερίκοκα, αποξηραμένα φρούτα	100 γρ.	8 δευτερ. σε μέγιστη ταχύτητα	E
Φουντούκια χωρίς τσόφλι	40 γρ.	με διακεκομμένη λειτουργία	E
Παρμεζάνα	60 γρ.	30 δευτερ. σε μέγιστη ταχύτητα	D
Μοσχοκάρυδο	2 ή 3	30 δευτερ. σε μέγιστη ταχύτητα	D
Καρύδα	60 γρ.	30 δευτερ. σε μέγιστη ταχύτητα	D
Κολιάνδρο	40 γρ	30 δευτερ. σε μέγιστη ταχύτητα	E

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Να χειρίζεστε τις λεπίδες με προσοχή, μπορεί να σας τραυματίσουν.
- Αποσυνδέστε το μπλέντερ.
- Αφαιρέστε το μπολ και ξεπλύνετε με νερό βρύσης, το ίδιο και το καπάκι του.
- Πλύνετε τα εξαρτήματα σε ζεστό νερό και μερικές σταγόνες υγρού πιάτων ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίστε τη μονάδα του μπλέντερ (Α) με ένα βρεγμένο πανί. Στεγνώστε τη προσεκτικά.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα σε νερό και μην τη βρέχετε με νερό.
- Για διευκόλυνση του καθαρισμού του μπολ του μπλέντερ (c), απασφαλίστε το σύστημα λεπίδων (c1) περιστρέφοντάς το κατά ¼ στροφής αριστερόστροφα. Αφαιρέστε το σύνδεσμο στεγανοποίησης (c2) και πλύντε τον με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Το μπολ ανάμειξης και τα εξαρτήματα μπαίνουν στο πλυντήριο πιάτων.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΕΙΣ
Το προϊόν δεν το κάνει.	Το βύσμα δεν έχει συνδεθεί.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα ή την ίδια τάση.
	Το μπολ ή εξάρτημα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο σώμα του αναμικτήρα.	Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και τα εξαρτήματα υποστηρίζονται καλά στο μπλοκ του κινητήρα.
Υπερβολικούς κραδασμούς.	Το προϊόν δεν έχει τοποθετηθεί σε επίπεδη επιφάνεια.	Τοποθετήστε το προϊόν σε μια επίπεδη επιφάνεια.
	Η λεκάνη ή το εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένη στο σώμα της συσκευής.	Ελέγξτε την τοποθέτηση του μπολ ή εξάρτημα.
Διαρροή μέσω του καλύμματος.	Όγκος των υπερβολικών συστατικά.	Μειώστε την ποσότητα των επεξεργασμένων συστατικών
	Το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Σωστά κλειδώσει το καπάκι στην κανάτα του μπλέντερ.
Το μαχαίρι δεν ενεργοποιείται εύκολα.	Κομμάτια πάρα πολύ μεγάλο ή πάρα πολύ σκληρά τρόφιμα.	Μειώστε το μέγεθος ή την ποσότητα των τροφίμων. Προσθέστε το υγρό.
Διαρροή από το κάτω μέρος του μπολ.	Η σφραγίδα είναι απουσία ή έχει τοποθετηθεί σωστά.	Αλλάξτε τη θέση του κοινού.
Το κύπελλο δεν εμπίπτει με βάση	Το μπλοκ της λεπίδας δεν είναι επαρκώς ασφαλισμένη.	Κλειδώστε το μπλοκ της λεπίδας μέχρι το τέρμα.

Το μπλέντερ σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί;

Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο υπηρεσιών). Μπορείτε να εξατομικεύσετε το μπλέντερ σας αγοράζοντας τα ακόλουθα εξαρτήματα από το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο: σεντ τριψίματος, σεντ μύλου μπαχαρικών, σεντ πρόσθετου μπολ.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κοκτέιλ φρούτων

4 πορτοκάλια, 2 μάνγκο (600 γρ.), 1 ακτινίδιο, ½ λεμόνι, 6 παγάκια

Ξεφλουδίστε τα μάνγκο και το ακτινίδιο. Αφαιρέστε το κουκούτσι από τα μάνγκο. Βάλτε τα μάνγκο στο μπολ μαζί με το χυμό πορτοκαλιών και λεμονιού.

Θέτετε σε λειτουργία για 10 δευτερόλεπτα. Προσθέτετε τα παγάκια και θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρεται δροσερό.

Ζύμη για βάφλες

3 αυγά, ¼ λίγαλα, 250 γρ. αλεύρι, 150 γρ. ζάχαρη, 1 πακέτο ξηρή μαγιά, 125 γρ. βούτυρο
Βάζετε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το αλεύρι που το προσθέτετε κατά τη διάρκεια της λειτουργία από την οπή του πώματος δοσομέτρησης του καπακιού. Αναμειγνύετε για 2 λεπτά στη μέγιστη ταχύτητα και με μερικά pulse (διακεκομμένη λειτουργία) για να ενσωματώσετε το αλεύρι.

Ζύμη για κρέπες

3 αυγά, ¾ λίγαλα, 300 γρ. αλεύρι, 75 γρ. βούτυρο

Βάζετε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το αλεύρι που το προσθέτετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας από την οπή του πώματος δοσομέτρησης του καπακιού. Αναμειγνύετε επί 2 λεπτά.

Χούμους

400 γρ. ρεβύθια, 50 γρ. χυμό λεμονιού, 3 σκελίδες σκόρδο, 50 γρ. ελαιόλαδο, 100 γρ. νερό, μια μεγάλη πρέζα μπούκοβο, αλάτι και πιπέρι
Βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ. Πατήστε δέκα φορές το κουμπί στη θέση pulse και στη συνέχεια αναμειξτε στη μέγιστη ταχύτητα επί 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα.

Γκασπάτσο

400 τομάτες αποφλοιωμένες και χωρίς σπόρους, 200 γρ. κόκκινη πιπεριά, 200 γρ. αγγούρι, 50 γρ. κρεμμύδι, 250 γρ. νερό, 50 γρ. τοματοπολτό, Tabasco®, αλάτι και πιπέρι
Ξεφλουδίστε τις ντομάτες και αφαιρέστε τους σπόρους τους. Καθαρίστε το αγγούρι και αφαιρέστε τους σπόρους. Αφαιρέστε τους σπόρους της πιπεριάς. Βάλτε όλα τα υλικά στο μπλέντερ. Αναμειξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα.

ОПИСАНИЕ

- A** Корпус блендера
B Переключатель скорости
C Чаша миксера в сборе:
C1 Блок лезвий
C2 Уплотнительная прокладка
C3 Градуированная чаша миксера
C4 Крышка
C5 Пробка

- Аксессуары зависят от модели:**
D Терка
E Мельничка для специй
F Крышка для аксессуаров

Аксессуары, которыми укомплектована приобретенная вами модель, указаны на этикетке, расположенной сверху коробки.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- **Импульсный режим:** мгновенная скорость позволяет более тонкое перемешивание и приготовление однородных смесей.
- Эта мгновенная скорость достигается путем последовательных перемещения переключателя (**B**) в положение «импульс» для моделей (**G**). Для моделей (**H**) нажмите на кнопку, расположенную в центре переключателя (**B**).
- Для приготовления более однородной смеси сначала добавьте жидкие ингредиенты и ненадолго включите блендер, прежде чем добавлять твердые ингредиенты.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед первым использованием промойте чашу блендера и насадки теплой мыльной водой.
- **Важно.** Установите переключатель (**B**) в положение «0», прежде чем устанавливать чашу миксера или аксессуары на корпус блендера.
- Блендер запускается только тогда, когда аксессуар правильно установлен на корпусе.
- **Не используйте блендер, если крышка не на месте.**

1. ЧАША МИКСЕРА (C)

- **Увлажните прокладку (C2)** и правильно установите ее на блок лезвий (**C1**): 3 складки прокладки должны быть видимыми, когда прокладка установлена. Если она расположена неправильно, вы не сможете зафиксировать блок лезвий **на чаше**. (Рис. 1)
- **Установите детали вместе (C1+C2)** на дно чаши (**C3**). Зафиксируйте, повернув блок лезвий на четверть оборота в направлении по часовой стрелке. (Рис. 1)
- Положите продукты для смешивания в чашу, не превышая указанный максимальный уровень:

- 1,25 л для густых смесей
- 1 л для жидких продуктов

- Установите крышку (**C4 + C5**) на чашу миксера и зафиксируйте ее.
- Установите чашу миксера (**C**) на корпус блендера (**A**); возможны 4 положения.
- Подключите прибор к розетке и включите его, повернув переключатель скорости (**B**) в нужное положение.
 - **низкая скорость:** для начала смешивания жидких продуктов.
 - **высокая скорость:** приготовления однородных смесей.
- Добавьте продукты или жидкости через отверстие пробки (**C5**). Установите на место пробку и поверните переключатель скорости (**B**) в нужное положение или выполните несколько импульсов в положении «импульс».
- Обязательно наливайте смесь, когда крышка зафиксирована на чаше блендера.
- Чтобы остановить блендер, поверните переключатель скорости (**B**) в положение «0».
- Не используйте блендер с чашей миксера в течение более 3 минут при максимальной скорости.

2. АКСЕССУАРЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

- **Терка (D)** измельчает в порошок мускатный орех, мякоть кокоса, предварительно нарезанную кубиками, за 30 секунд или быстрее, твердые сыры (например, 60 г пармезана...).
- **Мельничка для специй (E)** может смолоть специи (например, кориандр...).
- Эти аксессуары оснащены крышкой (**F**) безопасности, которая предотвращает доступ к лезвиям.
- Поместите ингредиенты в чашу (**D** или **E**). Зафиксируйте крышку (**F**) на чаше, а затем поместите все вместе на корпус блендера (**A**) (рис 2).
- Подключите блендер к розетке и поверните переключатель скорости (**B**) в нужное положение или выполните несколько импульсов с помощью функции «импульс».
- Придерживайте крышку (**F**) во время работы.
- Чтобы остановить блендер, поверните переключатель скорости (**B**) в положение «0».
- Снимите аксессуар на рабочую поверхность, прежде чем открывать крышку аксессуара (**D-E**) (рис 3).
- Можно перелить смесь непосредственно в крышку, которая служит емкостью.

Рецепты	Количество	Время работы	Аксессуар
Абрикосы, сухофрукты	100 г	8 с на максимальной скорости	E
Лесные орехи без скорлупы	40 г	в импульсном режиме	E
Сыр пармезан	60 г	30 с на максимальной скорости	D
Мускатный орех	2 или 3	30 с на максимальной скорости	D
Кокос	60 г	30 с на максимальной скорости	D
Кориандр	40 г	30 с на максимальной скорости	E

ОЧИСТКА

- **Обращайтесь с лезвиями с особой осторожностью, чтобы избежать получения травм.**
- Отключите блендер от розетки.
- Снимите чашу и промойте ее под проточной водой вместе с крышкой.
- Вымойте аксессуары в теплой воде с добавлением нескольких капель жидкого мыла или в посудомоечной машине.
- Очищайте корпус блендера (А) влажной тканью. Тщательно высушите.
- **Никогда не ставьте его в воду и не помещайте под струю воды.**
- Для облегчения очистки чаши блендера (С) разблокируйте блок лезвий (С1), повернув его на четверть оборота против часовой стрелки. Снимите уплотнительную прокладку (С2) и промойте под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Чашу миксера и аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

ЗАДАЧИ И ИХ	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Продукт не работает	Вилка не подключены.	Подключите устройство к розетке в том же напряжении.
	Чаша или аксессуар не был правильно установлен на корпусе блендера.	Убедитесь, что чаша и аксессуары хорошо поддерживаются на блоке двигателя.
Чрезмерные вибрации.	Продукт не устанавливается на плоской поверхности.	Устанавливайте изделие на ровную поверхность.
	Чаша или аксессуар не правильно установлен на корпусе устройства.	Проверьте расположение чаши или аксессуар.
Утечки через крышку.	Объем чрезмерных ингредиентов.	Уменьшите количество обработанных ингредиентов.
	Крышка не в правильном положении.	Правильно зафиксировать крышку на кувшин блендера.
Нож не будет легко вращаться.	Шт слишком большой или слишком жесткие продукты.	Уменьшите размер или количество пищи. Добавить жидкость.
Утечка из нижней части чаши.	Печать отсутствует или неправильно установлен.	Расположите соединения.
Чаша не упасть основанный	Блок лезвие не достаточно заблокирована.	Блокировка лезвия блок до упора.

Блендер по-прежнему не работает?

Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в паспорте изделия). Вы можете персонализировать свой блендер и приобрести у своего дилера или в уполномоченном центре следующие комплекты: комплект терки, комплект мельнички для специй, комплект дополнительной чаши.

РЕЦЕПТЫ

Фруктовый коктейль

4 апельсина, 2 манго (600 г), 1 киви, ½ лимона, 6 кубиков льда

Почистите манго и киви от кожицы. Извлеките косточку манго. Положите фрукты в чашу с апельсиновым и лимонным соком.

Включите блендер на 10 с.

Добавьте кубики льда и включите прибор на 30 с. Подавайте холодным.

Вафельное тесто

3 яйца, ¼ л молока, 250 г муки, 150 г сахара, 1 пакет дрожжей, 125 г сливочного масла

Поместите все ингредиенты в блендер, за исключением муки, которую необходимо добавлять в процессе работы через отверстие дозатора в крышке.

Смешивайте в течение 2 минут на максимальной скорости и с несколькими импульсами, чтобы правильно впитать муку.

Тесто для блинов

3 яйца, ¼ л молока, 300 г муки, 75 г сливочного масла

Поместите все ингредиенты в блендер, за исключением муки, которую необходимо добавлять в процессе работы через отверстие дозатора в крышке.

Смешивайте в течение 2 минут.

Хумус

400 г нута, 50 г лимонного сока, 3 зубчика чеснока, 50 г оливкового масла, 100 г воды, несколько щепоток красного молотого перца, соль и перец

Поместите все ингредиенты в блендер. Дайте 10 импульсов с помощью кнопки импульса, затем смешивайте на максимальной скорости в течение 1 минуты 30 секунд.

Гаспачо

400 г помидоров без кожицы и семян, 200 г красного перца, 200 г огурцов, 50 г лука, 250 г воды, 50 г томатной пасты, соус табаско, соль и перец

С помидоров снимите кожицу и удалите семена. Удалите кожицу и семена из огурцов. Удалите семена из перца. Поместите все ингредиенты в блендер. Смешивайте на максимальной скорости в течение 1 минуты 30 секунд.

ОПИС

A Корпус блендера

B Перемикач швидкості

C Розбірна чаша міксера:

C1 Блок лез

C2 Ущільнювальна прокладка

C3 Градуйована чаша міксера

C4 Кришка

C5 Пробка

Аксесуари (залежно від моделі):

D Тертка

E Млинок для спецій

F ККришка для аксесуарів

Насадки, які входять до комплекту моделі, яку ви придбали, зображені зверху на упаковці

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

- **Імпульсний режим:** миттєва швидкість забезпечує більш дрібне перемішування та створення більш однорідних сумішей.
- Ця миттєва швидкість досягається поступовим переміщенням перемикача (**B**) в положення «імпульс» для моделей (**G**). Для моделей (**H**) натисніть на кнопку, розташовану в центрі перемикача (**B**).
- Для приготування більш однорідної суміші спочатку додайте рідкі інгредієнти й ненадовго ввімкніть блендер, перш ніж додавати тверді інгредієнти.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- **Перед першим використанням промийте чашу блендера та аксесуари теплою мильною водою.**
- Важливо. Установіть перемикач (**B**), у положення «0», перш ніж установлювати чашу міксера або аксесуари на корпус блендера.
- Блендер запускається тільки тоді, коли аксесуар правильно встановлено на корпусі.
- **Не використовуйте блендер, якщо кришка не на місці.**

1. ЧАША МІКСЕРА (C)

- **Зволожите прокладку (C2)** і правильно встановіть її на блок лез (**C1**): 3 складки прокладки мають бути видимими, коли прокладку встановлено. Якщо її розміщено неправильно, ви не зможете зафіксувати блок лез на чаші. (**Рис. 1**).
- **Установіть деталі разом (C1 + C2)** на дно чаші (**C3**). Зафіксуйте, повернувши блок лез на чверть обороту в напрямку за годинниковою стрілкою. (**Рис. 1**)
- Покладіть продукти для змішування в чашу, не перевищуючи вказаний максимальний рівень:
 - 1,25 л для густих сумішей
 - 1 л для рідких продуктів

- Установіть кришку (**C4 + C5**) на чашу міксера й зафіксуйте її.
- Установіть чашу міксера (**C**) на корпус блендера (**A**). Можливі 4 положення.
- Підключіть прилад до розетки й увімкніть його, повернувши перемикач швидкості (**B**) в потрібне положення.
 - **низька швидкість: для початку змішування рідких продуктів.**
 - **висока швидкість: для приготування однорідних сумішей.**
- Додайте продукти або рідину через отвір дозатора (**C5**). Установіть на місце дозатор і поверніть перемикач швидкості (**B**) в потрібне положення або ввімкніть імпульсний режим на декілька секунд.
- Обов'язково наливайте суміш, коли кришку зафіксовано на чаші блендера.
- Щоб зупинити блендер, поверніть перемикач швидкості (**B**) в положення «0».
- Не використовуйте блендер із чашею міксера протягом більше 3 хвилин на максимальній швидкості.

2. АКСЕСУАРИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

- **Тертка (D)** подрібнює в порошок мускатний горіх, м'якоть кокоса, попередньо нарізану кубиками, за 30 секунд або швидше, тверді сири (наприклад, 60 г пармезану...).
- **Млинок для спецій (E)** може змолоти спеції (наприклад, коріандр...).
- Ці аксесуари оснащені кришкою (**F**) безпеки, яка запобігає доступ до лез.
- Помістіть інгредієнти в чашу (**D** або **E**). Зафіксуйте кришку (**F**) на чаші, а потім помістіть усе разом на корпус блендера (**A**) (**рис 2**).
- Підключіть блендер до розетки й поверніть перемикач швидкості (**B**) в потрібне положення або ввімкніть імпульсний режим на декілька секунд.
- Притримуйте кришку (**F**) під час роботи.
- Щоб зупинити блендер, поверніть перемикач швидкості (**B**) в положення «0».
- Зніміть та покладіть аксесуар на робочу поверхню, перш ніж відкривати кришку аксесуара (**D-E**) (**рис 3**).
- Можна перелити суміш безпосередньо в кришку, яка служить ємністю.

UK

РЕЦЕПТИ	КІЛЬКІСТЬ	ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ	АКСЕСУАР
Абрикоси, сухофрукти	100 г	8с на максимальній швидкості	E
Лісові горіхи без шкаралупи	40 г	в імпульсному режимі	E
Пармезан	60 г	30 с на максимальній швидкості	D
Мускатний горіх	2 або 3	30 с на максимальній швидкості	D
Кокосовий горіх	60 г	30 с на максимальній швидкості	D
Коріандр	40 г	30 с на максимальній швидкості	E

ЧИЩЕННЯ

- **Обережно користуйтеся лезами — вони можуть спричинити поранення.**
- Вимкніть блендер з розетки.
- Зніміть чашу та промийте її разом із кришкою під проточною водою.
- Вимийте аксесуари в теплій воді з додаванням кількох крапель рідкого мила або в посудомийній машині.
- Очищуйте корпус блендера (А) вологою тканиною. Ретельно висушіть.
- **Ніколи не ставте його у воду та не підставляйте під струмінь води.**
- Для полегшення очищення чаші блендера (С) розблокуйте блок лез (С1), повернувши його на чверть обороту проти годинникової стрілки. Зніміть ущільнювальну прокладку (С2) і помийте під проточною водою або в посудомийній машині.
- Чашу міксера й аксесуари можна мити в посудомийній машині.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

НЕСПРАВНОСТІ	ПРИЧИНИ	СПОСОБИ ВИРІШЕННЯ
Прилад не працює.	Прилад не під'єднано до розетки	Підключіть прилад до розетки електроживлення з відповідною напругою.
	Чашу або аксесуар неправильно встановлено на корпусі блендера.	Переконайтеся, що чаша та аксесуари добре тримаються на блоці мотора.
Надмірні вібрації.	Прилад не встановлено на рівну поверхню.	Поставте прилад на рівну поверхню.
	Чашу або аксесуар неправильно встановлено на корпусі приладу.	Перевірте розташування чаші або аксесуара.
Протікання через кришку.	Забагато інгредієнтів.	Зменште кількість інгредієнтів для обробки.
	Кришку встановлено неправильно.	Правильно зафіксуйте кришку на чаші блендера.
Ніж не обертається вільно.	Шматочки їжі занадто великі або тверді.	Зменште розмір і кількість продуктів. Додайте рідини.
Спостерігається витікання рідини через нижню частину чаші.	Прокладка відсутня або неправильно встановлена.	Установіть прокладку правильно.
Чаша не встановлюється на підставку	Блок лез недостатньо зафіксовано.	Зафіксуйте блок лез до упору.

Блендер усе одно не працює?

Зверніться в авторизований сервісний центр (див. список у паспорті виробу). Ви можете персоналізувати свій блендер і придбати у свого дилера або в авторизованому сервісному центрі такі комплекти: комплект терток, комплект млинків для спецій, додаткову чашу.

РЕЦЕПТИ

Фруктовий коктейль

4 апельсина, 2 манго (600 г), 1 ківі, ½ лимона, 6 кубиків льоду

Почистьте манго та ківі від шкірки. Вийміть кісточку з манго. Покладіть фрукти в чашу з апельсиновим і лимонним соком.

Увімкніть блендер на 10 с.

Додайте кубики льоду та увімкніть прилад на 30 с. Подавайте холодним.

Вафельне тісто

3 яйця, ¼ л молока, 250 г борошна, 150 г цукру, 1 пакет дріжджів, 125 г масла

Помістіть усі інгредієнти в блендер, за винятком борошна, яке необхідно додавати в процесі роботи через отвір дозатора в кришці.

Змішуйте протягом 2 хвилин на максимальній швидкості і з кількома імпульсами, щоб правильно увібрати борошно.

Тісто для млинців

3 яйця, ¼ л молока, 300 г борошна, 75 г масла

Помістіть усі інгредієнти в блендер, за винятком борошна, яке необхідно додавати в процесі роботи через отвір дозатора в кришці.

Змішуйте протягом 2 хвилин.

Хумус

400 г нуту, 50 г лимонного соку, 3 зубчики часнику, 50 г оливкової олії, 100 г води, кілька щіпок червоного меленого перцю, сіль і перець

Покладіть усі інгредієнти в блендер.

Дайте 10 імпульсів за допомогою кнопки імпульсу, потім змішуйте на максимальній швидкості протягом 1 хвилини 30 секунд.

Гаспачо

400 г помідорів без шкірки й насіння, 200 г червоного перцю, 200 г огірків, 50 г цибулі, 250 г води, 50 г томатної пасти, соус табаско, сіль і перець

З помідорів зніміть шкірку й видаліть насіння. Видаліть шкірку й насіння з огірків. Видаліть насіння з перцю.

Покладіть інгредієнти в блендер. Змішуйте на максимальній швидкості протягом 1 хвилини 30 секунд.

СИПАТТАМАСЫ

- A Блендер корпусы
- B Жылдамдығын таңдау
- C Ыдыс және миксер жинағы:
 - C1 Жүздер блогы
 - C2 Нығыздағыш жүзік
 - C3 Өлшегіш ыдыс
 - C4 Қақпақ
 - C5 Тығын

Сатып алынған үлгінің жабдықтары орамда берілген жапсырмада көрсетілген.

ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕС

- **Импульс:** бұл лездік жылдамдық араластыру деңгейін реттеу және қоспаның біркелкі араласу мүмкіндігін қамтамасыз етеді.
- Бұл функцияға қою үшін, жылдамдық таңдау бұрағышын (G) үлгілерінде (B) «pulse» (импульс) күйіне қойыңыз. (H) үлгілері үшін, жылдамдық таңдағыштың ортасында орналасқан тұрған түймені басыңыз (B).
- Қоспа біркелкі болу үшін, алдымен сұйық ингредиенттерді құйып, қаттырақ тағамдарды салуға дейін бір рет айналдырып алыңыз.

ҚОЛДАНУ

- Бірінші рет қолдануға дейін, араластыратын ыдысты және жабдықтарды ыстық және сабынды сумен жуып алыңыз.
- **Маңызды ескерту:** (B) түймесін миксер мен жабдықтарын блендер корпусына салуға дейін «O» күйіне қойыңыз.
- Блендер жабдықтары дұрыс салынғанда ғана жұмыс істейді.
- **Қақпағы дұрыс жабылмаса, блендерді қосуға болмайды.**

1. АРАЛАСТЫРАТЫН ЫДЫС (C)

- Нығыздағышты ылғалдандырып (C2), жүздер блогына дұрыс орнатыңыз (C1): нығыздағыш орнына салынғанда, жүзіктің 3 бүкпесі көрініп тұруы тиісті. Егер басқа бағытта салынса, жүздер блогын ыдысқа бекіту мүмкін болмайды. (1-сурет)
- Жинақты (C1+C2) ыдыстың түбіне салыңыз (C3). Жүзік блогын сағат тілімен бір ширек бұрап, жинақты орнына бекітіңіз. (1-сурет)
- Ингредиенттерді көрсетілген деңгейінен асырмай, миксерге салыңыз:
 - Ауырлау қоспа үшін 1,25л
 - Сұйықтықтар үшін 1 л
- Миксердің қақпағын жауып (C4 + C5), қосыңыз.

- Үлгінің жабдықтары:
 - D Үккіш
 - E Шөптерді ұнтақтағыш
 - F Жабдықтардың қақпағы

- Араластыру ыдысын (C) блендерге салыңыз (A); 4 түрлі орналастыру мүмкін.
- Құрылғыны қосып, жылдамдық таңдау түймесін (B) қажетті жылдамдыққа қойыңыз
 - төмен жылдамдық: сұйық ингредиенттер үшін.
 - жоғары жылдамдық: қоспа біркелкі болу үшін.
- Тығынды алып, ингредиенттерді салыңыз (C5). Тығынды қайта салып, жылдамдық таңдағышты (B) қажетті деңгейге қойыңыз немесе «pulse» функциясы арқылы бірнеше импульс беріңіз.
- Тағамды құйып, миксердің қақпағын жабыңыз.
- Блендерді тоқтату үшін, жылдамдық таңдағышты (B) «O» күйіне қойыңыз.
- Ыдысы салынған блендерді максималды жылдамдықпен 3 минуттан артық қолдануға болмайды.

2. ЖАБДЫҚТАР (ҮЛГІСІНЕ ҚАРАЙ)

- **Үккіш (D)** алдын ала туралған мускат жаңғағы, кокос жаңғағын, көп дегенде 30 секунд аралығында ұнтақтайды, сонымен қатар, қатты ірімшікті (мысалы, 60 г пармезан...).
- **Шөптерді ұнтақтағыш (E)** шөптерді ұнтақтау үшін қолданылады (мысалы: күнзе...).
- Бұл жабдықтарды қақпағы бар (F), қозғалыс кезінде жүздеріне қол тию қаупінен қорғайды.
- Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз (D немесе E). Ыдыстың қақпағын салып (F), одан кейін бірге блендердің үстіне орналастырыңыз (A) (2-сурет).
- Блендерді қосып, қажетті жылдамдығын таңдаңыз (B) немесе «pulse» функциясымен бірнеше импульс беріңіз.
- Жұмыс кезінде қақпақты (F) ұстап тұрыңыз.
- Блендерді тоқтату үшін, жылдамдық таңдағышты (B) “O” күйіне қойыңыз.
- Жабдықтар жинағының қақпағын ашуға дейін, құрылғының тоқтағанын тексеріңіз (D-E) (3-сурет).
- Әзір тағамды контейнер ретінде қолдануға болатын қақпаққа құйып алуға болады.

МӘЗІРЛЕР	МӨЛШЕРІ	ЖҰМЫС ҰЗАҚТЫҒЫ	ЖАБДЫҚТАР
Өрік, кепкен жемістер	100 г	8 с макс	E
Орман жаңғағы	40 г	Импульстік	E
Пармезан	60 г	Максималды жылдамдығы 30 секунд	D
Мускат жаңғағы	2 немесе 3	Максималды жылдамдығы 30 секунд	D
Кокос жаңғағы	60 г	Максималды жылдамдығы 30 секунд	D
Күнзе	40 г	Максималды жылдамдығы 30 секунд	E



ТАЗАЛАУ

- Жүздерін абайлап ұстаңыз, өткір болуы мүмкін.
- Блендерді өшіріңіз.
- Ыдысын алып, қақпағымен бірге ағынды сумен шайыңыз.
- Жабдықтарын жуғыш сұйықтық қосылған ыстық сумен немесе ыдыс жуатын машинамен жуыңыз.
- Блендер корпусын (А) ылғалданған шүберекпен сүртiп алыңыз. Мұқият сүртiңiз.
- Суға малуға немесе ағып тұрған сумен жууға болмайды.
- Блендер ыдысын жуу оңай болу үшін (С), жүздер блогын (С1) сағат тіліне қарсы бағытта бұрап, босатыңыз. Нығыздағыш жүзікті (С2) алып, ағып тұрған суға немесе машинаға салып жуыңыз.
- Миксер ыдысы мен жабдықтарын ыдыс жуатын машинаға жууға болады.

ЕГЕР ҚҰРЫЛҒЫ ҚОСЫЛМАСА НЕ ІСТЕУ ҚАЖЕТ

МӘСЕЛЕЛЕРІ	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕР
Өнім емес.	Штепсель қосылмаған.	Сол кернеу розеткаға құрылғысын қосыңыз.
	Табақ немесе жабдығы дұрыс Блендер денесіне қалыпқа қойылмаған.	Тостаған мен керек-жарақтары, сондай-қозғалтқыш блогында қолдау көз жеткізіңіз.
Шамадан тыс дiрiл.	Өнім тегіс орналастырылған жоқ.	Тегіс жерге қойыңыз.
	Табақ немесе керек-жарақтар дұрыс аппараттың органының Отырған жоқ.	Ыдысқа немесе қосалқы орналасуын тексеріңіз.
Қақпақтың арқылы Сыртқа.	Шамадан тыс ингредиенттер көлемі.	Өңделген ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз
	Қақпағы дұрыс қалыпқа қойылмаған.	Дұрыс блендер банкiсiне қақпағын құлыптау.
Пышақ оңай қосылмайды.	Тым үлкен немесе қатты тағамдар Pieces.	Азық-түлік өлшемін немесе мөлшерін азайтыңыз. Сұйықтық қосыңыз.
Табақтың түбінде бастап Сыртқа.	Мөр жоқ немесе дұрыс орнатылмаған болып табылады.	Шарнир орналастырыңыз.
Тостаған құлап емес негізделген	Жүзі блок жеткілікті құлыптаулы емес.	Аялдамасына жүзі блок бекітіңіз.

Блендер жұмыс істемей ме?

Тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (нұсқаулықтағы тізімнен қараңыз).

Блендерді қалауыңызша өзгерту үшін, тұтынушыға қызмет көрсету орталығынан келесі жинақтарға тапсырыс беріңіз: Үккіш жинағы, шөп ұнтақтағыш, қосымша ыдыс жинағы.

МӘЗІРЛЕР

Жеміс коктейлі

4 апельсин, 2 манго (600г), 1 киви, ½ цитрон, 6 мұз кесегі

Манго мен кивидің аршыңыз. Мангоның сүйегін алыңыз. Енді апельсин және цитрон шырыны бар ыдысқа салыңыз. 10 секунд араластырыңыз.

Мұз кесектерін қосып, құрылғыны 30 секундқа қосыңыз. Суық күйінде ұсыныңыз.

Вафли қамыры

3 жұмыртқа, ¼ л сүт, 250г ұн, 150г қант, 1 пакет ашытқы, 125г май

Ұннан басқа барлық ингредиенттерді блендерге салыңыз, ұнды құрылғы қосылған соң, қақпақтың мұржасы арқылы салу қажет.

2 минуттай жоғары жылдамдықпен, одан кейін бірнеше импульс беру арқылы біркелкі қылып араластырыңыз.

Құймақ қамыры

3 жұмыртқа, ¼ л сүт, 300г ұн, 75г май

Ұннан басқа барлық ингредиенттерді блендерге салыңыз, ұнды құрылғы қосылған соң, қақпақтың мұржасы арқылы салу қажет. 2 минут араластырыңыз.

Хумус

400г нут бұршағы, 50г цитрус шырыны, 3 түйір сарымсақ, 50г зәйтүн майы, 100г су, бірнеше шымшым қызыл бұрыш, тұз және бұрыш

Ингредиенттерді блендерге салыңыз.

Импульс түймесі арқылы 10 импульс беріп, максамалды жылдамдықпен араластырыңыз. 1 мин 30 сек.

Гаспачо

400г аршылған және түбі алынған қызанақ, 200г қызыл бұрыш, 200г қияр,

50г пияз, 250г су, 50г томат пастасы, Tabasco®, тұз және бұрыш

Қызанақты аршып, түбін алыңыз. Қиярды аршып, дәндерін алыңыз Бұрыштың дәндерін алыңыз. Ингредиенттерді блендерге салыңыз. Максималды жылдамдықпен 1 минут 30 секунд араластырыңыз.

ماذا تفعل في حال توقف المنتج عن العمل

المشكلة	الأسباب	الحلول
الجهاز لا يعمل	القابس غير موصل بالتيار	أوصل الجهاز بمقبس كهربائي بنفس قوة التيار التي توافق الجهاز
ارتجاجات قوية	الإبريق أو المُلحَق غير مُركَّب في موضعه على الخلاط بشكل صحيح	تأكد بأن الإبريق أو المُلحَق غير في الموضع الصحيح على وحدة المحرك.
تسرب من الغطاء	لقد وُضع الجهاز على سطح غير ثابت	ضع الجهاز على سطح منبسط و ثابت
التسرب من الغطاء	الإبريق أو المُلحَق غير مُركَّب في موضعه على الخلاط بشكل صحيح	تأكد من وضع الإبريق أو الملحَق بالموضع الصحيح
التسرب من الغطاء	حجم المكونات كبير جداً	خفف كمية المكونات
التسرب من الغطاء	الغطاء ليس في الموقع الصحيح	أقفل الغطاء بإحكام على إبريق الخلاط
الشفرات لا تدور بسهولة	قطع الطعام كبيرة جداً أو قاسية	صغّر قطع الطعام أو خفف كمية المكونات. أضف سوائل.
تسرب من قعر الإبريق	الحلقة المانعة للتسرب مُركَّبة بشكل غير صحيح أو مفقودة	أعد تركيب الحلقة المانعة للتسرب
الوعاء لا ينزل الى الآخر	وحدة الشفرات غير مُقفلت بما فيه الكفاية	إقفل وحدة الشفرات بإحكام.

إذا بقي المنتج متوقفاً ولا يمكن تشغيله:

يرجى عرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد (انظر القائمة في كتيب الإستعمال).
يمكنك تعديل الخلاط والحصول على الأدوات التالية من بائع التجزئة أو من مركز خدمة مُعتمد:
أداة البشر، مطحنة التوابل، إبريق خلاط إضافي.

الوصفات

كوكتيل الفواكه

في برتقال، ٢ مانجو (٦٠٠ جرام)، ١ كيوي، نصف ليمونة، ٦ مكعبات ثلج
يُقشر المانجو والكيوي، تُزال النواة من المانجو. توضع في الإبريق مع عصير البرتقال والليمون.
يُشغل الخلاط لمدة ١٠ ثوانٍ
تُضاف مكعبات الثلج ويُشغل الخلاط لمدة ٣٠ ثانية. تُقدم مُثلجة.

مزيج الوافل

٣ بيضات، ٢٥٠ ملتر حليب، ٢٥٠ جرام طحين، ٢٥٠ جرام سكر، مطروف من خميرة الخبز، ١٢٥ زبدة
توضع جميع المكونات في الخلاط ما عدا الطحين. يُضاف الطحين من خلال فتحة كوب القياس أثناء العملية.
تُخلط لمدة ٢ دقيقة على السرعة القصوى و بعض البضات لتأكد بأن الطحين قد اختلط جيداً بالمزيج.

مزيج البانكيك

٢ بيضات، ٢٥٠ ملتر حليب، ٢٠٠ جرام طحين، ٧٥ زبدة
توضع جميع المكونات في الخلاط ما عدا الطحين. يُضاف الطحين من خلال فتحة كوب القياس أثناء العملية.
تُخلط لمدة ٢ دقيقة .

الحُمص

٤٠٠ جرام حمص، ٥٠ جرام من عصير الليمون، ٣ فصوص ثوم، ٥٠ جرام زيت زيتون، ١٠٠ جرام ماء، بضع رشات من مسحوق الفلفل، ملح وفلفل.
توضع جميع المكونات في الخلاط.
شغل الجهاز بـ ١٠ نبضات بواسطة زر التشغيل المتقطع (PULSE)، ثم شغل الخلاط على السرعة القصوى لمدة دقيقة و ٣٠ ثانية.

جازباتشو

٤٠٠ جرام من الطماطم المقشورة ومزالة منها البذور، ٢٠٠ جرام من شافلفل الأحمر، ٢٠٠ جرام خيار، ٥٠ جرام بصل، ٢٥٠ جرام ماء، ٥٠ جرام بورييه الطماطم، تاباسكو، ملح وفلفل.
تُقشر الطماطم وتزال منها البذور. يُقشر الخيار وتزال منه البذور، تُزال البذور من الفلفل.
توضع جميع المكونات في الخلاط. تُخلط على السرعة القصوى لمدة دقيقة و ٣٠ ثانية.

وصف أجزاء المنتج

- * السرعات المنخفضة: للتحضيرات من السوائل
- * السرعات العالية: للتحضيرات المتجانسة
- يوضع الطعام أو السوائل بواسطة فتح السدادة (C5). ارجع السدادة وشغل منقي السرعة (B) إلى موقع السرعة الذي تريد، أو استعمل أسلوب التشغيل المتقطع (Pulse) لبضع نبضات.
- يرجى الحرص أن يكون الغطاء مقللاً على إبريق الخلاط عند سكب التحضيرات.
- لكي توقف الخلاط، ضع منتهي السرعة (B) على الموقع "0".
- لا تستعمل الخلاط مع إبريق الخلاط لأكثر من ٢ دقائق على السرعة القصوى.

- C4 غطاء
- C5 سدادة
- مُلحقات حسب الموديل :
- D مبشرة
- E مطحنة للتوابل
- F غطاء ملحوق

- A جسم الخلاط
- B منتهي السرعة
- C تركيبة إبريق الخلاط :
- C1 وحدة الشفرات
- C2 سدادة الماء
- C3 إبريق مندرج للقياس

المُلحقات المرفقة مع هذا الموديل الذي اشتريته، مذكورة على الملصق الموجود في أعلى غلبة التغليف.

نصائح عملية

- 2- المُلحقات (حسب الموديل)
- **المبشرة (D)**، يمكن استعمالها لمسحوق جوزة الطيب وجوز الهند المُقطع مُسبقاً إلى مكعبات (على سبيل المثال: ٦٠ جرام من جبنة بارميزان...).
- **مطحنة البهارات (E)**، يمكن استعمالها لطحن البهارات (على سبيل المثال: الكزبرة...).
- تأتي هذه الملحقات مع غطاء للسلامة (F) الذي لا يتيح لك الوصول إلى الشفرات المتحركة.
- تُضاف المكونات إلى الإبريق (E أو D). أقلل الغطاء (F) على إبريق الملحوق، ثم ضع التركيبة على جسم الخلاط (A) (الشكل 2).
- أوصل الجهاز بالتيار الكهربائي، وضع منتهي السرعة (B) على الموقع الذي تريد، أو استعمل أسلوب التشغيل المتقطع (Pulse) لبضع نبضات.
- يرجى الإبقاء على الغطاء مقللاً (F) أثناء التشغيل.
- لكي توقف الخلاط، ضع منتهي السرعة (B) على الموقع "0".
- تقلب تركيبة الملحوق رأساً على عقب فوق مكان التحضير قبل تحرير غطاء الملحوق (E) أو (D) (الشكل 3).
- يمكنك الآن إفراغ المزيج مباشرة في الغطاء، الذي أصبح الآن مثل الوعاء.

- **التشغيل المُقطع (Pulse)** : تسمح لك هذه الوضعية الحصول على خلط ناعم ومتجانس للمكونات في وصفات الطهي.
- للحصول على هذه الميزة، يمكنك الضغط مرات متتالية على زر (B) في موقع التشغيل المتقطع (pulse)، للموديلات (G). ولهذا الموديلات (H)، اضغط على الزر في وسط المنتقي (B).
- للحصول على خليط ناعم ومتجانس، ضع المكونات السائلة في الخلاط أولاً، وشغل الخلاط لفترة قصيرة، قبل إضافة المكونات الجامدة.

إستعمال الجهاز

- **التنظيف**
- **يرجى التعامل بحذر شديد مع الشفرات، فإنها تُسبب الجروح.**
- أفضل الخلاط عن التيار الكهربائي.
- أفضل إبريق الخلاط وأغسله جيداً تحت الماء الجارية، مع الغطاء.
- اغسل الملحقات بالماء الدافئ مع بضع قطرات من سائل التنظيف أو يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون.
- يمسح جسم الخلاط (A) بواسطة قطعة قماش رطبة. ثم يُجفف بعناية.
- **لا تخمر المنتج بالماء ولا تضعه تحت الماء الجارية.**
- لتنظيف إبريق الخلاط (C) بسهولة، حرر وحدة الشفرات (C1) بإدارتها ربع دورة بعكس اتجاه عقارب الساعة. انزع السدادة المانعة للتسرب (C2) ثم نظف الإبريق تحت المياه الجارية، أو في جلاية الصحون.
- إبريق الخلاط وجميع ملحقاته جميعاً قابلون للتنظيف في جلاية الصحون.

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، يجب أن يُغسل الخلاط والملحقات بالماء الدافئ والصابون.
- **ملاحظة هامة :** اضبط الرز (B) على الموقع "0" قبل وضع الإبريق أو الملحقات على جسم الخلاط.
- يمكن تشغيل الخلاط فقط عندما يكون الملحوق مثبتاً في موقعه الصحيح على جسم الخلاط.
- لا تُشغل الخلاط إذا لم يكن الغطاء في موقعه الصحيح.

- 1- **إبريق الخلاط (C)**
- **تُرطّب السدادة (C2)** وتوضع بشكل صحيح على وحدة الشفرات (C1): يجب أن تكون الوصلات الثلاثة مرتبة عندما تصبح السدادة في مكانها. فإذا وضعت في الإتجاه الآخر فلن يمكنك إقفال وحدة الشفرات على الإبريق (الشكل 1).
- ضع التركيبة المكونة من (C2 + C1) على قاعدة الإبريق (C3). أقلل التركيبة بإدارة وحدة إشفرات ربع دورة باتجاه عقارب الساعة (الشكل 1).
- تُضاف مكونات الطعام إلى إبريق الخلاط، دون أن تتخطى مستوى الحد الأقصى الواضح: 1.25* لتر للمزيج الكثيف
- * 1 لتر للمزيج السائل

- ضع الغطاء (C4 + C5) على إبريق الخلاط واقله.
- ضع الخلاط (C) على جسم الخلاط (A)، يوجد ٤ مواقع مُحتملة.
- أوصل الجهاز بالتيار وشغله بأن تضع منتهي السرعة (B) على الموقع الذي تريده.

چه باید کرد در صورتیکه دستگاه شما کار نمی کند؟

مشکلات	دلایل	راه حل
محصول کار نمی کند	پریز وصل نشده است	دستگاه را به یک پریز با همان ولتاژ متصل کنید
	کوزه یا لوازم جانبی به درستی در بدنه مخلوط کن قرار داده نشده است	بررسی کنید که کوزه یا لوازم جانبی به درستی در واحد موتور استراحت کند
ارتعاش بیش از اندازه	محصول روی یک سطح صاف قرار داده نشده است	محصول را روی یک سطح صاف قرار دهید
از درب نشست می کند	کوزه یا لوازم جانبی به درستی در بدنه مخلوط کن قرار داده نشده است	سمت راست کوزه یا لوازم جانبی را بررسی کنید
	حجم مواد بسیار بالاست	حجم مواد پردازش شده را کاهش دهید
تیغه به راحتی نمی چرخد	درب به درستی قرار داده نشده است	درب را به درستی در کوزه مخلوط کن قفل کنید
	قطعات مواد غذایی بیش از حد بزرگ یا خیلی سخت است	اندازه یا مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید. مایع اضافه کنید.
در پائین کوزه نشست می کند	واشد به درستی قرار نگرفته یا مفقود شده است	واشر را سر جای خود قرار دهید
کاسه بدون چکیدن در پایه	واحد تیغه به اندازه کافی قفل نشده است	واحد تیغه را تا آخر قفل کنید.

مخلوط کن شما هنوز کار می کند :

با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید (فهرست جزوه خدمات را رویت کنید). شما می توانید مخلوط کن خود را سفارش دهید و خودتان از نمایندگی فروش معمول یا مرکز خدمات مجاز کیت ذیل را بدست آورید: رنده کیت، کیت خردکن ادویه، کاسه اضافی کیت.

دستور العمل ها

4 پرتقال، 2 انبه (600 گرم)، 1 کیوی، نصف لیمو، 6 تکه یخ پوست انبه و کیوی را بگیرید. دانه های انبه را بردارید. آنها را در کوزه با آب پرتقال یا لیمو قرار دهید. مخلوط کن را به مدت 10 ثانیه به کار اندازید. تکه های یخ را اضافه کنید و مخلوط کن را به مدت 30 ثانیه به کار اندازید. به طور سرد سرو کنید.

مخلوط وافل

3 تخم مرغ، 250 میلی لیتر شیر، 250 گرم آرد، 150 گرم شکر، 1 بسته مخمر نان، 125 گرم کره

همه مواد به جز آرد را در مخلوط کن قرار دهید.

آرد را از طریق سوراخ درپوش اندازه گیری در طول عملیات اضافه کنید.

به مدت 2 دقیقه در حداکثر سرعت و با چند پالس مخلوط کنید تا مطمئن شوید که آرد به درستی مخلوط شده است.

مخلوط پنکیک

3 تخم مرغ، 750 میلی گرم شیر، 300 گرم آرد، 75 گرم کره همه مواد به جز آرد را در

مخلوط کن قرار دهید.

آرد را از طریق سوراخ درپوش اندازه گیری در طول عملیات اضافه کنید.

به مدت 2 دقیقه مخلوط کنید.

حموس

400 گرم نخود، 50 گرم آب لیمو، 3 حبه سیر، 50 گرم روغن زیتون، 100 گرم آب، چند

سرانگشت پودر فلفل، نمک و فلفل.

همه مواد را در مخلوط کن قرار دهید.

10 پالس با دکمه پالس بدهید سپس در حداکثر سرعت به مدت 1 دقیقه و 30 ثانیه مخلوط

کنید.

کاسپاچو

400 گرم گوجه فرنگی پوست کنده و بی دانه، 200 گرم فلفل قرمز، 200 گرم خیار، 50

گرم پیاز، 250 گرم آب، 50 گرم پوره گوجه فرنگی، سس فلفل تاباسکو، نمک و فلفل.

پوست و دانه گوجه فرنگی را جدا کنید. پوست و دانه خیار را جدا کنید. دانه فلفل را جدا

کنید.

همه مواد را در مخلوط کن قرار دهید.

در حداکثر سرعت به مدت 1 دقیقه و 30 ثانیه مخلوط کنید.

توضیحات

- A** بدنه مخلوط کن
B انتخابگر سرعت
C مونتاژ کوزه مخلوط کن :
C1 واحد تیغه
C2 مهر و موم آب بند
C3 کوزه مدرج مخلوط کن

- C4** درب
C5 درپوش
لوازم جانبی بر طبق مدل:
D رنده
E آسیاب ادویه
F درب لوازم جانبی

- * سرعت پائین: برای آماده سازی مایع.
- * سرعت بالا: برای یکدست کردن آماده سازی.
- غذا یا مایعات را با باز کردن درپوش (C5) اضافه کنید. درپوش را جایگزین کنید و انتخابگر سرعت (B) را به موقعیت مورد نظر بچرخانید یا با استفاده از عملکرد "پالس" (Pulse)، چند پالس دهید.
- اطمینان حاصل کنید که هنگام ریختن آماده سازی، درب در تنگ مخلوط کن قفل شده باشد.
- برای توقف مخلوط کن، انتخابگر سرعت (B) را به موقعیت "0" برگردانید.
- از استفاده از مخلوط کن با پارچ مخلوط کن بمدت بیش از 3 دقیقه در حداکثر سرعت خودداری کنید.

2- لوازم جانبی (برطبق مدل)

- رنده (D) را می توان برای پودر کردن جوز یا نارگیل، ابتدا برش به شکل مکعب، در حداکثر 30 ثانیه، و پنیر (به عنوان مثال 60 گرم پارمیزان ...) استفاده کرد.
- آسیاب ادویه (E) می تواند برای خرد کردن ادویه جات (به عنوان مثال گشنیز ...) استفاده شود.
- این لوازم جانبی با درب ایمنی (F) ارائه می شود که از دسترسی به تیغه های در حال حرکت جلوگیری می کند.
- مواد را به کوزه (E یا D) اضافه کنید. درب (F) را بر روی کوزه لوازم جانبی قفل کنید سپس مونتاژ را در بدنه (A) قرار دهید (شکل 2).
- دستگاه را روشن کنید و انتخابگر سرعت (B) را به سوی موقعیت مورد نظر بچرخانید یا با استفاده از عملکرد "پالس" (Pulse) چند پالس دهید.
- در طول عملیات، درب (F) را پائین نگه دارید.
- برای متوقف کردن مخلوط کن، انتخابگر سرعت (B) را به موقعیت "0" برگردانید.
- قبل از باز کردن درب لوازم جانبی (D-E) مونتاژ لوازم جانبی را بر روی سطح کار بچرخانید (شکل 3)
- پس از آن شما می توانید آماده سازی را در درب خود که به عنوان یک ظرف عمل می کند جمع آوری کنید.

تمیز کردن

- به تیغه ها با احتیاط دست بزنید، آنها می توانند باعث جراحت شوند.
- مخلوط کن را از برق بکشید.
- کوزه را بردارید و همراه با درب در زیر آب جاری بشوئید
- لوازم جانبی را در آب داغ با چند قطره صابون مایع یا در ماشین ظرفشویی بشوئید.
- بدنه مخلوط کن (A) را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. با دقت خشک کنید.
- هرگز آن را در آب یا در زیر آب جاری غوطه ور نکنید.
- برای تمیز کردن کوزه مخلوط کن (C) به راحتی، قفل واحد تیغه (C1) را با چرخاندن آن از طریق چرخش یک چهارم در جهت مخالف عقربه های ساعت باز کنید. مهر و موم آب بند (C2) را بردارید و زیر آب جاری یا در ماشین ظرفشویی تمیز کنید.
- کوزه مخلوط کن و لوازم جانبی قابل رفتن در ماشین ظرفشویی می باشند.

لوازم جانبی موجود در مدلی که خریده اید بر روی برجسب واقع در بالای بسته بندی ارائه شده است.

نکات به در دخور

- پالس (Pulse): این سرعت آنی اجازه می دهد تا شما درجه مخلوط کردن و یکنواخت بودن و دستور العمل خود را اصلاح کنید.
- این سرعت آنی توسط حرکت های انتخابگر (B) به موقعیت "پالس" برای این مدل ها (G) بدست آمده است. برای این مدل ها (H) دکمه را در وسط انتخابگر (B) فشار دهید.
- برای ترکیب یکنواخت تر، مواد مایع را اضافه کنید و قبل از افزودن مواد جامد، مخلوط کن را برای یک لحظه به کار اندازید.

استفاده از دستگاه

- قبل از اولین استفاده، کوزه مخلوط کن و لوازم جانبی را با آب گرم و صابون تمیز کنید.
- نکته مهم: قبل از قرار دادن کوزه یا لوازم جانبی در مخلوط کن، دکمه (B) را به "0" تغییر دهید.
- در صورتیکه لوازم جانبی بدرستی در بدنه قرار داده شده باشد، مخلوط کن روشن خواهد شد.
- اگر درب در جای خود نباشد، مخلوط کن کار نمی کند.

1- کوزه مخلوط کن (C)

- مهر و موم (C2) را مرطوب کنید و بدرستی در واحد تیغه (C1) قرار دهید: ۳ اتصال مهر و موم باید قابل دیدن باشند هنگامی که مهر و موم در جای خود قرار دارد. اگر در جهت دیگری قرار گرفته باشد، شما نمی توانید دستگاه مخلوط کن را در کوزه قفل کنید. (شکل 1).
- مونتاژ (C1 + C2) را در پایه کوزه (C3) قرار دهید. آن را با چرخاندن واحد تیغه در گردش یک چهارم در جهت عقربه های ساعت قفل کنید. (شکل 1).
- مواد را برای مخلوط شدن در کوزه بدون تجاوز از حداکثر سطح نشان داده شده اضافه کنید:

* 1.25 لیتر برای مخلوط ضخیم

- درب (C4 + C5) را در کوزه مخلوط کن قرار داده و آنرا قفل کنید.
- مخلوط کن (C) را در بدنه مخلوط کن (A) قرار دهید: 4 موقعیت ممکن وجود دارد.
- دستگاه را به برق وصل کنید و با چرخاندن انتخابگر سرعت (B) به موقعیت مورد نظر، آن را روشن کنید.