



FR

EN

DE

NL

IT

ES

PT

EL

FI

DA

SV

NO

TR

MS

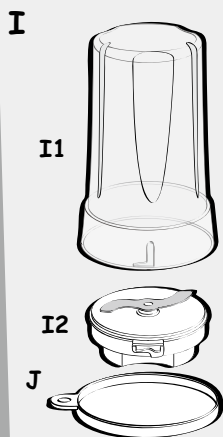
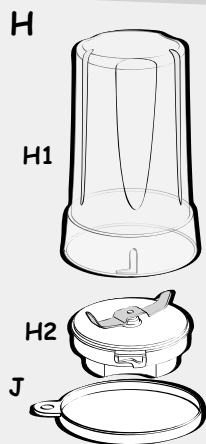
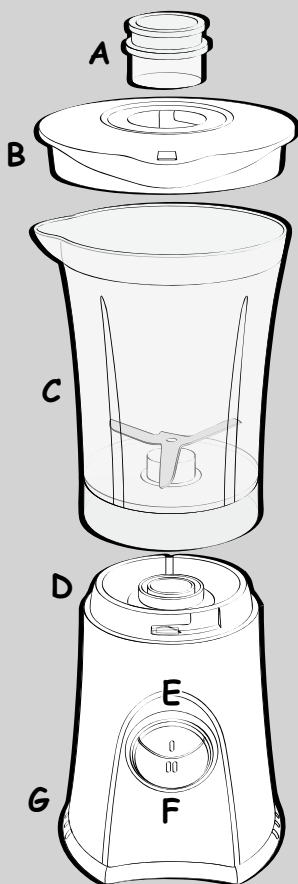
KO

TH

VI

AR

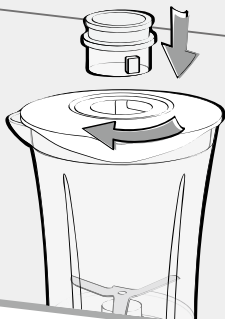
FA



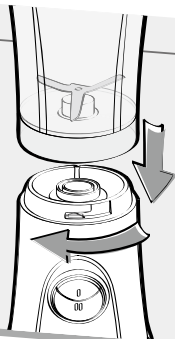
1



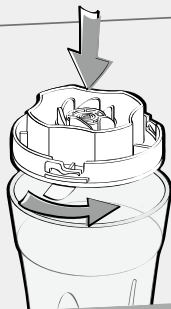
2



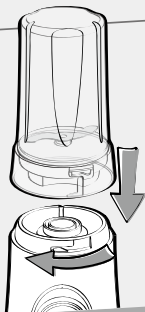
3



4



5



AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

ATTENTION: Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité (Selon modèle).

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A Doseur | H1. Bol |
| B Couvercle | H2. Bloc lames |
| C Bol | I Mini-hachoir |
| D Verrouillage de sécurité | (en fonction des modèles) |
| E Bouton vitesse lente | I1. Bol du hachoir |
| F Bouton vitesse rapide | I2. Bloc lames |
| G Bloc moteur | J Couvercles de protection pour le bol |
| H Moulin à café | mini-hachoir et/ou du moulin à café |
| (en fonction des modèles) | |

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ (D)

L'appareil ne peut pas fonctionner lorsque le bol **(C)** ou les accessoires **(H ou I)** n'ont pas été correctement positionnés ou fixés sur le bloc moteur **(G)**.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires **(A, B, C, H et I)** à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(G)**. Voir le paragraphe « Nettoyage ». Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- **ATTENTION : Les lames sont très coupantes, maniez-les avec précaution lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.**
- Vérifiez que vous avez bien retiré tous les éléments d'emballage avant d'utiliser votre blender.

UTILISATION

Le blender est exclusivement conçu pour réaliser des préparations telles que les smoothies, les milk-shakes et les sauces ou encore pour mélanger des ingrédients (soupes de légumes cuits, pâte à crêpes ou à gaufres).

1. Placez les ingrédients dans le bol **(C)**. Le tableau ci-dessous indique les quantités maximales à utiliser. Ne remplissez pas le blender au-delà de ces quantités.
2. Verrouillez le couvercle **(B)** sur le bol **(C)** (**Fig. 1**).
3. Placez le doseur **(A)** dans son logement situé sur le couvercle et tournez-le pour le verrouiller (**Fig. 2**).
4. Placez le bol **(C)** sur le bloc moteur **(G)**. Verrouillez le bol **(C)** en position (**Fig. 3**).
5. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de vitesse lente ou rapide **(E ou F)**.
6. Maintenez fermement l'appareil avec les deux mains pendant le fonctionnement. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Après une minute d'utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de recommencer. Si l'appareil chauffe trop, laissez-le refroidir complètement avant de continuer à l'utiliser.
7. Votre appareil est équipé (**selon modèle**) d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes puis, reprenez votre utilisation.

FR

Ingrédients	Quantités (Max)	vitesse recommandées
Fruits (kiwis, bananes, fraises, ananas, ...)	200 g	20s en V2
Légumes (tomates, avocats, ...)	200 g	10s en V1 et 50s en V2
Soupes de légumes	200 g légumes cuits plus eau (facultatif)	10s en V1 et 50s en V2
Milk-shakes	100 g de fruits + 300 ml de lait	30s en V2
Soupe de carottes	240g carottes + 360 ml eau	1 minute en V2

Recommandations :

- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus d'une minute.
- Pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil, insérez-les dans la cheminée du couvercle **(B)**.
- Coupez les ingrédients en petits morceaux (environ 15 mm x 15 mm) avant de les placer dans le bol **(C)**. Ne traitez pas une trop grande quantité d'ingrédients en même temps.

ATTENTION : Si des ingrédients restent coincés dans les lames, débranchez l'appareil et retirez-les à l'aide d'une spatule.

UTILISATION DU MOULIN À CAFÉ ET DU MINI-HACHOIR (H OU I) (SUIVANT LES MODÈLES)

Le moulin à café (**H**) vous permettra de :

- moulin du café (jusqu'à 80 g),
- de concasser ou de hacher des épices (piments), du riz et des fruits secs comme des amandes, des noisettes, etc.

Le mini-hachoir (**I**) vous permet de hacher des ingrédients tels que la viande (coupée en morceaux, jusqu'à 80 g), des oignons, de l'ail, du gingembre, etc.

ATTENTION : Les lames de ces accessoires (H2 ou I2) sont très tranchantes : manipulez-les avec précaution.

1. Coupez les ingrédients en petits morceaux d'environ 15 mm x 15 mm. Placez-les dans le bol du moulin à café ou du mini-hachoir (**H1** ou **I1**). Le tableau ci-dessous indique les quantités maximales à utiliser.

Ingrédients	Quantités (Max)	vitesse recommandées	Accessoire
Viande (en morceaux)	115 g	5s en V2	I
Epices (piments, poivre, etc.)	50 g	15s en V2	H
Café en grains, riz	20-80 g	15s en V2	H
Cacahuètes	150 g	15s en V2	H
Oignons	20-100 g	15s en V2	I

2. Placez le bloc lames du moulin à café ou du mini-hachoir (**H2** ou **I2**) sur le bol correspondant (**H1** ou **I1**). Verrouillez le bloc lames en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (**Fig. 4**).
3. Retournez le bol du moulin à café ou du mini-hachoir avec les lames. Placez l'accessoire sur le bloc moteur (**G**) et verrouillez-le en place (**Fig. 5**).
4. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de vitesse lente ou rapide (**E** ou **F**).
5. Maintenez fermement l'appareil avec les deux mains pendant le fonctionnement. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes à la fois.

6. Les couvercles de protection **(J)** se placent sur les bols des accessoires **(H1 ou I1)** pour vous permettre de conserver vos préparations au réfrigérateur, par exemple.

NETTOYAGE

- Débranchez le mixeur et retirez tous ses accessoires.
- Les blocs lames **(H2 ou I2)** sont tranchants et doivent être manipulés avec précaution.
- Pour nettoyer le bloc moteur **(G)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Ne plongez jamais le bloc moteur **(G)** sous l'eau courante.
- Pour faciliter le nettoyage, pensez à laver les éléments amovibles à l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Le bol **(C)**, le couvercle **(B)**, le doseur **(A)** et les accessoires **(H1, I1, et J)** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur avec le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

FR

CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility (Depending on model).

DESCRIPTION

A Measuring cap	H1. Cup
B Lid	H2. Blade unit
C Blender jug	I Chopper accessory
D Safety locking system	(depending on model)
E Low-speed button = Speed 1	I1. Cup
F High-speed button = Speed 2	I2. Blade unit
G Motor unit	J Chopper / grinder lid seals
H Grinder accessory (depending on model)	

SAFETY LOCKING SYSTEM (D)

The appliance cannot be started if the blender jug (**C**) or the accessories (**H** or **I**) have not been placed or fitted correctly onto the motor unit (**G**).

BEFORE USING YOUR BLENDER FOR THE FIRST TIME

- Before using the blender for the first time, clean all the accessories (**A**, **B**, **C**, **H** & **I**) in warm water and washing up liquid (except for the motor unit (**G**)). See "Cleaning" §). Rinse and dry them carefully.
- **CAUTION: the blades are very sharp, handle them with care when cleaning or using your appliance.**
- Ensure that all packaging has been removed before using the blender.

USING THE BLENDER

The blender can only be used for preparations such as smoothies, milk-shakes and sauces or blending ingredients (cooked vegetable soups, waffle and pancake batter). Do not use for processing coffee beans, hard spices or grinding sugar.

1. Place the ingredients in the blender jug **(C)**. Never add or process liquids or ingredients whose temperature is higher than 80 C.
Instead cool them slightly first.
Refer to the table below for the maximum quantities to be used. Do not exceed the maximum quantities stated in the table below.
2. Lock the lid **(B)** onto the blender jug **(C)** **(Fig. 1)**.
3. Fit the measuring cap **(A)** into the opening in the lid and turn it to lock it into place. **(Fig. 2)**.
4. Place the blender jug **(C)** onto the motor unit **(G)**. Lock the blender jug **(C)** correctly **(Fig. 3)**.
5. Plug in the appliance and switch it on by pressing the low-speed or high-speed button **(E or F)**. The blender will not operate if the blender jug is not correctly fitted.
6. Hold the appliance firmly with both hands during operation. Do not operate the appliance for more than one minute at a time. After blending for one minute, switch off the appliance and wait for 30 minutes before blending again. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue using it.
7. Your appliance is equipped **(according to model)** with an thermal cut-out. In case of overheating your appliance will turn off automatically. Disconnect the appliance and let it cool down for about 30 minutes, then resume use.

Ingredients	Quantities (Max)	Recommended speeds
Fruits (kiwis, bananas, strawberries, pineapple...)	200 g	20 sec on Speed 2
Vegetables (tomatoes, avocado...)	200 g	10 sec on Speed 1 and 50 sec on Speed 2
Vegetable soups	200g cooked vegetables + water (optional)	10 sec on Speed 1 and 50 sec on Speed 2
Milk-shakes	100g fruit + 300ml milk	30 sec on Speed 2
Carrot soup	240g carrot + 360ml water	1 minute on Speed 2

Recommendations :

- Do not operate the appliance more than one minute continuously.
- To add ingredients while the blender is in use, insert them through the feeder hole in the lid **(B)**.

- Cut the ingredients into small pieces (approx. 15mm x 15mm) before putting them in the blender jug **(C)**. Do not process a large quantity of ingredients at the same time.

CAUTION : If ingredients remain stuck to the blades, unplug the appliance and remove them with a spatula.

USING THE CHOPPER AND GRINDER ACCESSORIES (H OR I) (DEPENDING ON MODEL)

The chopper accessory **(I)** allows you to chop ingredients such as meat (up to 80g cut into pieces), onions, garlic, ginger...

The grinder accessory **(H)** allows you :

- to grind coffee beans (up to 80g)
- to grind or chop various spices (chilies), rice, dried fruits and nuts such as hazelnuts, almonds.

CAUTION: Do not handle the accessory blade (H2 or I2) as they are very sharp and may cause injury.

1. Cut the ingredients into small pieces (approx. 15mm x 15mm). Place them into the chopper or grinder cup **(H1 or I1)**. Refer to the table below for the maximum quantities to be used.

Ingredients	Quantities (Max)	Recommended speeds	Accessory
Meat (cut into pieces)	115 g	5 sec on Speed 2	I
Spices (chilies, pepper...)	50 g	15 sec on Speed 2	H
Coffee beans, rice	20-80 g	15 sec on Speed 2	H
Peanut	150 g	15 sec on Speed 2	H
Onions	20-100 g	15 sec on Speed 2	I

2. Fit the chopper or grinder blade unit **(H2 or I2)** onto the chopper or grinder cup **(H1 or I1)**. Lock the blade unit by turning it clockwise **(Fig. 4)**.
3. Turn the assembled chopper or grinder accessory upward. Place the chopper or grinder accessory onto the motor unit **(G)** and lock it **(Fig. 5)**.
4. Plug in the appliance and switch it on by pressing the low-speed or high-speed button **(E or F)**. The chopper or grinder will not operate unless the blade unit has been correctly fitted.

5. Hold the accessory firmly with both hands during operation. Do not operate the accessory for more than 30 seconds continuously.
6. You can store the preparation in the fridge by removing the chopper or grinder blade unit, and covering the lid with the seal **(J)**.

CLEANING

EN

- Unplug the blender and remove all the accessories.
- Handle the blades **(H2 or I2)** with care as they are very sharp.
- Wipe the motor unit **(G)** down with a damp cloth. Dry carefully.
- Never plunge the motor unit **(G)** into water or under running water.
- To make cleaning easier, always wash the removable parts in warm water and washing up liquid immediately after use.
- The blender jug **(C)**, the lid **(B)**, measuring cap **(A)** and the accessories **(H1, I1 & J)** may be cleaned in the dishwasher in the upper tray, only using the "ECO" or "SLIGHTLY SOILED" programme.

ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie diese vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie sorgfältig auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

ACHTUNG: Um eine Gefährdung aufgrund eines unbeabsichtigten Zurücksetzens der temperaturabhängigen Sicherheitsfunktion zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, zum Beispiel einem Timer, versorgt oder an einen Kreis angeschlossen werden, der vom Versorgungsunternehmen regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird (Je nach Modell).

BESCHREIBUNG

A Messbecher	H1. Deckel
B Deckel	H2. Schneide
C Krug des Standmixers	I Zubehörteil zum Hacken
D Sicherheitsverschlusssystem	(je nach Modell)
E Schalter für niedrige Geschwindigkeit	I1. Deckel
F Schalter für hohe Geschwindigkeit	I2. Schneide
G Motorblock	J Deckel zum Schutz der Zubehörteile
H Zubehörteil zum Mahlen	zum Hacken/Mahlen
(je nach Modell)	

SICHERHEITSVERSCHLUSSSYSTEM (D)

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Krug des Standmixers (**C**) oder die Zubehörteile (**H oder I**) nicht eingesetzt oder richtig auf den Motorblock (**G**) aufgesetzt wurden.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME IHRES STANDMIXERS

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Standmixers alle Zubehörteile (**A, B, C, H & I**) mit warmem Seifenwasser (mit Ausnahme des Motorblocks (**G**). Siehe „Reinigung“ §). Anschließend abspülen und sorgfältig trocknen.
- **VORSICHT: die Schneiden sind äußerst scharf, gehen Sie deshalb bei Reinigung und Gebrauch Ihres Geräts vorsichtig mit ihnen um.**

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungselemente entfernt wurden, bevor Sie den Standmixer in Betrieb setzen.

GEBRAUCH DES STANDMIXERS

Der Standmixer darf nur zur Zubereitungen wie Smoothies, Milchshakes und Saucen oder zum Mischen von Zutaten (gekochte Gemüsesuppen, Waffel- und Pfannkuchenteige) verwendet werden.

DE

1. Geben Sie die Zutaten in den Krug des Standmixers **(C)**. In der nachstehenden Liste sind die Höchstmengen aufgeführt. Füllen Sie keine diese Angaben übersteigenden Mengen in den Standmixer ein.
2. Setzen Sie den Deckel **(B)** auf den Krug des Standmixers **(C)** (**Abb. 1**).
3. Setzen Sie den Messbecher **(A)** in die Öffnung im Deckel ein und drehen Sie ihn, um ihn dort zu befestigen. (**Abb. 2**).
4. Setzen Sie den Krug des Standmixers **(C)** auf den Motorblock **(G)**. Setzen Sie den Deckel des Standmixers **(C)** korrekt auf (**Abb. 1**).
5. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter für niedrige oder hohe Geschwindigkeit drücken **(E oder F)**.
6. Halten Sie das Gerät während des gesamten Vorgangs mit beiden Händen fest. Das Gerät darf nicht länger als eine Minute im Dauerbetrieb laufen. Schalten Sie das Gerät nach einer Minute Mixen aus und warten Sie 15 Minuten, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät, wenn es heißläuft, abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
7. Ihr Gerät ist **(je nach Modell)** mit Übertemperatur-Abschaltung ausgestattet. Im Fall einer Überhitzung wird sich Ihr Gerät automatisch ausschalten. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es etwa 30 Minuten lang auskühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Zutaten	Mengen (Max)	Empfohlene Geschwindigkeiten
Obst (Kiwis, Bananen, Erdbeeren, Ananas...)	200 g	20 s auf Stufe 2
Gemüse (Tomaten, Avocados...)	200 g	10 s auf Stufe 1 und 50 s auf Stufe 2
Gemüsesuppen	200g gekochtes Gemüse + Wasser	10 s auf Stufe 1 und 50 s auf Stufe 2
Milchshakes	100g Obst + 300ml Milch	30 s auf Stufe 2
Möhrensuppe	240 g Möhren + 360 ml Wasser	1 Minute auf Stufe 2

Hinweise:

- Das Gerät darf nicht länger als eine Minute im Dauerbetrieb laufen.

- Wenn Sie während des Betriebs des Standmixers weitere Zutaten begeben wollen, können diese durch die Öffnung im Deckel **(B)** eingefüllt werden.
- Die Zutaten sollten in kleine Stücke von etwa 15mm x 15mm geschnitten werden, bevor man Sie in den Krug des Standmixers **(C)** füllt. Bearbeiten Sie keine zu großen Mengen an Zutaten in einem Arbeitsgang.

VORSICHT : Wenn Zutaten auf den Schneiden haften bleiben, muss das Gerät ausgesteckt und die Zutaten mit einem Spatel entfernt werden.

GEBRAUCH DER ZUBEHÖRTEILE ZUM HACKEN UND MAHLEN (H ODER I) (JE NACH MODELL)

Das Zubehörteil zum Hacken **(I)** dient zum Hacken von Lebensmitteln wie Fleisch (bis zu 80g, in Stücke geschnitten), Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer...

Das Zubehörteil zum Mahlen **(H)** dient zum:

- Mahlen von Kaffeebohnen (bis zu 80g)
- Mahlen oder Schneiden von verschiedenen Gewürzen (Paprika), Reis, Trockenobst und Nüssen wie Haselnüssen und Mandeln.

VORSICHT: Fassen Sie die Schneiden (H2 oder I2) nicht an, da diese äußerst scharf sind und Verletzungen hervorrufen können.

1. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke (etwa 15mm x 15mm). Führen Sie diese in den Deckel des Zubehörteils zum Hacken oder Mahlen **(H1 oder I1)** ein. In der nachstehenden Liste sind die Höchstmengen aufgeführt.

Zutaten	Höchstmengen	Empfohlene Geschwindigkeiten	Zubehörteil
Fleisch (in Stücke geschnitten)	115 g	5 s auf Stufe 2	I
Gewürze (Paprika, Pfeffer...)	50 g	15 s auf Stufe 2 en V2	H
Kaffeebohnen, Reis	20-80 g	15 s auf Stufe 2	H
Erdnüsse	150 g	15 s auf Stufe 2	H
Speisezwiebeln	20-100 g	15 s auf Stufe 2	I

2. Stecken Sie den Schneidenblock zum Hacken oder Mahlen **(H2 oder I2)** auf den Deckel des Zubehörteils Hacken oder Mahlen **(H1 oder I1)**. Setzen Sie den Schneidenblock durch Drehen in Uhrzeigerichtung fest **(Abb. 4)**.

3. Drehen Sie das zusammengesetzte Zubehörteil zum Hacken oder Mahlen nach oben. Setzen Sie das Zubehörteil zum Hacken oder Mahlen auf den Motorblock **(G)** und lassen Sie es ein rasten **(Abb. 5)**.
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter für niedrige oder hohe Geschwindigkeit drücken **(E oder F)**.
5. Halten Sie das Zubehörteil während des gesamten Vorgangs mit beiden Händen fest. Das Zubehörteil darf nicht länger als 30 Sekunden im Dauerbetrieb laufen.
6. Zur Aufbewahrung der Zubereitungen im Kühlschrank können die Vorratsdeckel **(J)** auf den Deckel des Zubehörteils zum Hacken oder Mahlen **(H1 oder I1)** gesetzt werden.

REINIGUNG

- Stecken Sie den Standmixer aus und nehmen Sie alle Zubehörteile ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Schneiden **(H2 oder I2)** um, da diese äußerst scharf sind.
- Wischen Sie den Motorblock **(G)** mit einem feuchten Tuch sauber. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Halten Sie den Motorblock **(G)** nie unter laufendes Wasser.
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile zur leichteren Reinigung stets sofort nach der Benutzung mit warmem Seifenwasser.
- Der Krug des Standmixers **(C)**, der Deckel **(B)**, der Messbecher **(A)** und die Zubehörteile **(H, I1 & J)** können im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden; schalten Sie in diesem Fall das „ECO“ oder das „LEICHT VERSCHMUTZT“ Programm ein.

OPGELET: De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar deze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt gebruiken.

OPGELET: Om elk gevaar door het onbedoeld resetten van het thermisch beveiligd uitschakelsysteem te voorkomen, mag de elektriciteit voor dit apparaat niet worden geleverd via een externe schakelaar, zoals een timer, en mag het apparaat niet zijn aangesloten op een netwerk dat regelmatig door de elektriciteitsmaatschappij wordt aan- en uitgeschakeld (Afhankelijk van het model).

BESCHRIJVING

A Vulstop	H1. Deksel
B Deksel	H2. Meseenheid
C Mengbeker	I Hakaccessoire
D Veilig vergrendelsysteem	(afhankelijk van model)
E Lage snelheidsknop	I1. Deksel
F Hoge snelheidsknop	I2. Meseenheid
G Motorblok	J Bewaardeksels hakken/malen
H Maalaccessoire	
(afhankelijk van model)	

VEILIG VERGRENDELSYSTEEM (D)

Het apparaat kan niet werken indien de mengbeker (**C**) of de accessoires (**H** of **I**) niet op hun plaats zitten of niet op juiste wijze op het motorblok (**G**) zijn gemonteerd.

VOORDAT U UW MIXER VOOR HET EERST GAAT GEBRUIKEN

- Voordat u uw mixer voor het eerst gaat gebruiken maakt u alle accessoires (**A**, **B**, **C**, **H** & **I**) in warm sop schoon (behalve het motorblok (**G**)). Zie § "Reinigen". Spoel en droog zorgvuldig af.
- **NB: het mes is bijzonder scherp, wees voorzichtig wanneer u uw apparaat reinigt of gebruikt.**

- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal is verwijderd voordat u uw mixer gebruikt.

DE MIXER GEBRUIKEN

De mixer kan alleen worden gebruikt voor gerechten als smoothies, milkshakes en sauzen of voor het mixen van ingrediënten (groentesoepen, wafel- en pannenkoekenbeslag).

NL

1. Plaats de ingrediënten in de mengbeker **(C)**. Kijk in de tabel voor de maximaal te gebruiken hoeveelheden. Vul de mixer niet hoger.
2. Vergrendel de deksel **(B)** op de mengbeker **(C)** (**Fig. 1**).
3. Plaats de vulstop **(A)** in de opening in het deksel en draai deze om hem te vergrendelen. (**Fig. 2**).
4. Plaats de mengbeker **(C)** op het motorblok **(G)**. Vergrendel de mengbeker **(C)** op juiste wijze (**Fig. 1**).
5. Steek de stekker in het stopcontact en zet de mixer aan door de lage snelheidsknop of hoge snelheidsknop in te drukken **(E of F)**.
6. Houdt het apparaat tijdens het mixen stevig met twee handen vast. Laat het apparaat niet langer dan één minuut achterelkaar werken. Nadat u de mixer één minuut heeft laten werken zet u het apparaat uit en wacht u vervolgens 30 minuten voordat u het apparaat weer aanzet. Indien het apparaat heet wordt laat u het afkoelen voordat u met mixen verder gaat.
7. Uw toestel is uitgerust **(afhankelijk van het model)** met een thermisch uitschakelsysteem. In geval van oververhitting schakelt uw toestel automatisch uit. Schakel het toestel uit en laat het zo'n 30 minuten afkoelen voordat u het weer in gebruik neemt.

Ingrediënten	Hoeveelheden (Max)	Aanbevolen snelheden
Fruit (kiwi's, bananen, aardbeien, ananas...)	200 g	20s in V2
Groenten (tomaten, avocado...)	200 g	10s in V1 en 50s in V2
Groentesoepen	200 g gekookte groenten + water (naar keuze)	10s in V1 en 50s in V2
Milkshakes	100 g fruit + 300 ml melk	30s in V2
Wortelsoep	240g wortelen + 360ml water	1 minuut in V2

Aanbevelingen :

- Laat het apparaat niet langer dan één minuut achterelkaar werken.
- Om ingrediënten toe te voegen terwijl het apparaat in gebruik is maakt u gebruik van de vulopening in het deksel **(B)**.

- Snij de ingrediënten in kleine stukken (ong. 15mm x 15mm) voordat u deze in de mengbeker **(C)** doet. Bereidt geen grote hoeveelheden ingrediënten tegelijk.

NB: Indien de ingrediënten aan het mes blijven plakken, trekt u de stekker uit het stopcontact en verwijdt u de ingrediënten met een spatel.

HET GEBRUIKEN VAN DE MAAL- EN HAKACCESSOIRES (H OF I) (AFHANKELIJK VAN MODEL)

Het hakaccessoire **(I)** maakt het mogelijk ingrediënten als vlees (tot 80 g in stukjes gesneden), uien, knoflook, gember fijn te hakken...

Het maalaccessoire **(H)** maakt het mogelijk om:

- Koffiebonen te malen (tot 80 g)
- Diverse specerijen (chilipepers), rijst, gedroogd fruit en noten zoals hazelnoten en amandelen te hakken of te malen.

NB: Kom niet met uw handen aan de messen (H2 of I2), want deze zijn bijzonder scherp en kunnen tot verwondingen leiden.

1. Snij de ingrediënten in kleine stukjes (ong. 15mm x 15mm). Voer deze in het hak- of maaldeksel **(H1 of I1)**. Kijk in de onderstaande tabel voor de maximaal te gebruiken hoeveelheden.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Aanbevolen snelheden	Accessoire
Vlees (in stukjes gesneden)	115 g	5s in V2	I
Specerijen (chilipepers, peper...)	50 g	15s in V2	H
Koffiebonen, rijst	20-80 g	15s in V2	H
Pinda	150 g	15s in V2	H
Ui	20-100 g	15s in V2	I

2. Bevestig de meseenheid **(H2 of I2)** op het hak- of maaldeksel **(H1 of I1)**. Vergrendel de meseenheid door deze met de wijzers van de klok mee te draaien **(Fig. 4)**.
3. Draai het gemonteerde hak- of maalaccessoire naar boven. Plaats het hak- of maalaccessoire op het motorblok **(G)** en vergrendel deze **(Fig. 5)**.
4. Steek de stekker in het stopcontact en zet de mixer aan door de lage snelheidsknop of hoge snelheidsknop in te drukken **(E of F)**.

5. Houdt het accessoire tijdens het malen of hakken stevig met twee handen vast. Laat het accessoire niet langer dan 30 seconden achterelkaar werken.
6. U kunt uw bereidingen in de koelkast bewaren door de beschermende deksels **(J)** op het hak- of maaldeksel te plaatsen **(H1 of I1)**.

REINIGEN

NL

- Trek de stekker van de mixer uit het stopcontact en verwijder alle accessoires.
- Wees voorzichtig met de messen **(H2 of I2)** want deze zijn bijzonder scherp.
- Veeg het motorblok **(G)** met een vochtige doek schoon. Droog zorgvuldig af.
- Dompel het motorblok **(G)** nooit in stromend water.
- Om het reinigen gemakkelijker te maken dient u de uitneembare delen onmiddellijk na gebruik altijd met warm sop te reinigen.
- De mengbeker **(C)**, het deksel **(B)**, de vulstop **(A)** en de accessoires **(H1, I1 & J)** kunt u in de bovenste korf van de vaatwasmachine reinigen waarbij u het programma « ECO » of « LICHT VERVUILD » gebruikt.

ATTENZIONE: le precauzioni di sicurezza sono parte integrante dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservarle in un posto dove possano essere reperite e consultate in seguito.

ATTENZIONE: Per evitare pericoli a causa di una reimpostazione involontaria dell'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, né deve essere collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dalla compagnia che eroga l'elettricità (a seconda del modello).

DESCRIZIONE

A Ciotola di misurazione	H1. Coperchio
B Coperchio	H2. Unità lama
C Recipiente frullatore	I Accessorio lama
D Sistema di blocco di sicurezza	(a seconda del modello)
E Tasto bassa-velocità	I1. Coperchio
F Tasto alta-velocità	I2. Unità lama
G Unità motore	J Coperchio di protezione per lama /
H Accessorio macina	macina
(a seconda del modello)	

SISTEMA DI BLOCCO DI SICUREZZA (D)

L'apparecchio non può essere avviato se il recipiente frullatore (**C**) o gli accessori (**H** o **I**) non sono stati posizionati o inseriti correttamente sull'unità motore (**G**).

INDICAZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO DEL FRULLATORE

- Prima di utilizzare il frullatore la prima volta, lavare tutti gli accessori (**A**, **B**, **C**, **H** & **I**) in acqua calda saponata (tranne l'unità motore (**G**)). Vedere "Pulizia". Quindi, sciacquarli e asciugarli accuratamente.
- **ATTENZIONE:** le lame sono molto affilate, maneggiarle con cautela durante la pulizia e mentre si utilizza l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutto l'imballaggio sia stato rimosso prima di utilizzare il frullatore.

UTILIZZO DEL FRULLATORE

Il frullatore può essere utilizzato solo per alcuni preparati, quali ad esempio smoothie, frullati e salse o per miscelare ingredienti (zuppe di verdure cotte, pastella per cialde e frittelle).

1. Versare gli ingredienti nel recipiente frullatore **(C)**. Fare riferimento alla seguente tabella per le quantità massime utilizzabili. Non versare nel frullatore quantità di ingredienti superiori a quelle indicate.
2. Chiudere il coperchio **(B)** sul recipiente frullatore **(C)** **(Fig. 1)**.
3. Posizionare la ciotola di misurazione **(A)** nell'apertura presente nel coperchio e ruotarla per chiuderla correttamente. **(Fig. 2)**.
4. Posizionare il recipiente frullatore **(C)** sull'unità motore **(G)**. Chiudere correttamente il recipiente frullatore **(C)** **(Fig. 1)**.
5. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviarlo premendo il tasto di bassa o alta velocità **(E o F)**.
6. Mantenere saldamente l'apparecchio con entrambe le mani durante l'operazione. Non far funzionare l'apparecchio per più di un minuto di seguito. Dopo aver miscelato per un minuto, spegnere l'apparecchio e attendere 30 minuti prima di avviarlo nuovamente. Se l'apparecchio diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di continuare ad utilizzarlo.
7. L'apparecchio è dotato **(a seconda del modello)** di un interruttore termico. In caso di surriscaldamento dell'apparecchio si spegnerà automaticamente. Scollegare l'apparecchio e farlo raffreddare per circa 30 minuti, quindi riprendere l'uso.

Ingredienti	Quantità (Max)	Velocità raccomandate
Frutta (kiwi, banane, fragole, ananas...)	200 g	20s in V2
Verdura (pomodori, avocado...)	200 g	10s in V1 e 50s in V2
Zuppe vegetali	200g di verdure cotte + acqua (opzionale)	10s in V1 e 50s in V2
Frullati	100g di frutta + 300ml di latte	30s in V2
Zuppa di carote	240 g di carote + 360 ml d'acqua	1 minuto in V2

Consigli :

- Non far funzionare l'apparecchio per più di un minuto di seguito.
- Per aggiungere ingredienti mentre il frullatore è in funzione, versarli attraverso il foro d'inserimento del coperchio **(B)**.
- Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi (circa 15mm x 15mm) prima di versarli nel recipiente frullatore **(C)**. Non versare nel recipiente frullatore una quantità eccessiva di ingredienti.

ATTENZIONE: Se residui di alimenti rimangono attaccati alle lame, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e rimuoverli con una spatola.

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI LAMA E MACINA (H O I) (A SECONDA DEL MODELLO)

L'accessorio lama (**I**) permette di tagliare ingredienti quali carne (fino a 80g tagliata in pezzi), cipolle, aglio, zenzero...

L'accessorio macina (**H**) consente :

- di macinare chicchi di caffè (fino a 80g)
- di macinare o sminuzzare varie spezie (chilli), riso, frutta secca come ad esempio noci, nocciole e mandorle.

ATTENZIONE: Maneggiare con estrema cautela l'accessorio lama (**H2 o I2**) poiché è molto affilato e potrebbe causare lesioni.

1. Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi (circa 15mm x 15mm). Versarli attraverso il coperchio dell'accessorio lama o macina (**H1 o I1**). Fare riferimento alla seguente tabella per le quantità massime utilizzabili.

Ingredienti	Quantità massima	velocità raccomandate	Accessorio
Carne (tagliata in pezzi)	115 g	5s in V2	I
Spezie (chilli, pepe...)	50 g	15s in V2	H
Chicchi di caffè, riso	20-80 g	15s in V2	H
Arachidi	150 g	15s in V2	H
Cipolle	20-100 g	15s in V2	I

2. Inserire l'unità lama o macina (**H2 o I2**) nel coperchio lama o macina (**H1 o I1**). Chiudere l'unità lama ruotandola in senso orario (**Fig. 4**).
3. Ruotare l'accessorio lama o macina assemblato verso l'alto. Posizionare l'accessorio lama o macina sull'unità motore (**G**) e avvitarlo (**Fig. 5**).
4. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviarlo premendo il tasto di bassa o alta velocità (**E o F**).
5. Mantenere saldamente l'apparecchio con entrambe le mani durante l'operazione. Non far funzionare l'apparecchio per oltre 30 secondi di seguito.
6. È possibile conservare i preparati nel frigo posizionando i coperchi di protezione (**J**) sul coperchio della lama o della macina (**H1 o I1**).

PULIZIA

- Scollegare il frullatore dall'alimentazione e rimuovere tutti gli accessori.
- Maneggiare le lame (**H2 o I2**) con cautela poiché sono molto affilate.
- Pulire l'unità motore (**G**) con un panno umido. Asciugarla accuratamente.
- Non lavare l'unità motore (**G**) sotto il getto d'acqua corrente.
- Per una pulizia più semplice, lavare sempre le parti rimovibili in acqua calda saponata immediatamente dopo l'uso.
- Il recipiente frullatore (**C**), il coperchio (**B**), la ciotola di misurazione (**A**) e gli accessori (**H1, I1 & J**) possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore, utilizzando il programma "ECO" o "POCO SPORCO".

IT

PRECAUCIÓN: las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

PRECAUCIÓN: Para evitar peligros derivados del reinicio involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe alimentarse mediante un dispositivo de conmutación externo (p. ej. un temporizador) ni conectarse a un circuito que se conecte/desconecte a menudo (según el modelo).

DESCRIPCIÓN

A Taza dosificadora	H1. Tapa
B Tapa	H2. Unidad de cuchillas
C Jarra de la batidora	I Accesorio picadora
D Sistema de cierre de seguridad	(según el modelo)
E Botón de baja velocidad	I1. Tapa
F Botón de alta velocidad	I2. Unidad de cuchillas
G Unidad del motor	J Tapas de conservación de la picadora
H Accesorio molinillo	/ molinillo
(dependiendo del modelo)	

SISTEMA DE CIERRE DE SEGURIDAD

El aparato no podrá ponerse en funcionamiento si la tapa de la jarra de la batidora **(C)** o los accesorios **(H o I)** no se han colocado o montado correctamente en la unidad del motor **(G)**.

ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA POR PRIMERA VEZ

- Antes de utilizar la batidora por primera vez, limpie todos los accesorios **(A, B, C, H & I)** con agua jabonosa tibia (excepto la unidad del motor **(G)**). Ver "Limpieza" §). Aclarar y secar cuidadosamente.
- **PRECAUCIÓN: las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado cuando las limpie o cuando utilice el aparato.**
- Asegúrese de que todo el embalaje ha sido retirado antes de utilizar la batidora.

UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

La batidora puede utilizarse únicamente para preparaciones como papillas, batidos de leche y salsas o para mezclar ingredientes (sopas de verduras ya cocidas, masa para barquillos o crepes).

1. Introduzca los ingredientes en la jarra batidora **(C)**. Observe la tabla que figura a continuación para ver las cantidades máximas que se pueden utilizar. No llene la batidora con cantidades superiores.
2. Cierre con la tapa **(B)** la jarra de la batidora **(C)** (**Fig. 1**).
3. Coloque la taza medidora **(A)** en la abertura de la tapa y gírela para bloquearla en su sitio. (**Fig. 2**).
4. Coloque la jarra de la batidora **(C)** en la unidad del motor **(G)**. Bloquee la jarra de la batidora **(C)** correctamente (**Fig. 1**).
5. Enchufe el aparato y póngalo en funcionamiento presionando el botón de baja velocidad o alta velocidad **(E o F)**.
6. Sujete el aparato firmemente con las dos manos mientras realiza esta operación. No mantenga el aparato funcionando más de un minuto en cada uso. Después de batir durante un minuto, apague el aparato y espere 30 minutos antes de volver a utilizarlo.
Si el aparato se calienta, deje que se enfríe antes de continuar utilizándolo.
7. Su aparato está equipado, según modelo, con un disyuntor térmico. En caso de que el aparato se caliente demasiado se apagará automáticamente. Desconecte el aparato y déjelo enfriar durante aproximadamente 30 minutos antes de volver a usarlo.

Ingredientes	Cantidades (Máx.)	Velocidades recomendadas
Frutas (kiwis, plátanos, fresas, piña...)	200 g	20s en V2
Verduras (tomates, aguacate...)	200 g	10s en V1 y 50s en V2
Sopas de verduras	200g verduras ya cocidas + agua (opcional)	10s en V1 y 50s en V2
Batidos de leche	100g fruta + 300ml leche	30s en V2
Sopa de zanahorias	240g zanahorias + 360ml de agua	1 minuto en V2

Recomendaciones :

- No mantenga funcionando el aparato más de un minuto seguido.
- Para añadir ingredientes mientras la batidora está en funcionamiento, introdúzcalos a través del orificio de la tapa **(B)**.
- Corte los ingredientes en trozos pequeños (15mm x 15mm aproximadamente) antes de introducirlos en la jarra de la batidora **(C)**. No procese grandes cantidades de ingredientes al mismo tiempo.

PRECAUCIÓN: Si los ingredientes se quedaran atascados en las cuchillas, desconecte el aparato y retírelos con una espátula.

UTILIZACIÓN DE LA PICADORA Y EL MOLINILLO (H O I) (DEPENDIENDO DEL MODELO)

El accesorio picadora (**I**) le permite picar ingredientes como carne (hasta 80g cortados en trocitos), cebolla, ajo, jengibre...

El accesorio molinillo (**H**) le permite:

- Moler granos de café (hasta 80g)
- Moler o picar varias especias (chiles), arroz, frutas secas y nueces como avellanas, almendras.

PRECAUCIÓN: Nunca maneje el accesorio de las cuchillas (**H2 o I2**) ya que están muy afiladas y podría cortarse.

1. Corte los ingredientes en piezas pequeñas (15mm x 15mm aproximadamente), introdúzcalos a través del orificio de la tapa de la picadora o el molinillo (**H1 o I1**). Observe la tabla que figura a continuación para ver las cantidades máximas que se pueden utilizar.

Ingredientes	Cantidad Máx.	Velocidades recomendadas	Accesorio
Carne (cortada en trocitos)	115 g	5s en V2	I
Especias (chiles, pimienta...)	50 g	15s en V2	H
Café, arroz	20-80 g	15s en V2	H
Cacahuetes	150 g	15s en V2	H
Cebollas	20-100 g	15s en V2	I

2. Coloque la unidad de cuchillas de la picadora o del molinillo (**H2 o I2**) en la tapa de la picadora o del molinillo (**H1 o I1**). Cierre la unidad de cuchillas girándola en el sentido de las agujas de reloj. (**Fig. 4**).
3. Gire la picadora o el molinillo ya montado hacia arriba. Coloque el accesorio picadora o molinillo en el bloque motor (**G**) y ciérrelo (**Fig. 5**).
4. Enchufe el aparato y póngalo en funcionamiento presionando el botón de baja velocidad o alta velocidad (**E o F**).
5. Sujete el accesorio con las dos manos durante el funcionamiento. No mantenga el accesorio funcionando más de 30 segundos en cada uso.
6. Puede conservar sus preparaciones en el frigorífico colocando las tapas de conservación (**J**) en la tapa de la picadora o del molinillo (**H1 o I1**).

LIMPIEZA

- Desenchufe la batidora y retire todos los accesorios.
- Maneje las cuchillas **(H2 o I2)** con cuidados ya que están muy afiladas.
- Frote el bloque motor **(G)** con un pañuelo húmedo. Seque cuidadosamente.
- Nunca coloque el bloque motor **(G)** bajo el agua del grifo.
- Para facilitar la limpieza, lave siempre las partes extraíbles con agua jabonosa templada inmediatamente después de utilizarlas.
- La jarra de la batidora **(C)**, la tapa **(B)**, la taza medidora **(A)** y los accesorios **(H1, I1 & J)** pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas, utilizando el programa "ECO" o "POCO SUCIO".

ES

ATENÇÃO: As medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

CUIDADO: Por forma a evitar qualquer situação de perigo resultante do disparo inadvertido do disjuntor térmico, este aparelho não deve ser alimentado por intermédio de um interruptor externo como por exemplo um temporizador, nem ligado a um circuito que seja regularmente ligado ou desligado pelo fornecedor da rede elétrica (consoante o modelo).

DESCRIÇÃO

A Copo doseador	H1. Copo
B Tampa	H2. Unidade da lâmina
C Copo liquidificador	I Mini picadora
D Sistema de bloqueio de segurança	(consoante o modelo)
E Botão de velocidade baixa	I1. Copo da picadora
F Botão de velocidade alta	I2. Unidade da lâmina
G Unidade do motor	J Tampas de proteção da mini picadora
H Moinho de café	e/ou do moinho de café
(consoante o modelo)	

SISTEMA DE BLOQUEIO DE SEGURANÇA (D)

O aparelho não pode começar a funcionar se o copo liquidificador (**C**) ou os acessórios (**H** ou **I**) não forem correctamente colocados ou encaixados na unidade do motor (**G**).

ANTES DE UTILIZAR A LIQUIDIFICADORA PELA PRIMEIRA VEZ

- Antes de utilizar a liquidificadora pela primeira vez, limpe todos os acessórios (**A**, **B**, **C**, **H** e **I**) com água quente e um pouco de detergente para a loiça (excepto a unidade do motor (**G**)). Consulte o parágrafo "Limpeza". Passe-os por água e seque cuidadosamente.
- **CUIDADO:** as lâminas são extremamente afiadas; manuseie-as com cuidado ao limpar ou utilizar o aparelho.

- Certifique-se de que todas as embalagens foram retiradas antes de utilizar a liquidificadora.

UTILIZAR A LIQUIDIFICADORA

A liquidificadora deve apenas ser utilizada para preparações como batidos e molhos ou para misturar ingredientes (sopas de legumes cozidos, massa para crepes ou waffles).

PT

1. Coloque os ingredientes no copo liquidificador **(C)**. Consulte a tabela abaixo para as quantidades máximas. Não encha o copo liquidificador com quantidades superiores.
2. Fixe a tampa **(B)** ao copo liquidificador **(C)** **(Fig. 1)**.
3. Coloque o copo doseador **(A)** na abertura da tampa e rode-o para fixá-lo **(Fig. 2)**.
4. Coloque o copo liquidificador **(C)** na unidade do motor **(G)**. Bloqueie correctamente o copo liquidificador **(C)** **(Fig. 1)**.
5. Ligue o aparelho à corrente e coloque-o em funcionamento carregando no botão de velocidade baixa ou velocidade alta **(E ou F)**.
6. Segure o aparelho com firmeza com as duas mãos durante o funcionamento. Não coloque o aparelho a funcionar mais do que um minuto em contínuo. Depois de misturar durante um minuto em contínuo, desligue o aparelho e aguarde durante 30 minutos antes de misturar de novo. Se o aparelho ficar quente, deixe-o arrefecer antes de continuar a utilizá-lo.
7. O aparelho está equipado **(consoante o modelo)** com um sistema de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho desliga-se automaticamente. Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer durante cerca de 30 minutos, de seguida retome a utilização.

Ingredientes	Quantidades (máx.)	velocidades recomendadas
Fruta (kiwis, bananas, morangos, ananás...)	200 g	20 s em V2
Legumes (tomate, abacate...)	200 g	10 s em V1 e 50 s em V2
Sopas de legumes	200 g de legumes cozidos + água (opcional)	10 s em V1 e 50 s em V2
Batidos	100 g de fruta + 300 ml de leite	30 s em V2
Sopa de cenoura	240g de cenouras + 360ml de água	1 minuto em V2

Recomendações :

- Não utilize o aparelho mais de um minuto continuamente.
- Para adicionar ingredientes enquanto a liquidificadora está a ser utilizada, insira-os através do orifício que se encontra na tampa **(B)**.
- Corte os ingredientes em pedaços pequenos (aprox. 15 mm x 15 mm) antes de os colocar no copo liquidificador **(C)**. Não processe uma grande quantidade de ingredientes ao mesmo tempo.

CUIDADO: se os ingredientes ficarem presos nas lâminas, desligue o aparelho e retire-os com uma espátula.

UTILIZAR O MOINHO DE CAFÉ E A MINI PICADORA (H OU I) (CONSOANTE O MODELO)

A mini picadora **(I)** permite picar ingredientes como carne (até 80 g cortada em pedaços), cebolas, alho, gengibre...

O moinho de café **(H)** permite:

- triturar grãos de café (até 80 g)
- triturar ou picar especiarias variadas, arroz, frutos secos tais como avelãs e amêndoas.

CUIDADO: não manuseie as lâminas do acessório **(H2 ou I2)**, na medida em que são extremamente afiadas e podem causar ferimentos.

1. Corte os ingredientes em pedaços pequenos (aprox. 15 mm x 15 mm). Coloque-os na taça do moinho de café ou da mini picadora **(H1 ou I1)**. Consulte a tabela abaixo para as quantidades máximas.

Ingredientes	Quantidade máxima	Velocidades recomendadas	Acessório
Carne (cortada aos pedaços)	115 g	5s em V2	I
Especiarias (pimentos, pimenta...)	50 g	15s em V2	H
Grãos de café, arroz	20-80 g	15s em V2	H
Amendoins	150 g	15s em V2	H
Cebolas	20-100 g	15s em V2	I

2. Encaixe a unidade da lâmina do moinho de café ou da mini picadora **(H2 ou I2)** na taça correspondente **(H1 ou I1)**. Bloqueie a unidade da lâmina rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio **(Fig. 4)**.
3. Vire a taça já com as lâminas do moinho de café ou da mini picadora para cima. Coloque na unidade do motor **(G)** e bloqueie-o **(Fig. 5)**.
4. Ligue o aparelho à corrente e coloque-o em funcionamento carregando no botão de velocidade baixa ou alta **(E ou F)**.
5. Segure no aparelho com firmeza com as duas mãos durante o funcionamento. Não opere o acessório durante mais de 30 segundos de cada vez.
6. Pode guardar as preparações no frigorífico, por exemplo colocando as tampas de conservação **(J)** **(H1 ou I1)**.

LIMPEZA

- Desligue a liquidificadora da corrente e retire todos os acessórios.
- Manuseie as lâminas **(H2 ou I2)** com cuidado, na medida em que são extremamente afiadas.
- Limpe a unidade do motor **(G)** com um pano húmido. Seque cuidadosamente.
- Nunca mergulhe a unidade do motor **(G)** em água.
- Para facilitar a operação de limpeza, lave sempre as peças amovíveis em água quente com um pouco de detergente para a loiça imediatamente após a sua utilização.
- O copo liquidificador **(C)**, a tampa **(B)**, o copo doseador **(A)** e os acessórios **(H, I e J)** podem ser lavados na máquina da loiça, no cesto de cima, utilizando o programa "ECO" (económico) ou "POUCO SUJO".

PT

ΠΡΟΣΟΧΗ: οι προφυλάξεις ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σεσημειώπουθαμπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή κάθε κινδύνου λόγω απρόοπτης επαναρρύθμισης του θερμικού διακόπτη, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής διακοπτικής διάταξης, όπως χρονοδιακόπτης ή να είναι συνδεδεμένη με κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από την επιχείρηση κοινής ωφελείας (Ανάλογα με το μοντέλο).

Περιγραφή

A Κύπελλο δοσομέτρησης

B Καπάκι

C Κανάτα μπλέντερ

D Σύστημα ασφάλισης

E Κουμπί χαμηλής έντασης

F Κουμπί υψηλής έντασης

G Μονάδα μοτέρ

H Εξάρτημα άλεσης

(ανάλογα με το μοντέλο)

H1. Καπάκι

H2. μονάδα λεπίδας

I Εξάρτημα κοπής

(ανάλογα με το μοντέλο)

I1. Καπάκι

I2. μονάδα λεπίδας

J Καπάκια διατήρησης

εξαρτημάτων κοπής / άλεσης

Σύστημα ασφάλισης (D)

Δεν είναι δυνατή η έναρξη λειτουργίας της συσκευής εάν η κανάτα του μπλέντερ (C) ή τα εξαρτήματα (H ή I) δεν έχουν τοποθετηθεί ή προσαρτηθεί σωστά πάνω στη μονάδα μοτέρ (G).

Πριν από την πρώτη χρήση του μπλέντερ

- Προτού χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας για πρώτη φορά, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα (A, B, C, H & I) με ζεστό νερό και σαπουνάδα (εκτός από τη μονάδα μοτέρ (G)). Ανατρέξτε στην ενότητα "Καθαρισμός". Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα με προσοχή.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές, να τις χειρίζεστε με προσοχή κατά τον καθαρισμό ή τη χρήση της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί όλη η συσκευασία πριν από τη χρήση του μπλέντερ.

Χρήση του μπλέντερ

Το μπλέντερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για την παρασκευή μειγμάτων όπως χυμοί φρούτων (smoothies), milk-σέικ και σάλτσες ή για την ανάμιξη συστατικών (σούπες με βρασμένα λαχανικά, μείγμα για βάφλες ή τηγανίτες).

EL

1. Τοποθετήστε τα συστατικά στην κανάτα του μπλέντερ (C). Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε. Μην υπερβείτε τις ποσότητες αυτές.
2. Ασφαλίστε το καπάκι (B) στην κανάτα του μπλέντερ (C) (Εικ. 1).
3. Τοποθετήστε το κύπελλο δοσομέτρησης (A) στο άνοιγμα του καπακιού και περιστρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του. (Εικ. 2).
4. Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ (C) πάνω στη μονάδα μοτέρ (G). Ασφαλίστε την κανάτα του μπλέντερ (C) σωστά (Εικ. 1).
5. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και ενεργοποιήστε την πατώντας το κουμπί χαμηλής ή υψηλής έντασης (E ή F).
6. Κρατήστε τη συσκευή σταθερά με τα δύο σας χέρια κατά τη λειτουργία. Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από ένα λεπτό ανά φορά. Μετά από ανάμιξη ενός λεπτού, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε για 30 λεπτά προτού τη χρησιμοποιήσετε για ανάμιξη εκ νέου. Εάν η συσκευή ζεσταθεί, αφήστε τη να κρυώσει προτού συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε.
7. Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη (ανάλογα με το μοντέλο) με έναν θερμικό διακόπτη. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η συσκευή σας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά, έπειτα συνεχίστε τη χρήση.

Συστατικά	Ποσότητες (Μεγ.)	Συνιστώμενες ταχύτητες
Φρούτα (ακτινίδια, μπανάνες, φράουλες, ανανάς...)	200 γρ.	20 δεύτερα σε V2
Λαχανικά (ντομάτες, αβοκάντο...)	200 γρ.	10 δεύτερα σε V1 και 50 δεύτερα σε V2
Σούπες λαχανικών	200 γρ. βρασμένων λαχανικών + νερό (προαιρετικά)	10 δεύτερα σε V1 και 50 δεύτερα σε V2
Milk-σέικ	100 γρ. φρούτων + 300 ml γάλακτος	30 δεύτερα σε V2
Καροτόσουπα	240 γρ. καρότα + 360 ml νερός	1 λεπτό σε V2

Υποδείξεις:

- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από ένα λεπτό ανά φορά.

- Για να προσθέσετε συστατικά ενώ το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία, εισαγάγετέ τα μέσω του στομίου τροφοδοσίας που βρίσκεται στο καπάκι **(B)**.
- Κόψτε τα συστατικά σε μικρά κομμάτια (περίπου 15 mm x 15 mm) προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα του μπλέντερ **(C)**. Μ η θέτετε σε επεξεργασία μεγάλες ποσότητες συστατικών ταυτόχρονα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν τα συστατικά παραμείνουν κολλημένα στις λεπίδες, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφαιρέστε τα με μια σπάτουλα.

Χρήση των εξαρτημάτων κοπής και άλεσης (H ή I) (ανάλογα με το μοντέλο)

Το εξάρτημα κοπής **(I)** σας επιτρέπει να ψιλοκόβετε συστατικά όπως το κρέας (έως 80 γρ. κομμένα σε κομμάτια), κρεμμύδια, σκόρδο, πιπερόριζα...

Το εξάρτημα άλεσης **(H)** σας επιτρέπει:

- την άλεση κόκκων καφέ (έως 80 γρ.)
- την άλεση ή ψιλοκόψιμο μπαχαρικών (τσίλι), ρυζιού, αποξηραμένων φρούτων και ξηρών καρπών όπως λ.χ. φουντούκια, αμύγδαλα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ακουμπάτε τη λεπίδα του εξαρτήματος **(H2 ή I2)** καθώς είναι πολύ αιχμηρή και ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμό.

1. Κόψτε τα συστατικά σε μικρά κομμάτια (περίπου 15 mm x 15 mm). Εισαγάγετέ τα στο καπάκι του εξαρτήματος κοπής ή άλεσης **(H1 ή I1)**. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα	Συνιστώμενες ταχύτητες	Εξάρτημα
Κρέας (κομμένο σε κομμάτια)	115 γρ.	5 δεύτερα σε V2	I
Μπαχαρικά (τσίλι, πιπέρι...)	50 γρ.	15 δεύτερα σε V2	H
Κόκκοι καφέ, ρύζι	20-80 γρ.	15 δεύτερα σε V2	H
Φιστίκι	150 γρ.	15 δεύτερα σε V2	H
Κρεμμύδια	20-100 γρ.	15 δεύτερα σε V2	I

2. Προσαρτήστε τη μονάδα λεπίδας κοπής ή άλεσης (**H2 ή I2**) στο καπάκι του εξαρτήματος κοπής ή άλεσης (**H1 ή I1**). Ασφαλίστε τη μονάδα λεπίδας περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα (Εικ. 4).
3. Γυρίστε όλο το εξάρτημα κοπής ή άλεσης προς τα πάνω. Τοποθετήστε το εξάρτημα κοπής ή άλεσης πάνω στη μονάδα μοτέρ (**G**) και ασφαλίστε τη (Εικ. 5).
4. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και ενεργοποιήστε την πατώντας το κουμπί χαμηλής ή υψηλής έντασης (**E ή F**).
5. Κρατήστε το εξάρτημα σταθερά με τα δύο σας χέρια κατά τη λειτουργία. Μην αφήνετε το εξάρτημα να λειτουργεί για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα ανά φορά.
6. Μπορείτε να φυλάξετε τα μείγματα που έχετε ετοιμάσει στο ψυγείο τοποθετώντας τα καπάκια διατήρησης (**J**) στο καπάκι του εξαρτήματος κοπής ή άλεσης (**H1 ή I1**).

Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε το μπλέντερ από το ρεύμα και αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.
- Να χειρίζεστε τις λεπίδες (**H2 or I2**) με προσοχή, καθώς είναι πολύ αιχμηρές.
- Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ (**G**) με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε τη προσεκτικά.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη μονάδα μοτέρ (**G**) κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Για πιο εύκολο καθαρισμό, να πλένετε πάντα τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα αμέσως μετά από τη χρήση.
- Η κανάτα του μπλέντερ (**C**), το καπάκι (**B**), το κύπελλο δοσομέτρησης (**A**) και τα εξαρτήματα (**H1, I1 & J**) μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω επίπεδο, με χρήση των προγραμμάτων πλύσης "ECO" ή "SLIGHTLY DIRTY" (Ελαφρώς βρώμικα).

HUOMIO: Turvaohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin.

HUOMAUTUS: Välttääksesi lämpörajoittimen huomaamattomasta nollautumisesta aiheutuvat vaarat tämän laitteen virtalähteenä ei saa käyttää ulkoista kytkinlaitetta kuten ajastinta, ja laitetta ei saa kytkeä virtapiiriin, joka säännöllisesti kytketään päälle ja pois päältä (mallista riippuen).

KUVAUS

- | | |
|----------------------------------|--|
| A Mittakuppi | H1. Kansi |
| B Kansi | H2. teräyksikkö |
| C Sekoituskulho | I Silppuamislisälaite |
| D Turvalukitusjärjestelmä | (mallista riippuen) |
| E Hidas käyttönäppäin | I1. Kansi |
| F Nopea käyttönäppäin | I2. teräyksikkö |
| G Moottoriyksikkö | J Silppurin / jauhimen säilytyskannet |
| H Jauhinlisälaite | |
| (mallista riippuen) | |

TURVALUKITUSJÄRJESTELMÄ (D)

Laitetta ei saa käynnistää, jos sekoituskulhoa (**C**) tai lisälaitteita (**H tai I**) ei ole asennettu tai kiinnitetty kunnolla moottoriyksikköön (**G**).

ENNEN SEKOITTIMEN KÄYTTÖÄ ENSIMMÄISTÄ KERTAA

- Ennen sekoittimen käyttöä ensimmäistä kertaa kaikki lisälaitteet (**A, B, C, H & I**) on puhdistettava lämpimässä saippuavedessä (lukuun ottamatta moottoriyksikköä (**G**)). Katso osaa "Puhdistus"). Huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti.
- **VARO: terät ovat hyvin teräviä, käsittele niitä varovasti puhdistuaksesi ja käyttäessäsi laitetta.**
- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on otettu pois ennen sekoittimen käyttöä.

SEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Sekoitinta voi käyttää vain sellaisille valmisteille kuten smoothie-, milkshake-juomat ja kastikkeet tai eri ainesten sekoittamiseen (keitetyistä vihanneksista valmistettavat keitot, vohveli- ja pannukakkutaikainoiden sekoittamiseen).

1. Laita ainekset sekoituskulhoon **(C)**. Katso alla olevasta taulukosta käytettävät maksimiannokset. Älä täytä sekoitinta yli näiden määrien.
2. Lukitse kansi **(B)** sekoituskulholle **(C)** **(Kuva 1)**.
3. Laita mittakuppi **(A)** kannen aukkoon ja käännä sitä lukitaksesi sen paikoilleen. **(Kuva 2)**.
4. Laita sekoituskulho **(C)** moottoriyksikölle **(G)**. Lukitse sekoituskulho **(C)** kunnon **(Kuva 1)**.
5. Kytke laite sähköverkkoon ja käynnistä se painamalla hidasta tai nopeaa käyttönäppäintä **(E tai F)**.
6. Pitele laitetta vakaasti molemmilla käsillä käytön aikana. Älä käytä laitetta yli minuuttia kerrallaan. Kun olet sekoittanut minuutin ajan, sammuta laite ja odota 30 minuuttia ennen sekoittamisen jatkamista. Jos laite kuumenee, anna sen jäähtyä ennen käytön jatkamista.
7. Laite on varustettu **(mallista riippuen)** lämpörajoittimella. Mikäli laite yli-kuumenee, se sammuu automaattisesti. Kytke laite irti verkkovirrasta, anna sen jäähtyä noin 30 minuuttia ja aloita sitten laitteen käyttö uudelleen.

Ainekset	Määrät (Maksimi)	Suositusnopeudet
Hedelmät (kiwit, banaanit, mansikat, ananas...)	200 g	20 sekuntia nopeudella 2
Vihannekset (tomatit, avokado...)	200 g	10 sekuntia nopeudella 1 ja 50 sekuntia nopeudella 2
Vihanneskeitot	200g keitettyjä vihanneksia + vettä (valinnainen)	10 sekuntia nopeudella 1 ja 50 sekuntia nopeudella 2
Milkshake-juomat	100g hedelmiä + 300ml maitoa	30 sekuntia nopeudella 2
Porkkanakeitto	240 g porkkanoita + 360 ml vettä	1 minuutti nopeudella 2

Suosituksia :

- Älä käytä laitetta yli minuuttia yhtä mitta.

- Lisää aineet vähitellen sekoittimen ollessa käytössä, laita ne sen sisään kannen **(B)** syöttöaukon kautta.
- Leikkaa aineet pieniksi palasiksi (noin 15mm x 15mm) ennen niiden laittamista sekoituskulhoon **(C)**. Älä käsittele suurta määrää aineita kerrallaan.

VARO: Jos aineet jäävät kiinni teriin, laite on irrotettava sähköverkosta ja ne on poistettava lastalla.

JAUHIN- JA SILPPUAMISLISÄLAITTEIDEN KÄYTTÖ (H TAI I) (MALLISTA RIIPPUEN)

Silppuamislisälaitteen **(I)** avulla voi silputa aineksia kuten lihaa (enintään 80g kuutioituna), sipuleita, valkosipulia, inkivääriä...

Jauhinlisälaitteen **(H)** avulla voit:

- Jauhaa kahvipapuja (enintään 80g)
- Jauhaa ja silputa erilaisia mausteita (chili), riisiä, kuivattuja hedelmiä ja pähkinöitä, kuten hasselpähkinöitä, manteleita.

VARO: Älä koske lisälaitteen terään (H2 tai I2), sillä ne ovat hyvin teräviä ja voit loukata itsesi.

1. Leikkaa ainekset pieniksi palasiksi (noin 15mm x 15mm). Laita ne silppurin tai jauhimen kanteen **(H1 tai I1)**. Katso käytettävät maksimimäärät alla olevasta taulukosta

Aineet	Maksimimäärä	Suositusnopeudet	Lisälaitte
Liha (kuutioitu)	115 g	5 sekuntia nopeudella 2	I
Mausteet (chili, pippuri...)	50 g	15 sekuntia nopeudella 2	H
Kahvipavut, riisi	20-80 g	15 sekuntia nopeudella 2	H
Pähkinöitä	150 g	15 sekuntia nopeudella 2	H
Sipulia	20-100 g	15 sekuntia nopeudella 2	I

2. Laita silppurin tai jauhimen teräyksikkö **(H2 tai I2)** silppurin tai jauhimen kanteen **(H1 tai I1)**. Lukitse teräyksikkö kääntämällä sitä myötäpäivään (Kuva 4).
3. Käännä koottu silppuri tai jauhin ylös. Laita silppuri- tai jauhinlisälaitte moottoriyksikölle **(G)** ja lukitse se **(Kuva 5)**.
4. Kytke laite sähköverkkoon painamalla hidasta tai nopeaa käytönäppäintä **(E tai F)**.
5. Pitele lisälaitetta tukevasti molemmilla käsillä käytön aikana. Älä käytä lisälaitetta yli 30 sekuntia kerrallaan.
6. Voit säilyttää valmisteesi jääkaapissa laittamalla säilytyskannen **(J)** silppurin tai jauhimen kanteen **(H1 tai I1)**.

PUHDISTUS

- Irrota sekoitin pistorasiasta ja ota kaikki lisälaitteet pois.
- Käsittele teriä (**H2 tai I2**) varovasti, sillä ne ovat hyvin teräviä.
- Pyyhi moottoriyksikkö (**G**) kostealla kankaalla. Kuivaa huolella.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä (**G**) juoksevaan veteen.
- Jotta puhdistus olisi helpompaa, pese irrotettavat osat aina lämpimässä saippuavedessä heti käytön jälkeen.
- Sekoituskulho (**C**), kansi (**B**), mittakuppi (**A**) ja lisälaitteet (**H, I1 & J**) voi pestä astianpesukoneessa ylätasolla, käytä "EKO"- tai "VAIN VÄHÄN LIKAISTA"-ohjelmaa.

FI

ADVARSEL: Sikkerhedsanvisningerne er en del af apparatet. Læs dem omhyggeligt igennem, inden det nye apparat tages i brug første gang.
Opbevar dem et sted, hvor du senere kan finde og bruge dem.

ADVARSEL: For at undgå farer, der skyldes uforsætlig nulstilling af termisk udkobling, må strøm ikke føres til dette apparat via et eksternt kontaktenhed, som for eksempel en tidsafbryder, eller kobles til et kredsløb, som regelmæssigt tændes og slukkes (Afhængig af model).

BESKRIVELSE

- | | |
|----------------------------|--|
| A Målebæger | H1. Låg |
| B Låg | H2. Enhed med knive |
| C Blenderskål | I Hakkeudstyr |
| D Sikkerhedssystem | (afhængig af model) |
| E Lav hastighed | I1. Låg |
| F Høj hastighed | I2. Enhed med knive |
| G Motorenhed | J Tætsluttende låg til hakke- / |
| H Kværnudstyr | kværnudstyr |
| (afhængig af model) | |

SIKKERHEDSSYSTEM (D)

Apparatet kan ikke starte, hvis blenderskålen (**C**) eller et tilbehør (**H** eller **I**) ikke er placeret eller blokeret korrekt på motorenheden (**G**).

FØR BLENDEREN TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Før blenderen tages i brug første gang, skal alle tilbehørsdelene (**A**, **B**, **C**, **H** & **I**) rengøres i varmt sæbevand (undtagen motorenheden (**G**)). Se afsnittet "Rengøring". Skyl dem og tør dem omhyggeligt af.
- **OBS: Knivene er meget skarpe, håndter dem forsigtigt under rengøring eller under brug af apparatet.**
- Sørg for at al emballage er fjernet, før blenderen tages i brug.

BRUG AF BLENDEREN

Blenderen kan kun bruges til tilberedninger såsom smoothies, milkshakes og saucer eller til at mikse ingredienser (kogte grønsager til suppe, dej til vafler eller pandekager).

1. Kom ingredienserne ned i blenderskålen **(C)**. De maksimale mængder, man må bruge, er anført i skemaet nedenfor. Forsøg ikke at blende større mængder.
2. Bloker låget **(B)** på blenderskålen **(C)** **(Fig. 1)**.
3. Placer målebægeret **(A)** i lågets åbning og drej det på plads. **(Fig. 2)**.
4. Placer blenderskålen **(C)** på motorenheden **(G)**. Bloker blenderskålen **(C)** korrekt **(Fig. 1)**.
5. Sæt apparatets stik i og start det ved at trykke på knappen for lav hastighed eller høj hastighed **(E eller F)**.
6. Hold apparatet godt fast med begge hænder, mens det kører. Lad ikke apparatet køre i over et minut i træk. Når du har blendet i et minut, skal du slukke for apparatet og vente i 30 minutter, før du blender igen. Hvis apparatet bliver varmt, lad det køle af, før du fortsætter med at bruge det.
7. Apparatet er **(i henhold til model)** udstyret med en termisk udkobling. I tilfælde af overophedning slukkes apparatet automatisk. Frakobl apparatet, lad det køle ned i ca. 30 minutter, og så kan det anvendes igen.

Ingredienser	Mængder (Max)	Anbefalede hastigheder
Frugter (kiwifrugter, bananer, jordbær, ananas...)	200 g	20 sek. på niveau 2
Grønsager (tomater, avocados...)	200 g	10 sek. på niveau 1 og 50 sek. på niveau 2
Grønsagssupper	200g kogte grønsager + vand (valgfrit)	10 sek. på niveau 1 og 50 sek. på niveau 2
Milkshakes	100g frugt + 300ml mælk	30 sek. på niveau 2
Gulerodssuppe	240 g gulerødder + 360 ml vand	1 minut på niveau 2

Anbefalinger :

- Lad ikke apparatet køre uafbrudt i over et minut.
- Man kan tilsætte ingredienser, mens blenderen kører, ved at føre dem ned gennem åbningen i låget **(B)**.
- Skær ingredienserne i små tern (ca. 15mm x 15mm), før de kommes ned i blenderskålen **(C)**. Forarbejd ikke for store mængder ingredienser ad gangen.

OBS: Hvis ingredienserne bliver siddende i knivene, tag apparatets stik ud og fjern dem med en skraber.

BRUG AF HAKKEUDSTYRET OG KVÆRNUSTYRET (H ELLER I) (AFHÆNGIG AF MODEL)

Med hakkeudstyret (**I**) kan man hakke ingredienser som f.eks. kød (op til 80g skåret i tern), løg, hvidløg, ingefær...

Med kværnustyret (**H**) kan man:

- male kaffebønner (op til 80g)
- male eller hakke forskellige krydderier (chilier), ris, tørrede frugter og nødder såsom hasselnødder, mandler.

OBS: Tag ikke fat om knivene (H2 eller I2), da de er meget skarpe og kan forårsage snitsår.

1. Skær ingredienserne i små tern (ca. 15mm x 15mm). Før dem ned gennem hakkeudstyrets eller kværnustyrets låg (**H1 eller I1**). De maksimale mængder, man må bruge, er anført i skemaet nedenfor.

Ingredienser	Max. mængde	Anbefalede hastigheder	Tilbehørsdel
Kød (skåret i tern)	115 g	5 sek. på niveau 2	I
Krydderier (chilier, peber...)	50 g	15 sek. på niveau 2	H
Kaffebønner, ris	20-80 g	15 sek. på niveau 2	H
Jordnødder	150 g	15 sek. på niveau 2	H
Løg	20-100 g	15 sek. på niveau 2	I

2. Sæt hakkeudstyrets eller kværnustyrets enhed med knive (**H2 eller I2**) på hakkeudstyrets eller kværnustyrets låg (**H1 eller I1**). Bloker enheden med knive ved at dreje den med uret (**Fig. 4**).
3. Vend det samlede hakkeudstyr eller kværnustyr om. Sæt hakkeudstyret eller kværnustyret på motorenheden (**G**) og bloker det (**Fig. 5**).
4. Sæt apparatets stik i og start det ved at trykke på knappen for lav hastighed eller høj hastighed (**E eller F**).
5. Hold apparatet godt fast med begge hænder, mens det fungerer. Lad ikke apparatet fungere i over 30 sekunder i træk.
6. Du kan opbevare dine tilberedninger i køleskabet ved at placere det tætslutende låg (**J**) på hakkeudstyret eller kværnustyret (**H1 eller I1**).

RENGØRING

- Tag blenderens stik ud og tag alle tilbehørsdele af.
- Håndter knivene (**H2 eller I2**) forsigtigt, da de er meget skarpe.
- Tør motorenheden (**G**) omhyggeligt af med en fugtig klud.
- Hold aldrig motorenheden (**G**) ind under rindende vand.
- Rengøringen er lettere, når man tager tilbehørsdelene af og vasker dem i varmt sæbevand straks efter brug.
- Blenderskålen (**C**), låget (**B**), målebægeret (**A**) og tilbehørsdelene (**H1, I1 & J**) kan vaskes i opvaskemaskinen.

DA

OBSERVERA: Säkerhetsföreskrifterna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

VARNING: I syfte att undvika fara till följd av oavsiktlig återställning av termosäkringens får denna apparat inte försörjas via en extern kopplingsenhet, såsom en timer eller anslutas till en krets som regelbundet kopplas av och på av elsystemet (Beroende på modell).

BESKRIVNING

A Måttkopp	H1. Lock
B Lock	H2. Skärblad
C Blenderbägare	I Kvarntillbehör
D Säkerhetslåssystem	(beroende på modell)
E Knapp för låg hastighet (V1)	I1. Lock
F Knapp för hög hastighet (V2)	I2. Skärblad
G Motorblock	J Skyddslock för hackare/kvarn
H Hacktillbehör	
(beroende på modell)	

SÄKERHETSLÅSYSTEM (D)

Det går inte att starta apparaten om blenderbägaren (**C**) eller tillbehören (**H** eller **I**) inte har placerats eller fästs korrekt på motorblocket (**G**).

INNAN DU ANVÄNDER BLENDERN FÖRSTA GÅNGEN

- Innan du använder blendern första gången ska du rengöra alla tillbehören (**A**, **B**, **C**, **H** & **I**) i varmt vatten med diskmedel (bortsett från motorblocket (**G**)). Se avsnittet "Rengöra apparaten". Skölj av och torka delarna noga.
- **Varning! Skärbladen är mycket vassa. Hantera dem försiktigt när du rengör dem och använder apparaten.**
- Se till att du har tagit bort allt förpackningsmaterial innan du använder blendern.

ANVÄNDA BLENDERN

Du kan använda blendern för att tillreda exempelvis smoothies, milkshakes och såser eller för att blanda ingredienser (tillagade grönsakssoppor, våffel- och pannkakssmet).

1. Lägg ingredienserna i blenderbägaren **(C)**. Se tabellen nedan för hur stora mängder du kan använda. Fyll inte bägaren med större mängder än de angivna.
2. Lås fast locket **(B)** på blenderbägaren **(C)** **(Bild 1)**.
3. Placera måttkoppen **(A)** i öppningen på locket och vrid den så att den fästs på plats. **(Bild 2)**.
4. Placera blenderbägaren **(C)** på motorblocket **(G)**. Vrid fast blenderbägaren **(C)** ordentligt **(Bild 3)**.
5. Sätt i kontakten till apparaten och sätt på den genom att trycka på knappen för låg eller hög hastighet **(E eller F)**.
6. Håll ordentligt i apparaten med båda händerna medan den kör. Låt inte apparaten köra längre än en minut i taget. Stäng av blendern när den har kört i en minut och vänta i 30 minuter innan du sätter på den igen. Om apparaten blir varm ska du låta den svalna innan du använder den på nytt.
7. Apparaten är utrustad **(beroende på modell)** med ett överhettningsskydd. Apparaten stängs av automatiskt om den blir överhettad. Koppla från apparaten och låt den svalna i ca 30 minuter. Fortsätt sedan användningen.

Ingredienser	Mängder (max)	Rekommenderade hastigheter
Frukt (kiwi, banan, jordgubbe, ananas...)	200 g	20 sek med V2
Grönsaker (tomat, avokado...)	200 g	10 sek med V1 och 50 sek med V2
Grönsakssoppor	200 g kokta grönsaker + vatten (valfritt)	10 sek med V1 och 50 sek med V2
Milkshake	100 g frukt + 3 dl mjölk	30 sek med V2
Morotsoppa	240 g morötter + 360 ml vatten	1 minut med V2

Rekommendationer :

- Låt inte apparaten köra längre än en minut i taget.
- Om du vill lägga i ingredienser i blendern medan den kör gör du det genom matarhålet i locket **(B)**.
- Skär ingredienserna i små bitar (ca 1,5 × 1,5 cm) innan du lägger i dem i blenderbägaren **(C)**. Mixa inte för stora mängder ingredienser samtidigt.

Varning! Om det fastnar ingredienser på skärbladen ska du koppla ur apparaten och avlägsna dem med ett träredskap.

ANVÄNDA HACKAREN OCH KVARNEN (H ELLER I) (BEROENDE PÅ MODELL)

Med kvarntillbehöret **(I)** kan du hacka ingredienser som kött (upp till 80 g i bitar), lök, vitlök, ingefära ...

Med hackartillbehöret **(H)** kan du:

- mala kaffebönor (upp till 80 g)
- mala eller hacka olika kryddor (chilipeppar), ris, torkad frukt och nötter, t.ex. hasselnötter eller mandlar.

Varning! Rör inte vid skärbladen (H2 eller I2) eftersom de är mycket vassa och kan ge skador.

1. Skär ingredienserna i små bitar (ca 1,5 × 1,5 cm). Lägg dem i locket på hackaren eller kvarnen **(H1 eller I1)**. Se tabellen nedan för hur stora mängder du kan använda.

Ingredienser	Största mängd	Rekommenderade hastigheter	Tillbehör
Kött (skuret i bitar)	115 g	5 sek med V2	I
Kryddor (chilipeppar)	50 g	15 sek med V2	H
Kaffebönor, ris	20-80 g	15 sek med V2	H
Jordnötter	150 g	15 sek med V2	H
Lök	20-100 g	15 sek med V2	I

2. Fäst skärbladet till hackaren eller kvarnen **(H2 eller I2)** på hackaren eller kvarnen **(H1 eller I1)**.
3. Lås fast skärbladet genom att vrida det motsols **(Bild 4)**.
4. Vänd den monterade hackaren eller kvarnen uppåt. Placera hackaren eller kvarnen på motorblocket **(G)** och lås fast den **(Bild 5)**.
5. Sätt i kontakten till apparaten och sätt på den genom att trycka på knappen för låg eller hög hastighet **(E eller F)**.
6. Håll ordentligt i tillbehöret med båda händerna medan det kör. Låt inte tillbehöret köra längre än 30 sekunder i taget.
7. Du kan förvara det du har tillrett i kylan genom att sätta på förvaringslocken **(J)** på hackaren eller kvarnen **(H1 eller I1)**.

RENGÖRA APPARATEN

- Koppla ur blendern och avlägsna alla tillbehör.
- Hantera skärbladen (**H2 eller I2**) varsamt eftersom de är väldigt vassa.
- Torka motorblocket (**G**) i neråtgående riktning med en fuktig trasa. Torka noggrant.
- Skölj aldrig av motorblocket (**G**) under rinnande vatten.
- För att underlätta rengöringen ska du alltid diska de löstagbara delarna i varmt vatten med diskmedel så fort du har använt dem.
- Blenderbägaren (**C**) och locket (**B**), måttkoppen (**A**) och tillbehören (**H1, I1 och J**) kan rengöras i diskmaskin i det övre facket på programmet "EKO" eller "LÄTT SMUTSAD DISK".

SV

OBS: Sikkerhetsinstruksene er å anse som en del av apparatet. Les dem nøye før du bruker apparatet for første gang. Oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted for senere bruk.

FORSIKTIG: For å unngå farer knyttet til uforutsett nullstilling av termisk utkobling, må ikke strøm føres til dette apparatet gjennom et eksternt koblingssystem, som for eksempel en tidsbryter, eller kobles til en krets som regelmessig skrus av og på (Avhengig av modell).

BESKRIVELSE

A Målebeger

B Lekk

C Blenderkanne

D Sikkerhetslås

E Lavhastighetsknapp

F Høyhastighetsknapp

G Motorenhet

H Tilbehør for kvern

(avhengig av modell)

H1. Lekk

H2. Knivenhet

I Tilbehør for minihakker

(avhengig av modell)

I1. Lekk

I2. Knivenhet

J Lekk til minihakker og kvern

SIKKERHETSLÅS (D)

Blenderen starter ikke hvis blenderkannen (**C**) eller tilbehørsdelene (**H** eller **I**) har blitt feilmontert på motorenheten (**G**).

FØR DU BRUKER BLENDEREN FOR FØRSTE GANG

- Før du bruker blenderen for første gang, må du vaske alle tilbehørsdelene (**A**, **B**, **C**, **H** & **I**) i varmt såpevann (unntatt motorenheten (**G**)). Se avsnittet Rengjøring. Skyll og tørk dem nøye.
- **FORSIKTIG:** Knivene er svært skarpe, håndter dem forsiktig når du rengjør dem eller bruker blenderen.
- Sørg for at all emballasje fjernes før du bruker blenderen.

BRUKE BLENDEREN

Blenderen kan bare brukes til å lage blandinger som smoothie, milkshake, sauser eller for å blande ingredienser (kokte grønnsakssupper, vaffel- eller pannekakerøre).

1. Ha ingrediensene i blenderkannen (C). Se tabellen nedenfor som viser maksimale mengder du kan bruke. Ikke fyll blenderen med mer enn disse mengdene.
2. Lås lokket (B) på blenderkannen (C) (Fig. 1).
3. Sett målebegeret (A) på åpningen i lokket og vri det på plass. (Fig. 2).
4. Sett blenderkannen (C) på motorenheten (G). Lås blenderkannen (C) korrekt (Fig. 1).
5. Sett i kontakten og slå på blenderen ved å trykke på lavhastighets- eller høyhastighetsknappen (E eller F).
6. Hold blenderen godt med begge hendene mens den mikser. Bruk ikke apparatet i over ett minutt av gangen. Etter å ha mikset i ett minutt, bør du slå av blenderen og vente i 30 minutter før du setter den i gang igjen. Hvis blenderen blir varm, lar du den avkjøles før du fortsetter å bruke den.
7. Apparatet er utstyrt med en termisk sikring (avhengig av modell). Ved overoppheting vil apparatet skru seg av automatisk. Koble fra apparatet, og la det kjøle ned i ca. 30 minutter. Deretter kan det tas i bruk igjen.

NO

Ingredienser	Mengder (maks)	Anbefalt hastighet
Frukt (kiwi, banan, jordbær, ananas ...)	200 g	20 s på V2
Grønnsaker (tomat, avokado ...)	200 g	10 s på V1 og 50s på V2
Grønnsakssuppe	200 g kokte grønnsaker + vann (eventuelt)	10 s på V1 og 50 s på V2
Milkshake	100 g frukt + 300 ml melk	30 s på V2
Gulrotsuppe	240 g gulrot + 360 ml vann	1 minutt på V2

Anbefalinger :

- Bruk ikke apparatet i over ett minutt sammenhengende.
- Ønsker du å tilføye ingredienser mens blenderen er i gang, kan du føre dem gjennom matehullet i lokket (B).
- Skjær ingrediensene i små biter (ca. 15 mm x 15 mm) før du har dem i blenderkannen (C). Ikke miks en stor mengde ingredienser samtidig.

FORSIKTIG: Hvis ingrediensene fester seg til knivene, må du ta ut kontakten og løse dem med en spatel.

BRUKE MINIHAKKEREN OG KVERNEN (H ELLER I) (AVHENGIG AV MODELL)

Du kan bruke minihakkeren (**I**) til å kutte opp ingredienser som kjøtt (opptil 80 g oppstykket kjøtt), løk, hvitløk, ingefær ...

Du kan bruke kvernen (**H**) til å:

- Kverne kaffebønner (opptil 80 g)
- Kverne eller kutte opp diverse krydder (chilipepper), ris, tørkede frukter og nøtter som f.eks. hasselnøtter og mandler.

FORSIKTIG: Ikke ta på tilbehørsknivene (H2 eller I2) ettersom de er svært skarpe og kan skade deg.

1. Skjær ingrediensene i små biter (ca. 15 mm x 15 mm). Legg dem i hakker- eller kvernetilbehøret (**H1 eller I1**). Se tabellen nedenfor som viser maksimale mengder du kan bruke.

Ingredienser	Maks. mengde	Anbefalt hastighet	Tilbehør
Kjøtt (skåret i biter)	115 g	5 s på V2	I
Krydder (chilipepper, paprika ...)	50 g	15 s på V2	H
Kaffebønner, ris	20-80 g	15 s på V2	H
Peanøtter	150 g	15 s på V2	H
Løk	20-100 g	15 s på V2	I

2. Sett hakkerkniven eller kvernekniven (**H2 eller I2**) på hakker- eller kvernetilbehøret (**H1 eller I1**). Lås knivenheten ved å vri den med klokken (**Fig. 4**).
3. Vri den monterte tilbehørsdelen oppover. Sett tilbehørsdelen på motorenheten (**G**) og lås den fast (**Fig. 5**).
4. Sett i kontakten og slå på blenderen ved å trykke på lavhastighets- eller høyhastighetsknappen (**E eller F**).
5. Hold blenderen godt med begge hendene mens den mikser. Bruk ikke tilbehøret i over 30 sekunder av gangen.
6. Du kan oppbevare det du har mikset i kjøleskapet etter å ha satt på lokket (**J**) på hakker- eller kvernetilbehøret (**H1 eller I1**).

RENGJØRING

- Ta ut kontakten og ta ut alle tilbehørsdelene.
- Håndter knivene (**H2 eller I2**) forsiktig, de er meget skarpe.
- Tørk av motorenheten (**G**) med en fuktig klut. Tørk grundig.
- Sett aldri motorenheten (**G**) under rennende vann.
- Rengjøringen er enklere om du alltid vasker de avtakbare delene i varmt såpevann umiddelbart etter bruk.
- Blenderkannen (**C**), lokket (**B**), målebegeret (**A**) og tilbehørsdelene (**H1, I1 & J**) kan vaskes i øvre skuff i oppvaskmaskinen på "ECO" eller "LITE SKITTENT".

NO

DİKKAT: Güvenlik önlemleri cihazın ayrılmaz bir parçasıdır. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu bilgileri dikkatle okuyun. Güvenlik önlemlerini daha sonra kolay ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun.

DİKKAT: Termal sigortanın kazara sıfırlanması yüzünden oluşabilecek hasarları önlemek için bu cihaz, mesela zamanlayıcı gibi harici bir kurma mekanizması ile beslenmemeli veya bir ara cihaz tarafından düzenli olarak açılıp kapanan bir devreye bağlanmamalıdır (modellere göre).

TANIM

A Ölçü kabı

B Kapak

C Blender Haznesi

D Emniyet kilidi

E Yavaş hız düğmesi

F Hızlı hız düğmesi

G Motor ünitesi

H Öğütücü

(modellere göre)

H1. Hazne

H2. Bıçak bloğu

I Mini doğrayıcı

(modellere göre)

I1. Mini doğrayıcı haznesi

I2. Bıçak bloğu

J Mini doğrayıcı / öğütücü değirmeni için koruma kapakları

EMNİYET KİLİDİ (D)

Hazne (C) veya aksesuarlar (H veya I) motor ünitesi (G) üzerine doğru olarak yerleştirilmediğinde veya takılmadığında cihaz çalışmaz.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- İlk kullanımdan önce, tüm aksesuarları motor ünitesi hariç (G) (A, B, C, H ve I) sabunlu sıcak su ile yıkayın. "Temizlik" paragrafına bakınız. Hepsini özenle durulayın ve kurutun.
- DİKKAT: Bıçaklar çok keskindir, cihazınızın kullanım veya temizlik işlemleri esnasında bunları ellerken çok dikkatli olun.**
- Blenderinizi kullanmadan önce tüm ambalaj parçalarını çıkarmış olduğunuzdan emin olun.

KULLANIM

Blender sadece smooth-ice, milk-shakes, soslar hazırlamak veya malzemeleri karıştırmak (pişmiş sebze çorbası, krep hamuru) için tasarlanmıştır.

1. Malzemeleri hazne **(C)** içerisine koyun. Aşağıdaki tabloda, kullanılacak maksimum miktarlar belirtilmiştir. Blenderi bu miktardan fazla bir şekilde doldurmayınız.
2. Kapağı **(B)**, hazne **(C)** üzerine kilitleyiniz. **(Şekil 1)**
3. Ölçü kabını **(A)**, kapak üzerindeki yerine yerleştirin ve kilitlemesi için çevirin **(Şekil 2)**.
4. Hazneyi **(C)** motor ünitesi **(G)** üzerine yerleştirin. Hazneyi **(C)** pozisyonunda kilitleyin **(Şekil 3)**.
5. Cihazın fişini elektrik prizine takın ve yavaş veya hızlı hız düğmesine **(E veya F)** basın.
6. Çalışması esnasında cihazı iki elinizle sıkıca tutun. Cihazı bir kerede bir dakikadan uzun bir süre aralıksız çalıştırmayın. Bir dakikalık bir kullanımın ardından, cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve yeniden çalıştırmaya başlamadan önce 30 dakika boyunca soğumasını bekleyin. Eğer cihaz çok ısınırsa, yeniden kullanmaya başlamadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
7. Cihazınız termal şalterle donatılmıştır **(modele bağlı olarak)**. Cihazınız, aşırı ısınması halinde otomatik olarak kapanacaktır. Cihazın bağlantısını kesin ve yaklaşık 30 dakika boyunca soğumasını bekleyin; ardından cihazı kullanmaya devam edebilirsiniz.

Malzemeler	Miktarlar (Maksimum)	Tavsiye edilen hız seviyeleri
Meyveler (kivi, muz, çilek, ananas...)	200 g	V2 seviyesinde 20 sn.
Sebzeler (domates, avokado...)	200 g	V1 seviyesinde 10 sn. ve V2 seviyesinde 50 sn.
Sebze çorbaları	200 g pişmiş sebze + su (isteğe göre)	V1 seviyesinde 10 sn. ve V2 seviyesinde 50 sn.
Milk-shake	100 g meyve + 300 ml süt	V2 seviyesinde 30 sn.
Havuç çorbası	240 gr havuç + 360 ml su	V2 seviyesinde 1 dakika

Talimatlar :

- Cihazı bir dakikadan uzun süre sürekli olarak çalıştırmayın.
- Cihaz çalışırken malzeme eklemek için, malzemeleri besleme ağzından **(B)** ilave edin.
- Hazneye **(C)** yerleştirmeden önce malzemeleri küçük parçalar halinde kesin (yaklaşık 15 mm X 15 mm). Aynı anda çok fazla miktarda malzeme kullanmayın.

DİKKAT: Eğer malzemeler bıçakların arasında sıkışırsa, cihazın fişini prizden çekin ve bir spatula yardımıyla çıkarın.

ÖĞÜTÜCÜ VE MİNİ DOĞRAYICININ KULLANILMASI (H VEYA I) (MODELLERE GÖRE)

Öğütücü (H) şunları yapmanızı sağlayacaktır:

- Kahve öğütmek (80 grama kadar)
- Baharat (biber), pirinç ve badem, fındık gibi kuru meyvelerin ufalanması veya kıyılması.

Mini doğrayıcı (I), et (80 grama kadar parçalar halinde kesilmiş), soğan, sarımsak, zencefil gibi malzemelerin kıyılmasını sağlar.

DİKKAT: Bu aksesuarların bıçakları (H2 veya I2) çok keskindir; dokunurken dikkatli olun.

1. Malzemeleri yaklaşık 15 mm X 15mm'lik parçalar halinde kesin. Öğütücü veya mini doğrayıcı haznesi (H1 veya I1) içerisine koyun. Aşağıdaki tabloda kullanılacak maksimum malzeme miktarları belirtilmiştir.

Malzemeler	Miktarlar (Maksimum)	Tavsiye edilen hız seviyeleri	Aksesuar
Et (parçalar halinde)	115 g	V2 seviyesinde 5 sn.	I
Baharat (biber, karabiber, vb)	50 g	V2 seviyesinde 15 sn.	H
Tane halinde kahve, pirinç	20-80 g	V2 seviyesinde 15 sn.	H
Yer fıstığı	150 g	V2 seviyesinde 15 sn.	H
Soğan	20-100 g	V2 seviyesinde 15 sn.	I

2. Öğütücünün veya mini doğrayıcının bıçak bloğunu (H2 veya I2) ilgili hazne (H1 veya I1) üzerine yerleştirin. Saat yönünde çevirerek bıçak bloğunu kilitleyin (Şekil 4)
3. Öğütücünün veya mini doğrayıcının haznesini bıçaklarla çevirin. Aksesuarı motor bloku (G) üzerine yerleştirin ve yerinde kilitleyin (Şekil 5).
4. Cihazın fişini elektrik prizine takın ve yavaş veya hızlı hız düğmesine basın (E veya F).
5. Cihaz çalışırken iki elinizle sıkıca tutun. Cihazı bir kerede 30 saniyeden uzun süre çalıştırmayın.
6. Hazırladığınız besinleri örneğin buzdolabında saklayabilmeniz için aksesuarların hazneleri üzerinde (H1 veya I1) koruma kapakları (J) yer almaktadır.

TEMİZLİK

- Blenderin fişini elektrik prizinden çekin ve tüm aksesuarlarını çıkarın.
- Bıçak blokları (**H2 veya I2**) keskindir dokunurken dikkatli olunmalıdır.
- Motor bloğunu (**G**) temizlemek için nemli bir bez kullanın. Özenle kurulayın.
- Motor bloğunu (**G**) asla akan suyun altına tutmayın.
- Temizleme işlemini kolaylaştırmak için, çıkarılabilir parçaları kullanımın hemen ardından sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Hazne (**C**), kapak (**B**), ölçü kabı (**A**) ve aksesuarlar (**H1, I1 ve J**) bulaşık makinesinde, üst sepette, "ECO" veya AZ KİRLİ" programında yıkanabilir.

TR

AMARAN: Arahan-arahan keselamatan adalah sebahagian daripada perkakas. Sila baca dengan teliti sebelum menggunakan perkakas baru anda. Simpan di tempat yang mudah ditemui dan senang dirujuk pada masa depan.

AWAS: Bagi mengelakkan bahaya yang disebabkan oleh penetapan semula pemutus terma yang tidak disengajakan, perkakas ini tidak boleh dibekalkan melalui peranti pensuisan luaran seperti pemasa atau disambungkan kepada litar yang kerap dihidupkan atau dimatikan oleh utiliti (bergantung pada model).

KETERANGAN

A Cawan penyukat	H1. Penutup
B Penutup	H2. Unit pisau
C Balang pengisar	I Aksesori pengisar
D Sistem kunci keselamatan	(bergantung pada model)
E Butang kelajuan rendah	I1. Penutup
F Butang kelajuan tinggi	I2. Unit pisau
G Unit motor	J Penutup pelindung pencincang /
H Aksesori pencincang	pengisar
(bergantung pada model)	

SISTEM KUNCI KESELAMATAN (D)

Peralatan tidak boleh dimulakan jika balang pengisar (**C**) atau aksesori (**H** atau **I**) tidak ditempatkan atau dipasang dengan betul pada unit motor (**G**).

SEBELUM MENGGUNAKAN PENGISAR ANDA BUAT KALI PERTAMA

- Sebelum menggunakan pengisar untuk kali pertama, bersihkan semua aksesori (A, B, C, H & I) dengan air suam yang bersabun (kecuali unit motor (G)). Lihat "Membersih" §). Bilas dan keringkan dengan berhati-hati.
- **AWAS:** mata pisau sangat tajam, kendalikannya dengan berhati-hati semasa membersihkan atau menggunakan perkakas anda.
- Pastikan semua pembungkusan telah dikeluarkan sebelum menggunakan pengisar.

MENGGUNAKAN PENGISAR

Pengisar hanya boleh digunakan bagi membuat smoothie, susu kocak dan sos atau untuk mencampurkan bahan (sup sayuran campur, wafel dan adunan penkek).

1. Masukkan bahan ke dalam balang pengisar **(C)**. Rujuk kepada jadual di bawah untuk mendapatkan kuantiti maksimum untuk digunak. Jangan isi pengisar melebihi kuantiti ini.
2. Kunci penutup **(B)** pada balang pengisar **(C)** **(Rajah 1)**.
3. Tempatkan cawan penyukat **(A)** ke dalam bukaan di dalam penutup dan putarkannya untuk menguncikannya pada tempatnya. **(Rajah 2)**.
4. Letak balang pengisar **(C)** pada unit motor **(G)**. Kunci balang pengisar **(C)** dengan betul **(Rajah 1)**.
5. Pasang plag peralatan dan hidupkannya dengan menekan butang kelajuan rendah atau butang kelajuan tinggi **(E atau F)**.
6. Pegang peralatan dengan kukuh menggunakan kedua-dua tangan semasa pengendalian. Jangan kendalikan peralatan lebih daripada satu minit pada satu-satu masa. Setelah mengisar selama satu minit, matikan suis peralatan dan tunggu sehingga 30 minit sebelum mengisar semula. Jika peralatan menjadi panas, biarkan ia sejuk sebelum anda terus menggunakannya.
7. Peralatan anda dilengkapi **(bergantung kepada model)** dengan pemutus termal. Sekiranya berlaku pemanasan terlampau peralatan anda akan dimatikan secara automatik. Putuskan sambungan peralatan dan biarkannya sejuk selama kira-kira 30 minit, kemudian gunakan semula.

Bahan	Kuantiti (Maksimum)	Kelajuan yang disarankan
Buah-buahan (kiwi, pisang, strawberi, nanas...)	200 g	20s dengan V2
Sayur-sayuran (tomato, avocado...)	200 g	10s dengan V1 dan 50s dengan V2
Sup sayur	200g sayuran dimasak + air (pilihan)	10s dengan V1 dan 50s dengan V2
Susu kocak	100g buah + 300ml susu	30s dengan V2
Sup lobak merah	240g lobak merah + 360ml air	1 minit dengan V2

Cadangan :

- Jangan kendalikan peralatan lebih daripada satu minit secara berterusan.
- Untuk menambah bahan apabila pengisar sedang digunakan, masukkan bahan tersebut melalui lubang penyuar pada penutup **(B)**.
- Potong bahan menjadi ketulan kecil (anggaran 15mm x 15mm) sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar **(C)**. Jangan proses kuantiti bahan yang besar pada satu-satu masa.

AWAS: Jika bahan terlekat pada mata pisau, cabut plag perkakas dan keluarkannya dengan spatula.

MENGGUNAKAN AKSESORI PENCINCANG DAN PENGISAR (H ATAU I) (BERGANTUNG PADA MODEL)

Aksesori pengisar (**I**) membenarkan anda mencincang bahan seperti daging (sehingga 80g setelah dipotong menjadi ketulan), bawang, bawang putih, halia...

Aksesori pencincang (**H**) membolehkan anda:

- mengisar biji kopi (sehingga 80g)
- mengisar atau mencincang pelbagai rempah (cili), beras, buah-buahan kering dan kacang seperti kacang hazel, badam.

AWAS: Jangan kendalikan aksesori mata pisau (**H2** atau **I2**) kerana ia sangat tajam dan boleh menyebabkan kecederaan.

1. Potong bahan menjadi ketulan kecil (anggaran 15mm x 15mm). Masukkan bahan tersebut ke dalam penutup pencincang atau pengisar (**H1** atau **I1**). Rujuk kepada jadual di bawah untuk mendapatkan kuantiti maksimum untuk digunakan.

Bahan	Kuantiti maksimum	Kelajuan yang disarankan	Aksesori
Daging (dipotong menjadi ketulan)	115 g	5s dengan V2	I
Rempah (cili, lada hitam...)	50 g	15s dengan V2	H
Biji kopi, beras	20-80 g	15s dengan V2	H
Kacang tanah	150 g	15s dengan V2	H
Bawang	20-100 g	15s dengan V2	I

2. Tetapkan unit mata pisau pencincang atau pengisar (**H2** atau **I2**) pada penutup pencincang atau pengisar (**H1** atau **I1**). Kunci unit pisau dengan memutar-kannya mengikut arah jam (**Rajah 4**).
3. Putarkan aksesori pencincang atau pengisar yang telah dipasang ke atas. Letak aksesori pencincang atau pengisar pada unit motor (**G**) dan kuncikannya (**Rajah 5**).
4. Pasang plag peralatan dan hidupkannya dengan menekan butang kelajuan rendah atau butang kelajuan tinggi (**E** atau **F**).
5. Pegang peralatan dengan kukuh menggunakan kedua-dua tangan semasa pengendalian. Jangan kendalikan aksesori lebih daripada 30 saat pada satu-satu masa.
6. Anda boleh menyimpan bahan-bahan yang telah anda sediakan ke dalam peti sejuk dengan memasang penutup pelindung (**J**) pada penutup pencincang atau pengisar (**H1** atau **I1**).

MEMBERSIH

- Cabut plag pengisar dan keluarkan semua aksesori.
- Kendalikan mata pisau (**H2 atau I2**) dengan berhati-hati kerana ia sangat tajam.
- Lap unit motor (**G**) dengan kain lembap. Keringkan dengan teliti.
- Jangan letak unit motor (**G**) di bawah air paip. Untuk memudahkan pembersihan, sentiasa basuh bahagian boleh tanggal dengan air suam yang bersabun serta merta setelah digunakan.
- Balang pengisar (**C**), penutup (**B**), cawan penyukat (**A**) dan aksesori (**H1, I1 & J**) boleh dibersihkan dalam mesin pencuci pinggan dalam dulang atas, menggunakan program "ECO" atau "KOTOR SEDIKIT".

MS

주의사항: 안전 지침은 기기 구성의 일부를 이룹니다. 새 기기 사용 전 주의해서 잘 읽어 두시기 바랍니다. 이후 참고를 위해 찾기 쉬운 장소에 보관해 두십시오.

주의: 부주의로 열 차폐장치를 초기화하여 발생하는 위험을 피하기 위해 이 기기는 타이어와 같은 외부 스위치 장치를 통해 전원을 공급하거나 유틸리티에 의해 정기적으로 켜지고 꺼지는 회로에 연결해서는 안 됩니다 (모델에 따라 다름).

각부 명칭

A	계량컵	H	분쇄기 약세서리
B	뚜껑	H1.	분쇄기 용기
C	믹서용기	H2.	분쇄기용 칼날
D	안전 잠금 시스템	I	다지기 약세서리
E	저속 버튼	I1.	다지기 용기
F	고속 버튼	I2.	다지기용 칼날
G	모터 본체	J	분쇄기 용기 뚜껑 및 다지기 용기 뚜껑

안전 잠금 시스템(D)

믹서 용기나 (C) 약세서리 용기의 (H 또는 I) 몸체가 모터본체 (G)에 정확히 장착되지 않으면 안전장치에 의해 제품은 작동 되지 않습니다.

제품을 처음 사용하기 전에

- 처음 제품을 사용하기 전에 용기와 용기 뚜껑, 뚜껑마개, 칼날을 (A, B, C, H & I) 따뜻한 비눗물에 세척하십시오. (모터 본체 (G)는 절대로 물에 담그지 마십시오.) 깨끗하게 행군 후 잘 말려주십시오.
- 주의 : 칼날이 매우 날카로우므로, 세척 및 취급에 주의를 기울여 주십시오.
- 제품 사용전 모든 포장재는 완벽히 제거해 주십시오.

믹서 사용하기 (A, B, C)

- 믹서는 과일주스, 스무디, 밀크 셰이크, 각종 소스 또는 각종 재료를 혼합할 때 사용합니다. (익힌 야채 등)
1. 재료를 믹서용기 (C)에 넣습니다. 사용 가능한 재료의 최대 용량은 아래의 표를 참조하십시오. 아래 표시 이상으로 재료들을 넣지 마십시오.
 2. 믹서용기 (C)의 뚜껑 (B)을 (그림 1)과 같이 돌려 닫으십시오.
 3. 계량컵 (A)을 믹서용기에 (그림2)와 같이 돌려 닫으십시오.
 4. 믹서용기 (C)를 모터본체 (G) 위에 놓고, 믹서용기 (C)를 (그림3)과 같이 돌려 장착시키십시오.

재료	양(최대용량)	권장 속도
귀 과일(키위, 바나나, 딸기, 파인애플...)	200 g	V2 에서 20초
야채(토마토, 아보카도...)	200 g	V1에서 10초, V2에서 50초
야채 스프	200 g 익힌야채 + 물	V1에서 10초, V2에서 50초
밀크 셰이크	100 g 과일 + 300 ml 우유	V2에서 30초
당근 수프	당근 240g + 물 360ml	V2에서 1분

5. 코드를 연결하십시오. 저속 버튼 또는 고속 버튼 스위치를 누르십시오. (E 또는 F)
6. 제품이 작동 중일 때는 양손으로 제품을 잡고 계십시오.
제품을 한번에 일본 이상 작동시키지 마십시오. 일본 정도 사용 후에는 작동을 멈추고 30분 정도 쉼 후 다시 작동하여 주십시오. 제품이 과열된 경우 제품이 식기를 기다렸다가 다시 사용하십시오.
7. 제품에는 열 차단 장치가 장착되어 있습니다.(모델에 따라 다름). 과온이 발생하는 경우 제품은 자동으로 작동 중지됩니다.
제품 전원을 분리하고 30분 정도 식힌 후 다시 사용하십시오.

권고 사항 :

- 제품을 한번에 1분 이상 사용하지 마십시오.

- 제품 사용 중 재료를 추가하고 싶을 때에는, 재료를 뚜껑 (B)의 구멍을 통해 넣어주십시오.
- 믹서용기 (C)에 재료를 넣기 전에 재료를 잘게 (약 15mm × 15mm) 썰어주십시오. 한번에 너무 많은 양의 재료를 넣지 마십시오.

주의 : 재료가 칼날에 붙어서 떨어지지 않을 경우, 제품의 전원 코드를 뽑고, 주걱으로 붙은 재료를 떼어 주십시오.

분쇄기(H)와 다지기(I) 사용하기

분쇄기는 (H) 아래의 마른 재료를 분쇄하는데 사용하십시오.
- 원두 (80g 미만)

- 마른양념, 쌀 또는 땅콩, 아몬드 등의 견과류

다지기는 (I)고기, 양파, 마늘, 생강 등의 젖은 음식물을 다지는데 (약 80g의 재료) 사용하십시오.

주의 : 칼날이 매우 날카로우므로 칼날을 (H2 or I2) 사용하실 때에는 주의를 기울이십시오.

1. 재료를 (권장크기 15mm×15mm) 분쇄기 또는 다지기 용기에 넣으십시오. (H1 or I1) 사용 가능한 재료의 최대 용량은 아래의 표를 참조하십시오.

재료	최대용량	권장 속도	악세서리
고기	115 g	V2에서 5초	I(다지기)
마른 양념	50 g	V2에서 15초	H(분쇄기)
원두, 쌀	20-80 g	V2에서 15초	H(분쇄기)
땅콩	150 g	V2에서 15초	H(분쇄기)
양파	20-100 g	V2에서 15초	I(다지기)

2. 분쇄기 칼날 또는 다지기 칼날 (H2 or I2)을 분쇄기 용기 또는 다지기 용기 (H1 or I1)에 놓고, 완전히 잠길 때까지 돌려 (그림4)와 같이 돌려 잠그십시오.
3. 분쇄기 또는 다지기 용기를 모터본체 (G)에 놓고 (그림5)와 같이 돌려 장착하십시오.
4. 전원코드를 연결하십시오. 저속 버튼 또는 고속 버튼 스위치를

누르십시오. (E 또는 F)

5. 제품이 작동 중일 때는, 양손으로 제품을 잡고 계십시오.
제품을 한번에 30초 이상 작동시키지 마십시오.
6. 분쇄기나 다지기 용기(H1 or I1)에 준비된 재료는 뚜껑 (J)을 닫아 냉장고에 보관하셔야 합니다.

세척하기

- 전원코드를 빼 주십시오.
- 칼날 (H2 or I2)이 매우 날카로우니 사용하실 때 특별히 주의 하십시오.
- 모터본체 (G)는 젖은 수건으로만 닦아 주십시오.
- 모터본체 (G)는 절대로 물이나 흐르는 물에 세척하지 마십시오.
- 용기와 용기 뚜껑, 뚜껑매개, 칼날을 물로 세척하고 잘 건조 시켜 주십시오.
- 믹서용기(C), 뚜껑(B), 계량컵(A)과 악세서리 (H1, I1, & J)는 식기세척기에 세척이 가능합니다.

คำเตือน : คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยมาพร้อมกับเครื่อง กรุณาอ่านและยึดก่อนใช้กล้องถ่ายรูป เก็บไว้ในที่ที่แห้งสำหรับดูในคราวต่อไป

คำเตือน: เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่เกิดจากการรีเซ็ตเบรกเกอร์ตัดไฟเมื่อเครื่องร้อนโดยไม่ตั้งใจ ห้ามเสียบเครื่องใช้ไฟฟ้าผ่านอุปกรณ์สวิตช์ภายนอก เช่น เครื่องตั้งเวลา และห้ามเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากับวงจรที่ถูกเปิดและปิดโดยยูนิตลิฟต์อยู่เสมอ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

ส่วนประกอบ

A	ถ่วงดวงส่วนผสม	H	อุปกรณ์บัดสับ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
B	ฝาปิดบนน้ำ		H1. ฝาปิดบัดสับ
C	ถังบนน้ำ		H2. ชุดไม่มีบัดสับ
D	ระบบลิฟต์	I	อุปกรณ์บัดสับ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
E	ปุ่มความเร็วต่ำ (Low-speed)		I1. ฝาปิดบัดสับ
F	ปุ่มความเร็วสูง (High-speed)		I2. ชุดไม่มีบัดสับ
G	มอเตอร์	J	ฝาปิดอาหารบัดสับ/บัดสับ

ระบบลิฟต์ (D)

เครื่องจะไม่ทำงาน หากถังบนน้ำ (C) หรืออุปกรณ์ (H หรือ I) วางไม่เข้าล็อกมอเตอร์ (G)

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมด (A, B, C, H และ I) ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาฆ่าเชื้อ (ยกเว้นมอเตอร์ (G) ดูวิธีขอ "การทำความสะอาด") ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
- คำเตือน โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำ ความถี่ด้วยความปลอดภัย
- อ่านคู่มือความปลอดภัยก่อนใช้งาน
- แน่ใจว่า ถอดบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก ก่อนใช้เครื่อง

วิธีการใช้งาน

เครื่องเป็นสามารถสำหรับเตรียมอาหารเท่านั้น เช่น สมูทตี้ มิลค์-เชค และน้ำช็อคหรือผสมส่วนผสม (ซูปป์ ผัก วาฟเฟิล และแพนเค้ก)

1. ใส่ส่วนผสมลงในถังบนน้ำ (C) ปริมาณสูงสุดระบุจากตารางด้านล่าง ไม่ควรใส่เกินปริมาณที่แนะนำไว้

2. ปิดฝาปิดบนน้ำ (B) ให้เข้าล็อกบนถังบนน้ำ (C) (ภาพ 1)
3. วางถ่วงดวงส่วนผสม (A) ลงในฝาปิดถังบนน้ำ หมุนให้เข้าล็อก (ภาพ 2)
4. วางถังบนน้ำ (C) บนมอเตอร์ (G) หมุนให้เข้าล็อก (ภาพ 3)

ส่วนผสม	ปริมาณ (สูงสุด)	ความเร็วที่แนะนำ
ผลไม้ (กีวี กล้วย สตรอเบอรี่ สับประด ฯลฯ)	200 กรัม	20 วิ ด้วยความเร็ว V2
ผัก (มะเขือเทศ อกาโวกาโด ฯลฯ)	200 กรัม	10 วิ ด้วยความเร็ว V1 และ 50 วิ ด้วยความเร็ว V2
ซูปป์ผัก	ผักปรุงสุก 200 กรัม + น้ำ (ถ้ามี)	10 วิ ด้วยความเร็ว V1 และ 50 วิ ด้วยความเร็ว V2
มิลค์-เชค	ผลไม้ 100 กรัม + นม 300 มิลลิลิตร	30 วิ ด้วยความเร็ว V2
ซูปป์แครอท	แครอท 240 กรัม + น้ำ 360 มล.	1 นาที ด้วยความเร็ว V2

5. เสียบปลั๊กไฟ และถอดปลั๊กความเร็วดำหรือปลั๊กความเร็วสูง (E หรือ F)
6. จับเครื่องอย่างมั่นคงด้วยมือทั้งสองขณะเครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรใช้เครื่องเกินหนึ่งนาทีเดียว หลังจากใช้เครื่องเป็นเวลาหนึ่งนาทีแล้ว ควรพักเครื่องประมาณ 30 นาที และปล่อยให้เครื่องเย็นลง ก่อนใช้งานอีกครั้ง
7. เครื่องใช้ไฟฟ้าของรุ่นประกอบด้วย (แต่ยกเว้นกับในแต่ละรุ่น)
เครื่องตัดไฟเมื่ออุณหภูมิสูงเกินไป ในกรณีที่เครื่องร้อนเกินไป
เครื่องใช้ไฟฟ้าของรุ่นจะมีปลั๊กโดยอัตโนมัติ
ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าแล้วปล่อยให้เย็นลงประมาณ 30 นาที แล้วจึงใช้งานต่อ

ข้อแนะนำ

- ไม่ควรใช้เครื่องอย่างต่อเนื่องนานเกินหนึ่งนาที

- ระบุเครื่องกำลังทำงาน ควรเติมส่วนผสมโดยใช้อุปกรณ์ผสมน้ำ (B)
- ระบุส่วนผสมเป็นชิ้นเล็ก (ประมาณ 15 มม. x 15 มม.) ก่อนใส่ลงในโถปั่นน้ำ (C)
ไม่ควรใส่ส่วนผสมจำนวนมากในคราวเดียวกัน
คำแนะนำ หากส่วนผสมเหลือค้างติดในโถ ให้ถอดปลั๊กไฟ และใช้ไม้พายเขี่ยส่วนผสมที่เหลือออกจากโถ

วิธีการใช้งานอุปกรณ์บดสับและบดแห้ง (H หรือ I) (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

อุปกรณ์บดสับ (H) สำหรับบดสับส่วนผสม เช่น เนื้อสัตว์ (ปริมาณสูงสุด 80 กรัม หั่นเป็นชิ้น) หัวหอมใหญ่ กระเทียม ฯลฯ อุปกรณ์บดแห้ง (I) สำหรับ

- บดเมล็ดกาแฟ (ปริมาณสูงสุด 80 กรัม)
- บดผงหรือบดสับ เครื่องเทศ ข้าว ผลไม้แห้ง และถั่ว เช่น อาวาลนท์ อัลมอนต์ เป็นต้น

คำแนะนำ ควรถือชุดใบมีดด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากมีความแหลมคมมาก

1. หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็ก (ประมาณ 15 มม. x 15 มม.) ใส่ลงในโถปั่นหรือฝาโถปั่นน้ำ (H1 หรือ I1) ปริมาณสูงสุดจากฐานจากด้านล่าง

ส่วนผสม	ปริมาณ (สูงสุด)	ความเร็วที่แนะนำ	อุปกรณ์
เนื้อสัตว์ (หั่นเป็นชิ้น)	115 กรัม	5 วิ ด้วยความเร็ว V2	I
เครื่องเทศ (พริก พริกไทย ฯลฯ)	50 กรัม	15 วิ ด้วยความเร็ว V2	H
เมล็ดกาแฟ ข้าว	20-80 กรัม	15 วิ ด้วยความเร็ว V2	H
ถั่วลิสง	150 กรัม	15 วิ ด้วยความเร็ว V2	H
หัวหอม	20-100 กรัม	15 วิ ด้วยความเร็ว V2	I

2. ใส่ชุดใบมีดบดสับหรือชุดใบมีดบดแห้ง (H2 หรือ I2) บนฝาโถปั่นหรือฝาโถปั่นน้ำ (H1 หรือ I1) หมุนให้เข้าล็อก (ภาพ 4)
3. จากนั้น วางอุปกรณ์บดสับหรืออุปกรณ์บดแห้งบนมอเตอร์ (G) และหมุนให้เข้าล็อก (ภาพ 5)
4. เสียบปลั๊กไฟ และกดปุ่มความเร็วดำหรือปลั๊กความเร็วสูง (E หรือ F)
5. จับเครื่องอย่างมั่นคงด้วยมือทั้งสองขณะเครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรใช้เครื่องเกิน 30 วินาทีต่อครั้ง
6. คุณสามารถเก็บอาหารที่เตรียมแล้วไว้ในตู้เย็น โดยปิดฝาปิดอาหารบดสับบดแห้ง (J) บนฝาโถปั่นหรือฝาโถปั่นน้ำ (H1 หรือ I1)

การทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กไฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ
- ควรถือชุดใบมีดบดสับหรือชุดใบมีดบดแห้ง (H2 หรือ I2) ด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากมีความแหลมคมมาก
- เช็ดมอเตอร์ (G) ให้สะอาดด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ และเช็ดใบมีดด้วยผ้าหมาด ๆ
- หางจุ่มมอเตอร์ (G) ลงในน้ำ
- เพื่อให้ทำความสะอาดง่ายขึ้น ควรล้างอุปกรณ์ที่สามารถถอดได้ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานทันทีหลังการใช้งาน
- โถปั่นน้ำ (C) ฝาโถปั่นน้ำ (B) ถ้วยส่วนผสม (A) และอุปกรณ์ (H1, H2, I1, I2 และ J) สามารถล้างโดยใส่เครื่องล้างจานได้ โดยวางในชั้นบนและใช้โปรแกรม "ECO" หรือ "SLIGHTLY DIRTY"

QUẢNG CÁO: Hướng dẫn an toàn là một phần quan trọng trong tài liệu này. Vui lòng đọc kỹ trước khi sử dụng thiết bị mới của bạn. Hãy đặt ở vị trí mà bạn có thể dễ dàng tìm thấy để tham khảo trong những lần sau.

LƯU Ý: Để tránh nguy hiểm có thể xảy ra do bất cẩn khi đặt lại cầu chì nhiệt, không được sử dụng ứng dụng này thông qua thiết bị công tắc ngoài, chẳng hạn như bộ đặt giờ, hoặc kết nối với mạch điện thường xuyên bật tắt khi sử dụng (tùy kiểu mẫu).

Mô tả

A	Ly đo lường	H	Phụ kiện âm (tùy model)
B	Nắp	H1	Nắp
C	Cối xay	H2	khối lưỡi dao
D	Hệ thống khóa an toàn	I	Phụ tùng nghiền (tùy kiểu mẫu)
E	Nút tốc độ thấp	I1	Nắp
F	Nút tốc độ cao	I2	Lưỡi dao
G	Động cơ	J	Các nắp bảo quản máy băm / máy nghiền

Hệ thống khóa an toàn (D)

Thiết bị không thể được khởi động nếu cối xay (**C**) hoặc các phụ tùng (**H hoặc I**) không được lắp vào đúng vị trí trên động cơ (**G**).

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

- Trước khi sử dụng máy xay lần đầu tiên, vệ sinh mọi phụ kiện (**A, B, C, H & I**) bằng nước xà phòng ấm (ngoại trừ động cơ (**G**)). Hãy xem § "Làm sạch". Rửa lại với nước sạch và làm khô chúng thật kỹ.
- **CHÚ Ý:** Các lưỡi dao rất sắc bén, nên cẩn thận khi vệ sinh.
- Phải bảo đảm rằng bao bì đã được lấy ra trước khi sử dụng.

Sử dụng máy xay

Máy xay chỉ có thể được sử dụng cho các chế phẩm như sinh tố, sữa khuấy và nước sốt hoặc trộn các thành phần (súp rau cải đã nấu chín, bột bánh quế và bánh kếp).

1. Cho các thành phần vào cối xay (**C**). Tham khảo bảng dưới đây về khối lượng tối đa phải sử dụng. Đừng cho quá đầy máy xay.

2. Khóa nắp (**B**) vào cối xay (**C**) (Hình 1).
3. Đặt ly đo lường (**A**) trên phần mở trên nắp và xoay để khóa vào đúng vị trí. (Hình 2).
4. Đặt cối xay (**C**) lên trên động cơ (**G**) và khóa cối xay (**C**) cho đúng (Hình 1).

Thành phần	Khối lượng (Tối đa)	Tốc độ khuyến nghị
Trái cây (kiwi, chuối, dâu tây, thơm ...)	200 g	20s ở Tốc độ 2
Rau (cà chua, trái bơ ...)	200 g	10s ở Tốc độ 1 và 50s ở Tốc độ 2
Súp rau củ	200 g rau nấu chín + nước	10s ở Tốc độ 1 và 50s ở Tốc độ 2
Sữa khuấy	100 g trái cây + 300 ml sữa	30s ở Tốc độ 2
Súp cà rốt	240g cà rốt + 360ml nước	1 phút ở Tốc độ 2

- Cắm điện và mở máy bằng cách ấn nút tốc độ thấp hoặc tốc độ cao (**E hoặc F**).
- Nên cầm chắc thiết bị bằng cả hai tay trong khi thao tác. Không được vận hành máy quá một phút một lần. Sau khi sử dụng trong một phút, tắt máy và chờ 30 phút trước khi tiếp tục sử dụng. Nếu máy bị nóng lên, hãy để cho nó nguội trước khi tiếp tục sử dụng.
- Thiết bị của bạn được trang bị (**tùy theo kiểu**) một cầu chì nhiệt. Khi xảy ra quá nhiệt, thiết bị sẽ tự động tắt. Ngắt kết nối thiết bị và để nguội trong khoảng 30 phút, sau đó có thể tiếp tục sử dụng.

Khuyến cáo:

- Không nên để máy vận hành liên tục hơn một phút.
- Muốn cho thêm các thành phần trong khi đang sử dụng máy xay, hãy cho chúng vào qua lỗ tiếp liệu trong nắp (**B**).
- Nên cắt thức ăn thành miếng nhỏ (khoảng 15mm x 15mm) trước khi cho chúng vào cối xay (**C**). Đừng xử lý cùng một lúc một lượng lớn các thức ăn.

CHÚ Ý: Nếu thức ăn bị kẹt lại dưới lưỡi dao, hãy rút phích điện và dùng dao bay lấy chúng ra.

Sử dụng các phụ kiện băm và nghiền (H hoặc I) (tùy kiểu mẫu)

Phụ kiện cối băm (**I**) cho phép bạn băm nhuyễn các thành phần như thịt (dưới 80g cắt thành miếng), hành, tỏi, gừng...

Phụ kiện cối nghiền (**H**) cho phép bạn:

- Nghiền hạt cà phê (dưới 80g)
- Nghiền hoặc băm các loại gia vị (ớt khô), gạo, trái cây khô và quả hạch như hạt phỉ, hạnh nhân.

CHÚ Ý: Không nên dùng tay cầm lưỡi dao (**H2 hoặc I2**) vì chúng rất sắc bén và có thể gây tổn thương.

- Hãy cắt thành phần cần băm thành những miếng nhỏ (khoảng 15mm x 15mm). Cho chúng vào cối băm hoặc cối nghiền (**H1 hoặc I1**). Hãy tham khảo bảng dưới đây về các khối lượng tối đa có thể sử dụng

Thành phần	Khối lượng (Tối đa)	Tốc độ khuyến nghị	Phụ tùng
Thịt (cắt thành miếng)	115 g	5s ở Tốc độ 2	I
Gia vị (ớt khô, tiêu ...)	50 g	15s ở Tốc độ 2	H
Hạt cà phê, gạo	20-80 g	15s ở Tốc độ 2	H
Đậu phộng	150 g	15s ở Tốc độ 2	H
Hành	20-100 g	15s ở Tốc độ 2	I

- Lắp lưỡi dao băm hoặc nghiền (**H2 hoặc I2**) trên nắp cối băm hoặc cối nghiền (**H1 hoặc I1**). Khóa kỹ bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ (Hình 4).
- Xoay cối băm hoặc cối nghiền đã lắp ráp theo hướng đi lên. Đặt cối băm hoặc cối nghiền lên động cơ (**G**) và khóa nó (Hình 5).
- Cắm phích điện và mở máy lên bằng cách ấn nút tốc độ

thấp hoặc tốc độ cao (**E hoặc F**).

- Giữ chặt máy bằng cả hai tay trong khi thao tác. Đừng vận hành máy nhiều hơn 30 giây một lần.
- Bạn có thể trữ các chế phẩm của mình trong tủ lạnh bằng cách đặt các nắp bảo quản (**J**) trên nắp cối băm hoặc cối nghiền (**H1 hoặc I1**).

Vệ sinh

- Rút phích điện và tháo tất cả các phụ kiện ra.
- Cẩn thận với các lưỡi dao (H2 hoặc I2) bởi vì chúng rất sắc bén.**
- Lau động cơ (**G**) bằng khăn ẩm. Lau lại cho khô.
- Đừng bao giờ nhúng động cơ (**G**) vào dòng nước đang chảy.
- Để cho việc làm sạch dễ dàng hơn, hãy luôn rửa các

bộ phận tháo lắp được trong nước xà phòng ấm ngay sau khi sử dụng.

- Cối xay (**C**), nắp (**B**), ly đo lường (**A**) và các phụ tùng (**H1, I1 & J**) có thể được làm sạch trong máy rửa chén ở khay trên, dùng chương trình "TIẾT KIỆM" hoặc "HƠI BÀN".

4. أوصل الجهاز بالتيار واضغط على مفتاح السرعة المنخفضة أو على السرعة العالية (F أو E).
5. اضغط بيديك جيدًا على الجهاز أثناء تشغيله. لا تشغل الجهاز لأكثر من 30 ثانية بدون انقطاع.
6. ركب غطاء الحماية (J) على وعاء الملحقات (H1 أو I1) لحفظ المكونات في الثلاجة مثلاً.

التنظيف

- افصل الخلاط عن التيار وانزع الملحقات المركبة.
- تعامل مع وحدة الشفرات (H2 أو I2) بحذر لأن أنصالتها حادة جدًا.
- استعمل قطعة قماش رطبة لتنظيف وحدة المحرك (G)، ثم جفف بعناية.
- لا تضع أبدًا وحدة المحرك (G) تحت ماء جار.
- لتسهيل التنظيف، اغسل الملحقات القابلة للفك والتركيب بالماء الساخن والصابون مباشرة بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
- إبريق الخلاط (C)، الغطاء (B)، كوب القياس (A)، مع الملحقات (H1, I1, J)، يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون في السلة العلوية. استعمل فقط البرنامج "ECO" أو برنامج "SLIGHTLY SOILED".

توصيات:

- لا تشغل الجهاز بدون توقف لأكثر من دقيقة واحدة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة ساعة واحدة بعد استعماله لخمس مرات متتالية.
- لإضافة مكونات أخرى أثناء التشغيل، أدخلها عبر أنبوب التلقيح الذي يحتوي على الغطاء (B).
- تُقطع المكونات إلى قطع صغيرة (15 مم x 15 مم) قبل وضعها في الوعاء (C). لا تستعمل كمية كبيرة من المكونات في آن واحد.
- تحذير:** إذا بقيت المكونات عالقة بالأنصال، افصل الجهاز عن التيار وانزعها بواسطة ملوق.

استعمال ملحقات المطحنة والمفرمة (I أو H) (حسب الموديل)

يمكنك استعمال ملحق المطحنة: (I) :-

- طحن حبوب البن (كمية تصل إلى 80 جرام)
 - جرش أو فرم التوابل (بهارات)، الأرز، المكسرات مثل اللوز والبنندق...
- يمكنك استعمال ملحق المفرمة (H) لفرم مكونات مثل اللحم (مُقطع إلى مكعبات بكمية تصل إلى 80 جرام)، بصل، ثوم، خيار...
- تحذير:** تعامل مع أنصال هذه الملحقات (H2 يا 12) بحذر، فإنها حادة جدًا.
1. تُقطع المكونات إلى مكعبات صغيرة بحجم 15 ملم x 15 ملم. توضع في وعاء المطحنة أو وعاء المفرمة الصغيرة (H1 أو I1). يبين الجدول أدناه الكميات القصوى التي يُسمح باستعمالها.

المكونات	المقادير (بالحد الأقصى)	السرعة الموصى بها	الملحقات
لحمة (مقطعة الى قطع)	115 جرام	5 ثوان على سرعة 2	I
بهارات (فلفل احمر، فليفلة)	50 جرام	15 ثانية على سرعة 2	H
حبوب البن، أرز	20-80 جرام	15 ثانية درسرعت 2	H
فول سوداني	150 جرام	15 ثانية على سرعة 2	H
بصل	20-100 جرام	15 ثانية على سرعة 2	I

2. تُركب وحدة الشفرات الخاصة بمطحنة البن أو المفرمة الصغيرة (H2 أو I2) على غطاء المفرمة أو المطحنة (H1 أو I1). تُقلل وحدة الشفرات بتدويرها باتجاه عقارب الساعة (شكل 4).
3. اقلب وعاء المطحنة أو المفرمة رأساً على عقب، وركب الملحق على وحدة المحرك (G) ثم أقفله (الشكل 5).

لقد صُمم الخلاط خصيصًا لتحضير وصفات مثل الفواكه المثلجة "سموثيز"، الميلك شايك، الصلصات. كما يستعمل لخلط مكونات أخرى (شوربة الخضار المطهوه، عجينة الكريب أو الوافل). لا تستعمل الخلاط لطحن حبوب البن أو مكعبات السكر.

1. ضع المكونات في الوعاء (C). لا تسكب السوائل أو المكونات السائلة التي تزيد حرارتها عن 80 درجة مئوية. بدلاً من ذلك انتظر لكي تبرد هذه المكونات أولاً. يبين الجدول أدناه الكمية القصوى التي يسمح باستعمالها. لا تتجاوز حدود الكميات المبينة في الجدول.

2. أقلل الغطاء (B) على إبريق الخلاط (C) (الشكل 1).

3. ركب كوب القياس (A) في موقعه على الغطاء، ثم أدركه لإقفاله (الشكل 2).

4. ركب إبريق الخلاط (C) على وحدة المحرك. أقلل إبريق الخلاط (C) بعد وضعه في مكانه الصحيح (الشكل 1).

5. أوصل الجهاز بالتيار واضغط على مفتاح السرعة المنخفضة أو السرعة العالية (F أو E). لن يمكن تشغيل الخلاط إن لم يكن الإبريق مركباً بشكل صحيح.

6. اضغط بيدك جيداً على الجهاز أثناء تشغيله. لا تشغل الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة. بعد انتهاء الدقيقة المخصصة للاستعمال، افصل الجهاز عن التيار واتركه يبرد لمدة 30 دقيقة قبل القيام بعملية أخرى. إذا سخن الجهاز أكثر من اللازم. اتركه يبرد تماماً قبل استئناف التحضير.

7. رُوِّد هذا الجهاز (حسب الموديل) بنظام قطع حراري. ففي حال حصول سخونة مفرطة في الجهاز، سيتم إيقافه أوتوماتيكياً. أوقف الجهاز عن التشغيل واتركه لكي يبرد تماماً، حوالي 30 دقيقة، ثم تابع استعماله.

المكونات	المقادير (بالحد الأقصى)	السرعة الموصى بها
فواكه (كيوي، موز، توت، أناناس...)	200 جرام	20 ثانية على سرعة 2
خضار (طماطم، أفوكادو...)	200 جرام	10 ثواني على سرعة 1 و 50 ثانية على سرعة 2
شوربة الخضار	200 جرام خضار مطهوه + ماء (اختياري)	10 ثواني على سرعة 1 و 50 ثانية على سرعة 2
ميلك شيك	100 جرام فواكه + 300 مللتر حليب	30 ثانية على سرعة 2
شوربة الجزر	240 جرام جزر + 360 مللتر ماء	1 دقيقة على سرعة 2

تحذير: تجنباً للتعرض للأخطار الناتجة عن إعادة الضبط الحراري، يجب أن لا يتم توصيل هذا المنتج بأي أداة قطع أو توصيل خارجية مثل المؤقت، أو بدائرة كهربائية يتم فيها التشغيل والإيقاف بانتظام بواسطة أداة مساعدة.

تحذير: إرشادات وتوصيات السلامة هي جزء لا يتجزأ من هذا المنتج. يُرجى قراءتها بعناية قبل استعمال المنتج الجديد. احتفظ بهذه الإرشادات في مكان آمن يسهل الوصول إليه مستقبلاً (حسب الموديل).

شرح أجزاء المنتج

A	كوب للقياس	H	ملحق المطحنة (حسب الموديل)
B	غطاء	H1	وعاء
C	وعاء الخلاط	H2	وحدة الشفرات
D	نظام إقفال للسلامة	I	ملحق المفرفة (حسب الموديل)
E	مفتاح السرعة المنخفضة	I1	وعاء
F	مفتاح السرعة العالية	I2	وحدة الشفرات
G	مُحرك	J	مفرفة/حلقة منع التسرب للمطحنة

نظام إقفال من أجل السلامة (D)

لن يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يكن الوعاء (C)، أو الملحق (I أو H) مثبتان في مكانهما على وحدة المحرك (G).

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- تُنظف جميع الملحقات (A, B, C, H, I) بالماء الساخن والصابون قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى ما عدا وحدة المحرك (G). راجع فقرة "التنظيف". ثم تُغسل الملحقات وتُجفف بعناية.
- **تحذير:** إن أنصال الشفرات حادة جداً ولذلك يجب التعامل معها بحذر أثناء استعمال أو تنظيف الجهاز.
- تأكد من نزع التغليف قبل استعمال الخلاط.

3. کاسه آسیاب قهوه و چرخکن کوچک را همراه با تیغه‌ها برگردانید. وسیله جانبی را روی موتور (G) قرار داده و قفل کنید (تصویر 5).
4. دستگاه را به برق وصل کرده و روی دکمه سرعت آرام یا سریع فشار دهید (F یا E).
5. در موقع کار کردن دستگاه آن را با دو دست محکم نگه دارید. دستگاه را بیش از 30 ثانیه به طور متوالی به کار نیندازید.
6. سرپوش‌های حفاظتی (J) روی کاسه‌های وسایل جانبی (H1 یا I1) قرار می‌گیرند و به شما امکان می‌دهند تا مواد تهیه‌شده را مثلاً در یخچال نگهداری کنید.

تمیز کردن

- پریز دستگاه را از برق بیرون آورده و کلیه وسایل جانبی را جدا کنید.
- مجموعه تیغه‌ها (H2 یا I2) بسیار برنده هستند، به آن‌ها با احتیاط دست بزنید.
- برای تمیز کردن موتور (G) از یک پارچه مرطوب استفاده کنید سپس آن را خوب خشک کنید.
- هرگز موتور (G) را زیر آب نگیرید.
- برای سهولت در تمیز کردن، به محض پایان استفاده، وسایل جداشدنی را با آب گرم و صابون بشوئید.
- کاسه (C)، سرپوش (B)، پیمانه (A) و وسایل جانبی (J، H1، I1) قابل شستشو در ماشین ظرفشویی در سبد بالایی و با برنامه «اقتصادی» یا «کمی کثیف» می‌باشند.

بیش از یک دقیقه متوالی از دستگاه استفاده نکنید.

- پس از پنج بار استفاده متوالی یک ساعت صبر کنید تا دستگاه کاملاً سرد شود.
- برای اضافه کردن مواد در موقع کار کردن دستگاه آن‌ها را از سوراخ سرپوش (B) وارد کنید.

• مواد را به قطعات کوچک تکه کنید (مکعب‌هایی با ضلع تقریباً 30 میلی‌متر) و سپس آن‌ها را درون کاسه (C) بریزید. مواد را یکباره به مقدار زیاد نریزید.
توجه: اگر مقداری از مواد لای تیغه‌ها گیر کرده باشند، پریز دستگاه را از برق بیرون بیاورید و آن‌ها را به کمک کاردک بیرون بیاورید.

استفاده از آسیاب قهوه و چرخ‌کن کوچک (I یا H) (بر حسب مدل)

آسیاب قهوه (I) امکان می‌دهد:

- (تا 80 گرم) قهوه آسیاب شود،
- ادویه‌ها، برنج و میوه‌های خشک مانند بادام، فندق و غیره خرد شده یا به حالت پودر درآیند.

چرخ‌کن کوچک (H) امکان می‌دهد تا موادی مانند گوشت (تا 80 گرم که قبلاً تکه شده باشد)، پیاز، سیر، زنجفیل و غیره چرخ شوند.

توجه: تیغه‌های این وسایل جانبی (H2 یا I2) بسیار برنده هستند: به آن‌ها با احتیاط دست بزنید.

1. مواد را به مکعب‌هایی به ضلع تقریبی 15 میلی‌متر تکه کنید. آن‌ها را درون کاسه آسیاب قهوه یا چرخ‌کن کوچک (H1 یا I1) بریزید. نمودار زیر نشان‌دهنده مقادیر حداکثر مواد است.

مواد	مقدار (حداکثر)	سرعت توصیه شده	لوازم جانبی
گوشت (برش به قطعات)	115 گرم	5 ثانیه در سرعت 2	I
ادویه جات (فلفل قرمز، فلفل)	50 گرم	15 ثانیه در سرعت 2	H
دانه قهوه، برنج	20-80 گرم	15 ثانیه در سرعت 2	H
بادام زمینی	150 گرم	15 ثانیه در سرعت 2	H
پیاز	20-100 گرم	15 ثانیه در سرعت 2	I

2. مجموعه تیغه‌های آسیاب قهوه یا چرخ‌کن کوچک (H2 یا I2) را روی کاسه مربوطه (H1 یا I1) قرار دهید. مجموعه تیغه‌ها را با چرخاندن در جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید (تصویر 4).

- مخلوطکن می‌تواند فقط برای ترکیب‌هایی مانند مخلوط، میلک شیک و سس یا مخلوط کردن مواد (سوپ سبزیجات پخته‌شده، وافل و خمیر پنکیک) استفاده شود. برای پردازش دانه‌های قهوه، ادویه‌جات سخت یا آسیاب کردن شکر استفاده نکنید.
1. مواد را درون کاسه (C) بریزید. نمودار زیر نشان‌دهنده مقادیر حداکثر مواد است. بیش از این مقادیر درون بلندتر نریزید.
 2. سرپوش (B) را روی کاسه (C) قفل کنید (تصویر 1).
 3. پیمانه (A) را در جای خود روی سرپوش قرار داده و بچرخانید تا قفل شود (تصویر 2).
 4. کاسه (C) را روی موتور (G) بگذارید. کاسه (C) را قفل کنید (تصویر 3).
 5. دستگاه را به برق وصل کرده و روی دکمه سرعت آرام یا سریع (F یا E) فشار دهید.
 6. در موقع کار کردن دستگاه آن را با دو دست محکم بگیرید. بیش از یک دقیقه به طول متوالی از دستگاه استفاده نکنید. پس از یک دقیقه استفاده، پرز دستگاه را از برق بیرون بیاورید و 15 دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود. اگر دستگاه زیاد داغ شده باشد، صبر کنید تا کاملاً سرد شود و سپس مورد استفاده مجدد قرار دهید.
 7. دستگاه شما (با توجه به مدل) به یک برش حرارتی مجهز شده است. در صورت بیش از حد گرم شدن، دستگاه شما به طور خودکار خاموش خواهد شد. دستگاه را از برق بیرون بکشید و بگذارید برای حدود 30 دقیقه خنک شود، سپس استفاده کردن را دوباره آغاز کنید.

مواد	مقدار (حداکثر)	سرعت توصیه شده
میوه (کیوی، موز، توت فرنگی، آناناس ...)	200 گرم	20 ثانیه در سرعت 2
سبزیجات (گوجه فرنگی، آوکانو ...)	200 گرم	10 ثانیه در سرعت 1 و 50 ثانیه در سرعت 2
سوپ سبزیجات	200 گرم سبزیجات پخته + آب (اختیاری)	10 ثانیه در سرعت 1 و 50 ثانیه در سرعت 2
میلک شیک	100 گرم میوه + 300 میلی لیتر شیر	30 ثانیه در سرعت 2
سوپ هویج	240 گرم هویج + 360 میلی لیتر آب	1 دقیقه در سرعت 2

احتیاط: به منظور جلوگیری از خطر به دلیل بی‌دقتی در تنظیم کردن برش حرارتی، این دستگاه نباید از طریق یک دستگاه عوض بدل کردن خارجی، مانند تایمر تامین شود، یا به یک مدار که به طور منظم توسط ابزار روشن و خاموش می‌شود متصل گردد.

احتیاط: اقدامات احتیاطی بخشی از دستگاه است. قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار آن‌ها را با دقت بخوانید. آن‌ها را در جایی نگه دارید که بتوانید پیدا کنید و بعداً به آن‌ها رجوع کنید (بر حسب مدل).

تشریح دستگاه

A پیمانه	H آسیاب قهوه (بر حسب مدل)
B سرپوش	H1 کاسه
C کاسه	H2 مجموعه تیغه‌ها
D قفل ایمنی	I چرخ‌کن کوچک (بر حسب مدل)
E دکمه سرعت آهسته	I1 کاسه چرخ‌کن
F دکمه سرعت سریع	I2 مجموعه تیغه‌ها
G موتور	J سرپوش حفاظتی برای کاسه چرخ‌کن کوچک و یا برای آسیاب قهوه

قفل ایمنی (D)

تا زمانی که کاسه (C) یا وسایل جانبی (I یا H) به درستی در جای خود روی موتور (G) نصب نشده باشند دستگاه به کار نمی‌افتد.

قبل از اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده، کلیه وسایل جانبی (A) را به جز موتور (G) با آب گرم همراه با صابون بشوئید. به بخش مربوط به «تمیز کردن» مراجعه کنید. آن‌ها را آب کشیده و به خوبی خشک کنید.
- **توجه:** تیغه‌ها بسیار برنده هستند. در موقع استفاده و تمیز کردن دستگاه به آن‌ها با احتیاط دست بزنید.
- قبل از استفاده از بلند، مطمئن شوید که کلیه بسته‌بندی‌ها را بیرون آورده‌اید.

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
FI	P. 33 - 36
DA	P. 37 - 40
SV	P. 41 - 44
NO	P. 45 - 48
TR	P. 49 - 52
MS	P. 53 - 56
KO	P. 57 - 58
TH	P. 59 - 60
VI	P. 61 - 62
AR	P. 63 - 66
FA	P. 67 - 70