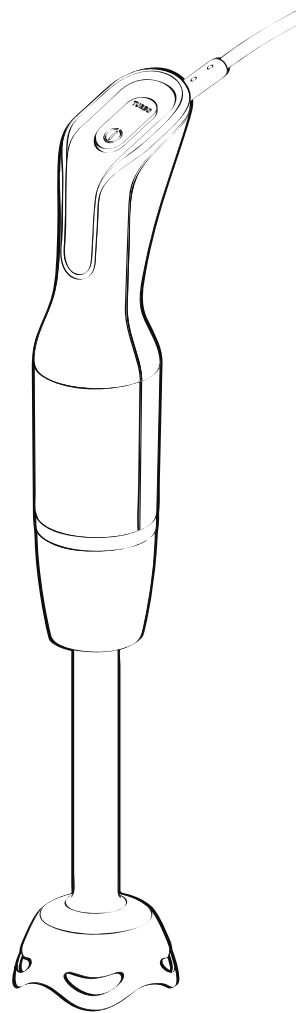


- FR** p. 5 - 8
- ES** p. 9 - 12
- PT** p. 13 - 16
- IT** p. 17 - 20
- EL** p. 21 - 24
- NL** p. 25 - 28
- DE** p. 29 - 32
- EN** p. 33 - 36
- AR** p. 40 - 37
- FA** p. 44 - 41
- UK** p. 45 - 48
- RU** p. 49 - 52
- KK** p. 53 - 56

0 828 830 - 19/14
Réalisation : Espace-Graphique



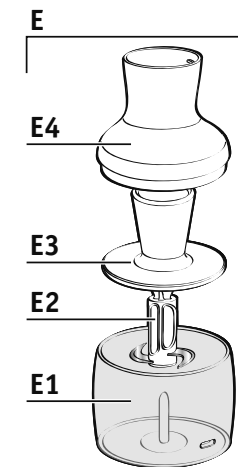
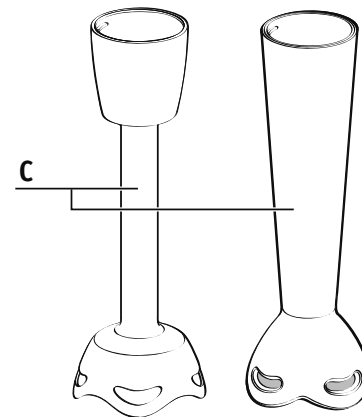
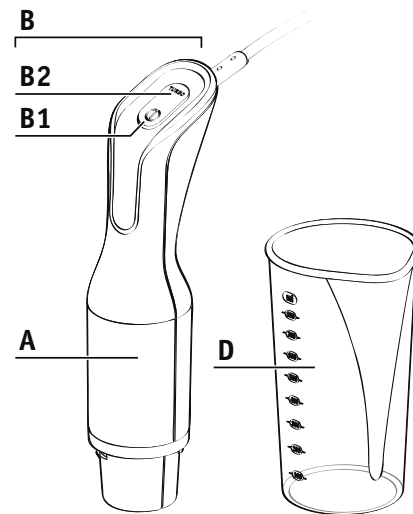
FR

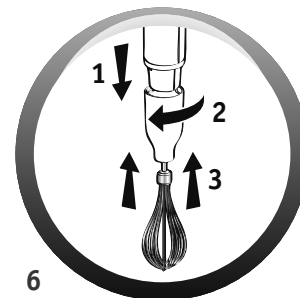
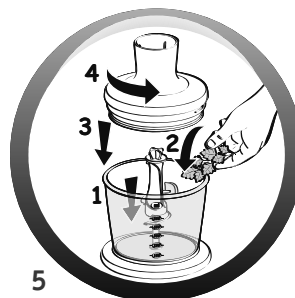
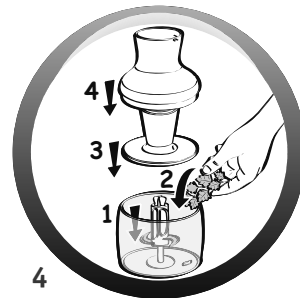
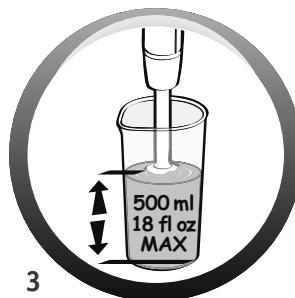
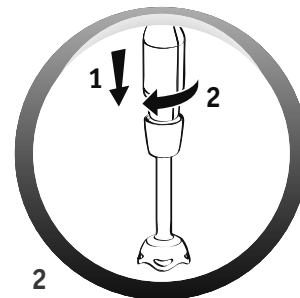
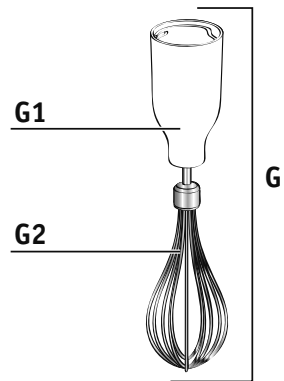
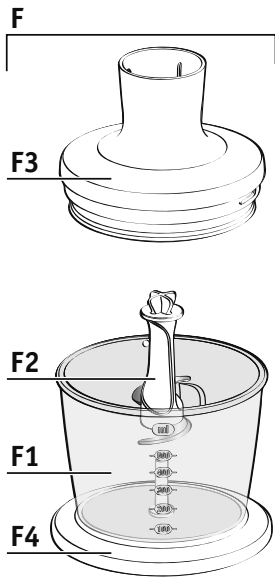
ES

EL

NL

FA





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.

DESCRIPTION (FIG. 1)

A Bloc Moteur

B Boutons de mise en marche

B1 Vitesse 1

B2 Vitesse Turbo

C Pied Mixeur (plastique ou métal selon Modèle)

D Gobelet 0.8 L

E Mini hachoir 150 ml (selon modèle)

E1 Bol

E2 Couteau

E3 Contre couvercle

E4 Couvercle

F Hachoir 500 ml (selon modèle)

F1 Bol

F2 Couteau

F3 Réducteur

F4 base anti dérapante

G Fouet multibrins (selon modèle)

G1 Réducteur

G2 Fouet

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurer de l'hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 50 cL (15 Oz) pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas utiliser le pied mixeur (C) plus de 20 secondes en vitesse turbo.

• Pied Mixeur : Fig. 2 et 3

- Vissez le pied mixeur (C) sur le bloc moteur (A), s'assurer que le pied est bien vissé jusqu'en butée, puis branchez l'appareil. **Fig. 2.**
- Plongez le pied mixeur (C) à mi-hauteur du récipient **Fig. 3** et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient.

- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc...), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.
 - Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyautiez les fruits préalablement.
 - N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café, glaçons).
- **Mini Hachoir 150 ml (Selon modèle) : Fig. E & 4**
 - Placez le couteau (E2) sur l'axe du bol (E1).
 - Placez les aliments dans le bol (E1) puis placez le contre couvercle (E3) puis, le couvercle (E4).
 - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (E4).
 - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
 - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (E4) puis, le contre couvercle (E3).
 - Retirez le couteau (E2) en le manipulant par la partie plastique.
 - Après utilisation, retirez la nourriture.
 - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**
- **Hachoir 500 ml (Selon modèle) : Fig. F & 5**
 - Placez le bol sur la base anti dérapante (F4)
 - Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
 - Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le couvercle (F3).
 - Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F3).
 - Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B1 ou B2).
 - Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F3).
 - Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
 - Après utilisation, retirez la nourriture.
 - **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**
- **Fouet multibrins (Selon modèle) : Fig. G & 6**
 - Assemblez le fouet multibrins (G2) avec le réducteur (G1).
 - Placez le réducteur (G1) sur le bloc moteur (A).
 - Vissez jusqu'à la butée.
 - Après utilisation, dévissez le réducteur (G1) et retirez le fouet (G2).
 - Ne pas utiliser le fouet multibrins plus de 3 minutes en vitesse turbo.

NETTOYAGE

- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (F3, G1), vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

RECETTES

Pied mixeur Fig. A, B, C, D.

• Soupe de carottes au cumin :

Ingrédients :

- 200 g de carottes coupées en cubes de 15 mm x15 mm
- 300 ml d'eau
- 1 cuillère à café de cumin
- Sel, poivre

Mettez les carottes dans le bol du blender et ajoutez l'eau. Mixez en vitesse max pendant 20 s. Arrêtez l'appareil. Versez l'ensemble dans une casserole, ajoutez le cumin et faites cuire pendant environ 30 min. Vous pouvez ajouter de l'eau en cours de cuisson pour avoir une soupe moins épaisse. Salez et poivrez à votre convenance.

Mini hachoir 150 ml (Selon modèle) Fig. E :

• Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :

Ail, Fines herbes, Oignons.

* Pour la version 700W :

70g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 3 secondes vitesse turbo.

Fouet Multibrins (Selon Modèle) Fig. G :

Blancs en neige.

4 blancs en 3 minutes. Vitesse Turbo.

Hachoir 500 ml (Selon modèle) Fig. F :

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.

200 g de bœuf déneuvé et découpé en cubes de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 secondes. Vitesse Turbo.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez :

Que votre appareil est bien connecté au secteur.

Que le cordon est en bon état.

Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe. Dans le cas d'une surchauffe, votre appareil se coupera. Dans ce cas, laissez l'appareil refroidir environ 20 minutes puis, reprenez votre utilisation.

- **Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?**

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

ACCESSOIRE(S)

- Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 ml :

* Pour la version 700W :

70g de boeuf découpé en cubes de 1cm x 1cm x 1cm en 3 secondes vitesse turbo.

Hachoir 500 ml :

Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200 g de bœuf en 10 secondes.

Pied Purée, pour réaliser vos purées de légumes.

Pied mayonnaise, pour réaliser tout type de sauces (mayonnaise, tartare, aioli, vinaigrette, sauces à base de yaourt...).

Attention, afin de vous voir délivrer un accessoire, veuillez vous munir de la présente notice ou de communiquer le code type de votre appareil DD85xxxx or HB85xxxx.

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.

DESCRIPCIÓN (FIG. 1)

A Bloque motor

B Botones de puesta en marcha

B1 Velocidad 1

B2 Velocidad TURBO

C Pie de la batidora (de plástico o de metal en función del modelo)

D Vaso de 0,8 l

E Minipicadora de 150 ml (en función del modelo)

E1 Bol

E2 Cuchilla

E3 Contratapadera

E4 Tapadera

F Picadora de 500 ml (en función del modelo)

F1 Bol

F2 Cuchilla

F3 Reductor

F4 Base antideslizante

G Batidor multihilos (en función del modelo)

G1 Reductor

G2 Batidor

PUESTA EN SERVICIO / USO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los accesorios en agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.
- Es importante que se asegure que la superficie de trabajo está bien limpia.
- Ponga los alimentos en un recipiente lo suficientemente alto como para evitar salpicaduras.
- No llene el vaso por encima de los 50 cl (15 Oz) para evitar salpicaduras.
- No utilice el brazo mezclador (C) más de 20 segundos en velocidad turbo.
- **Pie de la batidora: FIG 2 & 3**
 - Atornille el pie de la batidora (C) al bloque motor (A), asegúrese de que queda bien atornillado hasta el tope y a continuación conecte el aparato. **FIG 2.**
 - Sumerja el pie de la batidora (C) a media altura del recipiente **FIG 3** y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).

ATENCIÓN: No ponga en marcha el aparato en vacío.

- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para batir preparaciones calientes. Para una mayor eficacia, no desplace el pie de la batidora por la

preparación. Déjelo a media altura y en el centro del recipiente.

- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, etc.), limpie el pie regularmente durante la preparación siguiendo las recomendaciones de seguridad para el desmontaje y la limpieza del producto.
- Para las preparaciones a base de fruta, corte y deshuese la fruta previamente.
- No utilice la batidora para preparaciones a base de alimentos duros (azúcar, chocolate, café, cubitos de hielo).

• **Minipicadora de 150 ml (en función del modelo): FIG E & 4**

- Coloque la cuchilla (E2) en el eje del bol (E1).
- Coloque los alimentos en el bol (E1) y a continuación instale la contratapadera (E3) y la tapadera (E4).
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (E4).
- Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).
- Retire el bloque motor (A), luego la tapadera (E4) y luego la contratapadera (E3).
- Retire la cuchilla (E2) manipulándola por la parte plástica.
- Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
- **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**

• **Picadora de 500 ml (en función del modelo): FIG F & 5**

- Coloque el bol sobre la base antideslizante (F4)
- Coloque la cuchilla (F2) en el eje del bol (F1).
- Coloque los alimentos en el bol (F1) y a continuación instale la tapadera (F3).
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (F3).
- Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1 o B2).
- Retire el bloque motor (A) y luego la tapadera (F3).
- Retire la cuchilla (F2) manipulándola por la parte plástica.
- Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
- **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**

• **Batidor multihilos (en función del modelo): Fig G & 6**

- Monte el batidor multihilos (G2) con el reductor (G1).
- Coloque el reductor (G1) sobre el bloque motor (A).
- Atornille hasta el tope.
- Después de utilizarlo, desatornille el reductor (G1) y retire el batidor (G2).
- No utilice la doble varilla multihilos durante más de 3 minutos en velocidad turbo.

LIMPIEZA

- Todas las piezas y accesorios de sus batidores pueden lavarse en el lavavajillas excepto el bloque motor (A) y los reductores (E4, F3, G1) que puede limpiar con una esponja ligeramente humedecida.
- Desenchufe el aparato antes de proceder a cualquier operación de limpieza.
- Atención al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.
- No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (A) en el agua. Límpielo con un paño seco o ligeramente humedecido.
- En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielos normalmente.

RECETAS

Pie de la batidora FIG A, B, C, D.

• Sopa de zanahoria con comino:

Ingredientes:

- 200 g de zanahorias cortadas en trozos de 15 mm x 15 mm
- 300 ml de agua
- 1 cucharilla de comino
- sal y pimienta

Ponga las zanahorias en el bol de la batidora y añada agua. Bátalas a la velocidad máxima durante 20 segundos. Detenga el aparato. Vierta todo en una cacerola, añada el comino y deje cocer durante unos 30 min. Puede añadir agua durante la cocción para obtener una sopa más espesa.

Salpimiente a su gusto.

Minipicadora de 150 ml (en función del modelo) FIG E:

• Con este accesorio podrá picar:

Ajo, finas hierbas, cebolla.

* Para el modelo que funciona a 700W :

70g de carne cortada en cubos de 1cm x 1cm x 1cm durante 3 segundos en velocidad turbo.

Batidora de varilla (en función del modelo) Fig G:

Claras a punto de nieve.

4 claras en 3 minutos. Velocidad TURBO.

Picadora de 500 ml (en función del modelo) FIG F:

- **Con este accesorio podrá picar:**

Ajo, finas hierbas, cebolla.

200 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 segundos. Velocidad TURBO.

¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

- Asegúrese de:

Que el aparato está bien conectado a la corriente.

Que el cable está en buen estado.

Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. En este caso, deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.

- **¿Su aparato sigue sin funcionar?**

Llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

ACCESORIO(S)

- Puede adquirir en su distribuidor o en un centro autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio) los siguientes artículos:

Minipicadora de 150 ml:

- * Para el modelo que funciona a 700W :

70g de carne cortada en cubos de 1cm x 1cm x 1cm durante 3 segundos en velocidad turbo.

Picadora de 500 ml:

Con este accesorio podrá picar 200 g de ternera en 10 segundos.

Pie para Puré, para hacer sus propios purés de verduras.

Brazo para mayonesa para obtener cualquier clase de salsa (mayonesa, salsa tártara, alioli, vinagreta, salsas a base de yogur, etc.).

Atención: si desea desechar un accesorio, consulte antes este manual o comuníquelo el código del tipo del aparato DD85XXXX o HB85XXXX.

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.

DESCRIÇÃO (FIG. 1)

A Bloco do motor

B Botões de colocação em funcionamento

B1 Velocidade 1

B2 Velocidade TURBO

C Pé da varinha (em plástico ou metal consoante o modelo)

D Copo de 0,8 l

E Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo)

E1 Taça

E2 Lâmina

E3 Tampa interior

E4 Tampa

F Picadora 500 ml (consoante o modelo)

F1 Taça

F2 Lâmina

F3 Redutor

F4 Base antiderrapante

G Batedor de arame (consoante o modelo)

G1 Redutor

G2 Batedor

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Antes da primeira utilização, limpe os acessórios com água e detergente para a loiça. Enxágue e seque cuidadosamente.
- É fundamental assegurar a higiene da sua bancada de trabalho.
- Coloque os alimentos dentro de um recipiente suficientemente alto para evitar salpicos.
- Não encher o copo acima de 50 cl para evitar salpicos.
- Não utilize o pé de varinha (C) durante mais de 20 segundos na velocidade turbo.
- **Pé da varinha: Fig. 2 & 3**
 - Enrosque o pé da varinha (C) no bloco do motor (A), certifique-se que está bem enroscado, e ligue o aparelho. **Fig. 2**
 - Coloque o pé da varinha (C) a meia altura do recipiente **Fig. 3** e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).

ATENÇÃO: Não ligue o aparelho se estiver vazio.

- Retire o recipiente de cozedura da fonte de calor para triturar as preparações quentes. É inútil deslocar o pé da varinha na preparação para obter uma maior eficácia. Deixe-o a meia altura e no centro do recipiente.

- No caso de alimentos fibrosos (alho francês, aipo, etc...), limpe o pé regularmente no decorrer da preparação, seguindo com atenção as instruções de segurança para a desmontagem e limpeza do aparelho.
 - Para as preparações à base de fruta, corte as frutas e retire previamente os caroços.
 - Não utilize a varinha para preparações à base de alimentos rijos (açúcar, chocolate, café, cubos de gelo).
- **Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo): Fig. E e 4**
 - Coloque a lâmina (E2) no eixo da taça (E1).
 - Coloque os alimentos dentro da taça (E1), depois a tampa interior (E3) e, por fim, a tampa (E4).
 - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (E4).
 - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
 - Retire o bloco do motor (A), depois a tampa (E4) e, por fim, a tampa interior (E3).
 - Retire a lâmina (E2) segurando pela parte de plástico.
 - Após a utilização, retire os alimentos.
 - **Não ligue o aparelho se estiver vazio.**
 - **Picadora 500 ml (consoante o modelo): Fig. F e 5**
 - Coloque a taça sobre a base antiderrapante (F4)
 - Coloque a lâmina (F2) no eixo da taça (F1).
 - Coloque os alimentos dentro da taça (F1) e feche a tampa (F3).
 - Coloque o bloco do motor (A) sobre a tampa (F3).
 - Ligue o bloco do motor à corrente (A) e carregue no botão de colocação em funcionamento (B1 ou B2).
 - Retire o bloco do motor (A) e, em seguida a tampa (F3).
 - Retire a lâmina (F2) segurando pela parte de plástico.
 - Após a utilização, retire os alimentos.
 - **Não ligue o aparelho se estiver vazio.**
 - **Batedor de arame (consoante o modelo): Fig. G e 6**
 - Monte o batedor de arame (G2) no redutor (G1).
 - Coloque o redutor (G1) sobre o bloco do motor (A).
 - Enrosque até bloquear.
 - Após a utilização, desenrosque o redutor (G1) e retire o batedor (G2).
 - Não utilize o batedor de arame durante mais de 3 minutos na velocidade turbo.

LIMPEZA

- Todas as peças e acessórios da sua varinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça, à exceção do bloco do motor (A) e dos redutores (E4, F3, G1), podendo lavá-los com uma esponja ligeiramente húmida.
- Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à sua limpeza.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
- Nunca coloque o bloco do motor (A) dentro de água. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.
- Caso os acessórios fiquem manchados pelos alimentos (cenouras, laranjas...), esfregue-os com um pano embebido em óleo alimentar e, em seguida, limpe como habitualmente.
- Manuseie as lâminas com precaução, pois são extremamente afiadas.

RECEITAS

Pé da varinha Fig A, B, C, D.

• Sopa de cenouras com cominhos:

Ingredientes:

- 200 g de cenouras cortadas em cubos de 15 mm x 15 mm
- 300 ml de água
- 1 colher de café de cominhos
- Sal e pimenta

Coloque as cenouras na taça do liquidificador e junte a água. Misture os alimentos na velocidade máxima durante 20 seg. Pare o aparelho. Coloque o preparado num tacho, junte os cominhos e deixe cozer durante cerca de 30 min. Pode juntar água durante a cozedura para obter uma sopa de consistência mais leve.

Adicione sal e pimenta a gosto.

Mini picadora de 150 ml (consoante o modelo) Fig. E:

• Com este acessório, pode picar:

Alho, ervas aromáticas, cebolas.

* Para a versão 700W :

70g de carne cortada em cubos de 1x1x1cm em 3 segundos na velocidade turbo.

Batedor de arame (consoante o modelo) Fig. G:

Claras em castelo.

4 claras em apenas 3 minutos. Velocidade TURBO.

Picadora 500 ml (consoante o modelo) Fig. F:

- **Com este acessório, pode picar:**

Alho, ervas aromáticas, cebolas.

200 g de carne de vaca sem nervuras e cortada em cubos de 1x1x1cm em 10 segundos. Velocidade TURBO.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

- **Verifique:**

Se o aparelho está correctamente ligado à corrente. Se o cabo de alimentação se encontra em perfeito estado de funcionamento.

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança anti-sobreaquecimento. Em caso de sobreaquecimento, o aparelho pára. Se isso acontecer, deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 20 minutos e, em seguida, retome a utilização.

- **O seu aparelho continua a não funcionar?**

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

ACESSÓRIOS

- **Pode adquirir os seguintes acessórios junto de um revendedor ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto):**

Mini picadora de 150 ml:

* Para a versão 700W :

70g de carne cortada em cubos de 1x1x1cm em 3 segundos na velocidade turbo.

Picadora 500 ml:

Com este acessório, pode picar 200 g de carne de vaca em 10 segundos.

Pé para Puré, para confeccionar os seus purés de legumes.

Pé para maionese: para confeccionar todo o tipo de molhos (maionese, molho tártaro, molho provençal com alho, vinagrete, molhos à base de iogurte, etc.).

Atenção, se pretender encomendar um acessório, tenha à mão este manual de instruções ou indique a referência do seu aparelho DD85XXXX ou HB85XXXX.

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.

DESCRIZIONE (FIG. 1)

A Blocco motore

B Pulsanti di avvio

B1 Velocità 1

B2 Velocità TURBO

C Frullatore a immersione (in plastica o in metallo, secondo il modello)

D Bicchiere da 0,8L

E Mini tritatutto 150 ml (secondo il modello)

E1 Ciotola

E2 Lama

E3 Controcoperchio

E4 Coperchio

F Tritatutto 500 ml (secondo il modello)

F1 Ciotola

F2 Lama

F3 Riduttore

F4 Base antiscivolo

G Fruste multifilo (secondo il modello)

G1 Riduttore

G2 Frusta

IT

AVVIO / UTILIZZO

- Al primo utilizzo, pulire gli accessori con acqua saponata. Sciacquare e asciugare con cura.
- Assicurarsi che il piano di lavoro utilizzato sia ben pulito.
- Versare gli alimenti in un recipiente sufficientemente alto, in modo da evitare schizzi.
- Non riempire il bicchiere oltre 50 CL (15 Oz) per evitare schizzi.
- Non usare il frullatore a immersione (C) per più di 20 secondi alla velocità turbo.

• Frullatore a immersione : FIG. 2 & 3

- Avvitare il frullatore a immersione (C) sul blocco motore (A), assicurarsi che il cilindro sia inserito fino in fondo, quindi collegare l'apparecchio alla presa di corrente. **FIG. 2**
- Immergere il frullatore a immersione (C) fino a metà del recipiente **FIG. 3** e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).

ATTENZIONE : Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.

- Rimuovere il recipiente di cottura dalla fonte di calore per frullare preparati caldi.

Anche spostando il frullatore a immersione durante la preparazione non si otterranno risultati migliori. Lasciarlo invece a metà altezza e al centro del recipiente.

- Per gli alimenti filamentosì (pere, sedano, ecc...), pulire regolarmente il frullatore a immersione durante la preparazione seguendo accuratamente le indicazioni di sicurezza di smontaggio e pulizia del prodotto.
- Per preparati a base di frutta, tagliare e denocciolare i frutti prima di iniziare la preparazione.
- Non utilizzare il frullatore per preparazioni a base di alimenti duri (zucchero, cioccolato, caffè, cubetti di ghiaccio).

• **Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello): FIG. E & 4**

- Posizionare la lama (E2) sull'asse della ciotola (E1).
- Versare gli alimenti nella ciotola (E1), posizionare il controcoverchio (E3) e quindi il coverchio (E4).
- Inserire il blocco motore (A) sul coverchio (E4).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).
- Rimuovere il blocco motore (A), il coverchio (E4) e quindi il controcoverchio (E3).
- Rimuovere la lama (E2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- **Non far funzionare questo accessorio a vuoto.**

• **Tritatutto 500 ml (secondo il modello): FIG. F & 5**

- Mettere il recipiente sulla base antiscivolo (F4)
- Posizionare la lama (F2) sull'asse della ciotola (F1).
- Versare gli alimenti nella ciotola (F1), quindi posizionare il coverchio (F3).
- Inserire il blocco motore (A) sul coverchio (F3).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B1 o B2).
- Rimuovere il blocco motore (A), quindi il coverchio (F3).
- Rimuovere la lama (F2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- **Non far funzionare questo accessorio a vuoto.**

• **Fruste multifilo (secondo il modello) : FIG. G & 6**

- Assemblare le fruste multifilo (G2) con il riduttore (G1).
- Posizionare il riduttore (G1) sul blocco motore (A).
- Avvitare fino all'arresto completo.
- Dopo l'utilizzo, svitare il riduttore (G1) e rimuovere le fruste (G2).
- Non usare le fruste multifilo per più di 3 minuti alla velocità turbo.

PULIZIA

- Tutti i componenti e gli accessori dei frullatori possono essere lavati in lavastoviglie **ad eccezione del blocco motore (A) e dei riduttori (E4, F3, G1)**, che si potranno pulire con una spugna leggermente inumidita.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame, sono estremamente affilate.
- Non utilizzare spugne abrasive né oggetti contenenti parti metalliche.
- Non immergere mai il blocco motore (A) nell'acqua. Pulirlo con un panno asciutto o appena inumidito.
- Nel caso in cui gli accessori prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto (carote, arance...), sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.

IT

RICETTE

Frullatore a immersione FIG. A, B, C, D.

• Zuppa di carote al cumino:

Ingredienti:

- 200 g di carote tagliate a cubetti da 15 mm x 15 mm
- + 300 ml di acqua
- 1 cucchiaino da caffè di cumino
- Sale, pepe

Mettere le carote nel vaso frullatore e aggiungere l'acqua. Frullare alla velocità massima per 20 sec. Spegnerne l'apparecchio. Versare il tutto in una pentola, aggiungere il cumino e far cuocere per circa 30 min. Si può aggiungere dell'acqua durante la cottura per avere una zuppa meno densa.

Aggiungere sale e pepe a piacimento.

Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello) FIG. E:

• Con questo accessorio è possibile tritare :

Aglie, erbe aromatiche, cipolle.

* Per la versione 700W:

70 g di manzo tagliato a dadini da 1 cm x 1 cm x 1 cm per 3 secondi alla velocità turbo.

Frusta Multifilo (secondo il modello) Fig. G:

Albumi montati a neve.

4 albumi in 3 minuti. Velocità TURBO.

Tritatutto 500 ml (secondo il modello) FIG. F:

• Con questo accessorio è possibile tritare :

Aglione, erbe aromatiche, cipolle.

200g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini da 1cm x 1cm x 1cm in 10 secondi. Velocità TURBO.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

• Verificare :

Che l'apparecchio sia correttamente collegato alla presa di corrente.

Che il cavo sia in buono stato.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza anti-surriscaldamento. In caso di surriscaldamento, l'apparecchio si arresterà. Se si verifica questa eventualità, lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 20 minuti, quindi riprendere il normale utilizzo.

L'apparecchio continua a non funzionare ?

Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

ACCESSORI

• È possibile procurarsi i seguenti articoli presso il proprio rivenditore o un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni):

Mini tritatutto 150 ml :

* Per la versione 700W:

70 g di manzo tagliato a dadini da 1 cm x 1 cm x 1 cm per 3 secondi alla velocità turbo.

Tritatutto 500 ml:

Con questo accessorio sarà possibile tritare 200g di manzo in 10 secondi.

Il Piede Passaverdura, ideale per realizzare le vostre passate di verdura.

Frullatore per maionese, per realizzare ogni tipo di salsa (maionese, tartara, aioli, vinaigrette, salse a base di yogurt...).

Attenzione, per la consegna di un accessorio, munitevi della presente notifica o fornite il codice prodotto del vostro apparecchio DD85XXXX o HB85XXXX.

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (ΕΙΚ. 1)

A Κεντρική μονάδα

B Πλήκτρα ενεργοποίησης

B1 Ταχύτητα 1

B2 Ταχύτητα TURBO

C Μπλέντερ χειρός (πλαστικό ή μεταλλικό, ανάλογα με το μοντέλο)

D Κύπελλο 0,8L

E Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο)

E1 Μπολ

E2 Μαχαίρι

E3 Βάση καπακιού

E4 Καπάκι

F Κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο)

F1 Μπολ

F2 Μαχαίρι

F3 Λαβή

F4 Αντιολισθητική βάση

G Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο)

G1 Λαβή

G2 Σύρμα

EL

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύντε τα εξαρτήματα με νερό και σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε προσεκτικά.
- Είναι σημαντικό να εξασφαλίσετε την υγιεινή της επιφάνειας εργασίας σας.
- Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα δοχείο με αρκετό ύψος, ώστε να μην ξεχειλίσουν.
- Μην γεμίζετε το κύπελλο πάνω από τα 50CL (15 Oz) για να μην ξεχειλίσουν τα περιεχόμενά του.
- Μην χρησιμοποιείτε το ραβδομπλέντερ (C) για πάνω από 20 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα turbo.

• Μίξερ χειρός: Εικ. 2 & 3

- Βιδώστε το μίξερ χειρός (C) στην κεντρική μονάδα (A), βεβαιωθείτε ότι βιδώσατε καλά το μίξερ χειρός ως το τέρμα, στη συνέχεια βάλτε τη συσκευή στην πρίζα. **Εικ. 2**
- Βυθίστε το μπλέντερ χειρός (C) ως τη μέση του δοχείου **Εικ. 3** και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης (B1 ή B2).

ΠΡΟΣΟΧΗ : Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.

- Βγάλτε το μαγειρικό σκεύος από την πηγή θερμότητας προτού αναμίξετε ζεστά μίγματα. Για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα, δεν ωφελεί να μετακινείτε το μίξερ

- χειρός μέσα στο μίγμα. Αφήστε το βυθισμένο στη μέση και στο κέντρο του μίγματος.
- Για τα ινώδη τρόφιμα (πράσα, σέλινα κ.λπ.), καθαρίζετε τακτικά το μίξερ χειρός κατά την προετοιμασία του μίγματος, ακολουθώντας σωστά τις οδηγίες ασφαλείας για την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό του προϊόντος.
 - Για τα μίγματα με βάση φρούτα, κόψτε από πριν τα φρούτα και αφαιρέστε τα κουκούτσια.
 - Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ για μίγματα που έχουν ως βάση σκληρά τρόφιμα (ζάχαρη, σοκολάτα, καφέ, παγάκια).

• **Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. E & 4**

- Βάλτε το μαχαίρι (E2) στον άξονα του μπολ (E1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (E1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (E3) και τέλος το καπάκι (E4). - Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (E4).
- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B1 ή B2).
- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (E4), τέλος τη βάση του καπακιού (E3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (E2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
- **Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.**

• **Κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. F & 5**

- Τοποθετήστε το μπολ στην αντιολισθητική βάση (F4)
- Βάλτε το μαχαίρι (F2) στον άξονα του μπολ (F1).
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ (F1), κατόπιν τοποθετήστε τη βάση του καπακιού (F3) και τέλος το καπάκι (F4).
- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα (A) επάνω στο καπάκι (F4).
- Βάλτε στην πρίζα το μίξερ χειρός (A) και πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης (B1 ή B2).
- Βγάλτε την κεντρική μονάδα (A), κατόπιν το καπάκι (F3).
- Βγάλτε το μαχαίρι (F2) πιάνοντάς το από το πλαστικό μέρος του.
- Μετά τη χρήση, βγάλτε το μίγμα.
- **Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία στο κενό.**

• **Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο): Εικ. G & 6**

- Συναρμολογήστε το σύρμα (G2) με τη λαβή (G1).
- Τοποθετήστε τη λαβή (G1) επάνω στην κεντρική μονάδα (A).
- Βιδώστε ως το τέρμα.
- Μετά τη χρήση, ξεβιδώστε τη λαβή (G1) και βγάλτε το σύρμα (G2).
- Μην χρησιμοποιείτε το διπλό χτυπητήρι για πάνω από 3 λεπτά στην ταχύτητα turbo.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

- Όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα του μίξερ σας πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **εκτός από την κεντρική μονάδα (A), τις λαβές (E4, F3, G1)**, τα οποία μπορείτε να καθαρίσετε με ένα ελαφρά νωπό σφουγγάρι.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα πριν από κάθε ενέργεια καθαρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σύρμα ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά τμήματα.
- Μην βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (A) μέσα στο νερό. Σκουπίστε τη με ένα στεγνό ή ελαφρά νωπό πανί.
- Σε περίπτωση χρωματισμού των εξαρτημάτων σας από τρόφιμα (καρότα, πορτοκάλια κ.λπ.), τρίψτε τα με πανί εμβαπτισμένο σε λάδι μαγειρικής, κατόπιν προχωρήστε στο συνηθή καθαρισμό του.
- Χρησιμοποιήστε προσεκτικά το μαχαίρι ή τις λεπίδες: είναι πολύ κοφτερές.

EL

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μίξερ χειρός Σχ. A, B, C, D.

• Καροτόσουπα με κύμινο:

Υλικά:

- 200 g καρότα κομμένα σε κύβους 15 mm x15 mm
- 300 ml νερό
- 1 κουταλάκι του καφέ κύμινο
- αλάτι, πιπέρι

Τοποθετήστε τα καρότα στο μπολ του μπλέντερ και προσθέστε το νερό. Αναμίξτε σε ταχύτητα max για 20 sec. Σταματήστε τη συσκευή. Αδειάστε το μείγμα σε μια κατσαρόλα, προσθέστε το κύμινο και αφήστε το να βράσει για περίπου 30 min. Όσο βράζει, μπορείτε να προσθέσετε νερό έτσι ώστε η σούπα να γίνει λιγότερο πηχτή. Αλατοπιπερώστε κατά βούληση.

Μικρός κόπτης 150 ml (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. E:

• Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

* Για το μοντέλο των 700W :

70g μοσχαρίσιο κρέας σε κυβάκια διαστάσεων 1cm x 1cm x 1cm σε 3 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα turbo.

Σύρμα (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. G:

Μαρέγκα.

4 ασπράδια σε 3 λεπτά. Ταχύτητα TURBO.

Κόπτης 500 ml (ανάλογα με το μοντέλο) Εικ. F:

• Με αυτό το εξάρτημα μπορείτε να κόψετε:

Σκόρδο, μυρωδικά, κρεμμύδια.

200 γρ. μοσχάρι χωρίς νεύρα και κομμένο σε κυβάκια 1cm X 1 cm X 1 cm σε 10 δευτερόλεπτα. Ταχύτητα TURBO.

ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΛΑ, ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ

• Ελέγξτε:

Αν η συσκευή σας είναι καλά στην πρίζα.

Αν το καλώδιο βρίσκεται σε καλή κατάσταση.

Η συσκευή σας διαθέτει σύστημα ασφαλείας κατά της υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η συσκευή σας θα τεθεί εκτός λειτουργίας. Σε αυτή την περίπτωση, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά, κατόπιν συνεχίστε τη χρήση.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μην λειτουργεί?

Απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

• Μπορείτε να προμηθευτείτε τα παρακάτω ανταλλακτικά από το κατάστημα της περιοχής σας ή από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις):

Μικρός κόπτης 150 ml :

* Για το μοντέλο των 700W :

70g μοσχάρι κρέας σε κυβάκια διαστάσεων 1cm x 1cm x 1cm σε 3 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα turbo.

Κόπτης 500 ml :

Με αυτό το εξάρτημα, μπορείτε να κόψετε 200g μοσχάρι σε 10 δευτερόλεπτα.

Μπλέντερ χειρός, για να φτιάξετε πουρέ λαχανικών.

Εξάρτημα για μαγιονέζα, για την παρασκευή κάθε είδους σάλτσας (μαγιονέζα, ταρτάρ, σος σκόρδου, βινεγκρέτ, σάλτσες με βάση το γιαούρτι κ.λπ.).

Προσοχή, αν θέλετε να απορρίψετε ένα εξάρτημα, ανατρέξτε πρώτα στο παρόν ενημερωτικό φυλλάδιο ή δώστε τον κωδικό της συσκευής σας DD85XXXX ή HB85XXXX.

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

BESCHRIJVING (AFB. 1)

A Motorblok

B Bedieningsknoppen

- B1 Stand 1
- B2 Stand TURBO

C Mixervoet (kunststof of metaal afhankelijk van het model)

D Beker 0,8 L

E Mini hakker 150 ml (afhankelijk van het model)

- E1 Kom
- E2 Mes
- E3 Onderdeksel
- E4 Afsluitdeksel

F Hakmolen 500 ml (afhankelijk van het model)

- F1 Kom
- F2 Mes
- F3 Aandrijfdeksel
- F4 Antislipvoet

G Fijne garde (afhankelijk van het model)

- G1 Aandrijving
- G2 Garde

NL

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires met een sopje voor het eerste gebruik. Spoel en droog de accessoires zorgvuldig.
- Zorg altijd voor een hygiënisch werkblad.
- Plaats de voedingsmiddelen in voldoende hoge kommen/bakjes om spatten en vlekken te vermijden.
- Vul de beker niet voorbij het 50 cl merkteken om spatten/vlekken te vermijden.
- De mixvoet (C) niet langer dan 20 seconden op de turbo snelheid gebruiken.
- **Mixervoet: Afb. 2 & 3**
 - Schroef de mixervoet (C) op het motorblok (A), en controleer of het voetstuk helemaal tot het einde is vastgeschroefd, steek vervolgens de stekker in het stopcontact. **Afb. 2.**
 - Steek de mixervoet (C) halverwege de kom/het bakje **Afb. 3** en druk de bedieningsknop in (B1 of B2).

LET OP : Het apparaat nooit leeg laten werken.

- Verwijder de kom/pan van zijn warmtebron om warme bereidingen te mixen. U hoeft de mixervoet niet te bewegen in de bereiding voor een grotere efficiëntie.

Houd het apparaat halverwege en in het midden van de kom/pan.

- Voor vezelige voedingsmiddelen (prei, rabarber, enz.), dient u de mixervoet regelmatig te reinigen tijdens het mixen. Volg hierbij altijd zorgvuldig de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen van het product.
- Voor fruitbereidingen, moet u het fruit vooraf in stukken snijden en ontpitten.
- De mixer niet gebruiken voor bereidingen met harde voedingsmiddelen (suiker, chocolade, koffiebonen, ijsblokjes).

• **Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van het model): Afb. E & 4**

- Plaats het mes (E2) op de as van de kom (E1).
- Doe de voedingsmiddelen in de kom (E1), plaats vervolgens het onderdeksel (E3) en installeer tenslotte het deksel (E4).
- Plaats het motorblok (A) op het deksel (E4).
- Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
- Verwijder het motorblok (A), het deksel (E4) en tenslotte het onderdeksel (E3).
- Verwijder het mes (E2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
- Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
- **Het apparaat nooit leeg gebruiken.**

• **Hakmolen 500 ml (afhankelijk van het model): Afb. F & 5**

- Zet de kom op de antislipvoet (F4)
- Plaats het mes (F2) op de as van de kom (F1).
- Doe de voedingsmiddelen in de kom (F1) en plaats vervolgens het deksel (F3).
- Plaats het motorblok (A) op het deksel (F3).
- Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B1 of B2).
- Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (F3).
- Verwijder het mes (F2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
- Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
- **Het apparaat nooit leeg laten werken.**

• **Veeldradige garde (afhankelijk van model): Afb. G & 6**

- Monteer de veeldradige garde (G2) op de aandrijving (G1).
- Plaats de aandrijving (G1) op het motorblok (A).
- Tot aan het einde vastschroeven.
- Als u klaar bent, schroeft u de aandrijving (G1) los en verwijdert u de garde (G2).
- De garde niet langer dan 3 minuten op de turbo snelheid gebruiken.

REINIGING

- Alle onderdelen en accessoires van uw mixer zijn geschikt voor de vaatwasmachine **uitgezonderd het motorblok (A) en de aandrijfdeksels (E4, F3, G1)**. Deze kunt u schoonmaken met een licht bevochtigde spons.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dient u de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Gebruik geen schuursponzen of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Het motorblok (A1) nooit in water onderdompelen. Veeg deze schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Als de accessoires verkleuren door de voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappelen, ...), wrijf ze dan in met een doek gedrenkt in slaolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
- Wees steeds voorzichtig als u het mes of de messen vastneemt; deze zijn erg scherp.

NL

RECEPTEN

Mixervoet Afb. A, B, C, D.

• Wortelsoep met komijn:

Ingrediënten:

- 200 g wortelen, in blokjes gesneden van 15 mm x 15 mm
- 300 ml water
- 1 theelepel komijn,
- peper en zout

Doe de wortelen in de blenderkom. Voeg het water toe en mix gedurende 20 seconden op maximale snelheid. Schakel het apparaat vervolgens uit. Giet het mengsel in een pan, voeg er de komijn aan toe en laat het ongeveer 30 minuten koken. Als u liever minder dikke soep hebt, kunt u tijdens het koken nog water toevoegen.

Kruid naar smaak met peper en zout.

Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van model) Afb. E:

• Met dit accessoire kunt u de volgende ingrediënten hakken:

Knoflook, fijne kruiden, uien.

* Voor de versie 700W :

70g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 3 seconden op turbo snelheid.

Fijne garde (afhankelijk van model) Afb. G:

Opgeklopt eiwit.

4 eiwitten in 3 minuten. Snelheid TURBO.

Hakmolen 500 ml (afhankelijk van het model) Afb. F:

• Met dit accessoire kunt u volgende zaken hakken:

Knoflook, fijne kruiden, uien.

200 g rundvlees; ontzenuwd en in blokjes van 1 cm x 1 cm x 1 cm in slechts 10 seconden. Snelheid TURBO.

WAT KUNT U DOEN ALS UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?

• Controleer:

Of uw apparaat goed op het lichtnet is aangesloten. Of het snoer in goede staat is. Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting, het apparaat zal automatisch uitschakelen in geval van oververhitting.

Laat in dat geval uw apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

Functioneert uw apparaat nog steeds niet?

Richt u tot een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).

ACCESSOIRE

• U kunt de volgende artikelen bij uw detailhandelaar of een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje) verkrijgen :

Mini hakker 150 ml :

* Voor de versie 700W :

70g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 3 seconden op turbo snelheid.

Hakmolen 500ml:

Met dit accessoire kunt u 200 g rundvlees hakken in slechts 10 seconden.

Met het pureeraccessoire kunt u groentepuree maken.

Met het gardeaccessoire voor mayonaise bereidt u allerlei soorten sauzen (mayonaise, tartaarsaus, aioli, vinaigrette, yoghurtsauzen enz.).

Opgelet, als u een accessoire wilt bijbestellen, kunt u deze bijsluiter gebruiken of ons de code van uw apparaat DD85XXXX of HB85XXXX doorgeven.

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.

BESCHREIBUNG (ABB. 1)

A Motorblock

B Einschalttasten

- B1 Stufe 1
- B2 Stufe TURBO

C Mixfuß (je nach Modell aus Kunststoff oder Metall)

D Mixbehälter 0,8 l

E Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell)

- E1 Schüssel
- E2 Messer
- E3 Gegendeckel
- E4 Deckel

F Fleischwolf 500 ml (je nach Modell)

- F1 Schüssel
- F2 Messer
- F3 Deckel mit Getriebe
- F4 Rutschfeste Unterlage

G Quirl (je nach Modell)

- G1 Getriebe
- G2 Schneebesens

DE

INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH

- Vor der ersten Inbetriebnahme sollten die Zubehörteile unter Verwendung von Wasser und Spülmittel gereinigt, gespült und sorgfältig getrocknet werden.
- Die Arbeitsfläche muss stets hygienisch sauber sein.
- Geben Sie die Lebensmittel in ein Gefäß, das hoch genug ist, um Spritzer zu vermeiden.
- Der Mixbehälter darf höchstens bis zu 500 ml (15 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Pürierstab (C) nicht länger als 20 Sekunden mit Turbogeschwindigkeit.
- **Mixfuß: ABB. 2 - 3**
 - Schrauben Sie den Mixfuß (C) auf den Motorblock (A) und versichern Sie sich, dass der Mixfuß fest und bis zum Anschlag angeschraubt ist. Schließen Sie das Gerät an. **ABB. 2**
 - Tauchen Sie den Mixfuß (C) bis zum Boden des Gefäßes **ABB. 3** ein und drücken Sie den Einschaltknopf (B).

VORSICHT: - Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

- Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgefäß von der Hitzequelle

genommen werden. Es ist nicht nötig, den Mixfuß bei der Zubereitung der Speisen hin- und her zu bewegen, da dies die Wirksamkeit des Geräts nicht erhöht. Belassen Sie ihn auf halber Höhe in der Mitte des Behälters.

- Bei der Zubereitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, etc.) muss der Mixfuß regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen bezüglich der Demontage und Reinigung des Geräts.
- Zur Zubereitung von Früchten müssen diese vorher klein geschnitten und entkernt werden.
- Verwenden Sie den Mixer nicht für Zubereitungen aus harten Lebensmitteln (Zucker, Schokolade, Kaffee, Eiswürfel).

• **Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell): ABB. E - 4**

- **Setzen Sie das Messer (E2) auf die Achse der Schüssel (E1).**
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (E1) und setzen Sie den Gegendeckel (E3) und den Deckel (E4) auf dieselbe.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (E4).
- Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie die Einschalttaste (B1 oder B2)
- **Nach der Zubereitung:**
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (E4) und den Gegendeckel (E3) ab.
- Nehmen Sie das Messer (E2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
- **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nie leer in Betrieb.**

• **Fleischwolf 500 ml (je nach Modell): ABB. F - 5**

- Den Behälter auf die rutschfeste Unterlage (F4) stellen.
- **Setzen Sie das Messer (F2) auf die Achse der Schüssel (F1).**
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (F1) und setzen Sie den Deckel (F3) darauf.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (F3).
- Schließen Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie den Einschaltknopf (B1 oder B2).
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (F3) ab.
- Nehmen Sie das Messer (F2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
- **Nehmen Sie dieses Zubehörteil nie leer in Betrieb.**

• **Quirl (je nach Modell): Abb. G - 6**

- Stecken Sie den Quirl (G2) auf das Getriebe (G1).
- Bringen Sie das Getriebe (G1) auf dem Motorblock (A) an.
- Drehen Sie ihn bis zum Einrasten.

- Schrauben Sie das Getriebe (G1) nach dem Gebrauch ab und nehmen Sie den Quirl (G2) ab.
- Verwenden Sie den Schneebesens nicht länger als 3 Minuten mit Turbogeschwindigkeit.

REINIGUNG

- Alle Teile und Zubehörteile Ihres Mixers können in der Spülmaschine gereinigt werden, **mit Ausnahme des Motorblocks (A) und der Getriebeteile (E4, F3, G1)**, die mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.
- Das Gerät muss vor Reinigungsmaßnahmen aller Art von der Stromversorgung werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metall.
- Tauchen Sie den Motorblock (A) niemals unter Wasser. Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Wenn die Kunststoffteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie diese mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie diese danach wie gewohnt.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer und den Schneiden um, da diese ausgesprochen scharf sind.

DE

REZEPTE

Mixfuß Abb. A, B, C, D.

• Karottensuppe mit Kümmel:

- Zutaten:
- 200 g Karotten, in 15 mm x 15 mm große Würfel geschnitten
- 300 ml Wasser
- 1 Teelöffel Kümmel
- Salz, Pfeffer

Die Karotten in den Mixbehälter geben und Wasser hinzufügen. Bei maximaler Geschwindigkeit 20 Minuten lang mixen. Das Gerät ausschalten. Die Mischung in einen Topf geben, den Kümmel hinzufügen und ca. 30 Minuten lang kochen. Sie können während des Kochvorgangs Wasser zugeben, um eine weniger sämige Suppe zu erhalten.

Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell) Abb. E:

• Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.

* Für das 700-W-Modell:

70 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden bei Turbogeschwindigkeit.

Quirl (je nach Modell) Abb. G:

Eischnee.

4 Eiweiß in 3 Minuten. Geschwindigkeit TURBO.

Fleischwolf 500 ml (je nach Modell) Abb. F:

- **Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:**

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.

200g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 10 Sekunden. Geschwindigkeit TURBO.

DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Überprüfen Sie folgende Punkte:

Ihr Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen.

Das Stromkabel befindet sich in gutem Zustand.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.

Das Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).

ZUBEHÖR

- Bei Ihrem Fachhändler und in den zugelassenen Servicecentern (siehe Liste im Serviceheft) sind folgende Artikel erhältlich:

Mini-Zerkleinerer 150 ml:

* Für das 700-W-Modell:

70 g in Würfel von 1x1x1 cm geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden bei Turbogeschwindigkeit.

Fleischwolf 500 ml:

Mit diesem Zubehör kann man 200 gr Rindfleisch in 10 Sekunden klein hacken.

Pürierstab zur Herstellung von Gemüsepürees.

Mayonnaise-Stab für Saucen jeder Art (Mayonnaise, Sauce tartare, Allioli, Vinaigrette, Joghurt-Saucen usw.).

Achtung: Nehmen Sie beim Kauf eines Zubehörs diese Bedienungsanleitung mit oder nennen Sie die Typennummer Ihres Geräts DD85XXXX oder HB85XXXX.

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.

DESCRIPTION (FIG. 1)

A Motor unit

B Speed start buttons

B1 Speed 1

B2 TURBO speed

C Mixer foot (plastic or metal depending on model)

D 0.8L jug

E Mini chopper 150mL (depending on model)

E1 Bowl

E2 Blades

E3 Inner cover

E4 Lid

F 500 ml maxi chopper (depending on model)

F1 Bowl

F2 Blades

F3 Cover

F4 Non-slip base

G Multi-wire whisk (depending on model)

G1 Reducer

G2 Whisk

EN

USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug (D) to more than 500 ml (18 fl oz) to avoid splashing.
- Do not operate the mixing foot (C) at turbo speed for more than 20 seconds.

• Mixer foot: FIG 2 & 3

- Screw the blender foot (C) onto the motor unit (A), and ensure that the foot is screwed on completely before plugging in the appliance. **FIG 2.**
- Insert the blender foot (C) halfway down into the container **FIG 3** and press the speed start button (B1 or B2). The preparation must at least cover the hand blender head to ensure efficient operation of the appliance.

IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the mixer foot around in the preparation. Instead insert the foot in the centre of the container with the blender head

submerged halfway down in the food.

- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the foot regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
 - When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
 - Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).
- **Mini chopper 150mL (depending on model): FIG E & 4**
- Fit the blades (E2) onto the drive pin of the bowl (E1).
 - Place the ingredients in the bowl (E1) then fit the inner cover (E3) then the lid (E4).
 - Fit the motor unit (A) onto the lid (E4).
 - Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2) and process food.
 - Remove the motor unit (A) then the lid (E4) then the inner cover (E3).
 - Remove the blades (E2), holding it by its plastic part.
 - After use, remove the ingredients.
 - **Do not operate this accessory when empty.**
- **500 ml maxi chopper (depending on model): Fig F & 5**
- Place the bowl on the non-slip base (F4)
 - Fit the blades (F2) onto the drive pin of the bowl (F1).
 - Place the ingredients in the bowl (F1) then fit the cover (F3).
 - Fit the motor unit (A) onto the cover (F3).
 - Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B1 or B2).
 - Remove the motor unit (A) then the cover (F3).
 - Remove the blades (F2) holding it by its plastic part.
 - After use, remove the ingredients.
 - **Do not operate this accessory when empty.**
- **Multi-wire whisk (depending on model): Fig G & 6**
- Fit the multi-wire whisk (G2) onto the reducer (G1).
 - Fit the reducer (G1) onto the motor unit (A).
 - Turn until it is locked in place.
 - After use, unscrew the reducer (G1) and remove the whisk (G2).
 - Do not operate the multi-wire whisk at turbo speed for more than 3 minutes.

CLEANING

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (F3, G1)**, they can only be cleaned with a damp cloth.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit (A) in water or any other liquid. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth dipped in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

RECIPES

Mixer foot (parts A, B, C, D)

- **Carrot soup with cumin:**

Ingredients:

- 200 g carrots, cut into cubes of 15 mm x 15 mm
- 300 ml of water
- 1 teaspoon of cumin
- Salt and pepper

Put the carrot pieces in the glass jar and add the water. Mix in max speed for 20 seconds. Turn off the appliance. Pour the mixture into a saucepan, add the cumin and cook for about 30 min. You can add water during cooking for a thinner soup. Add salt and pepper according to your taste.

Mini chopper 150mL (depending on model) FIG E:

- **With this accessory, you can mince or chop:**

- Garlic, Fresh Herbs, Onions
- Raw meat:

* For the 700W version

70 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 3 seconds at TURBO speed.

Multi-wire whisk (depending on model) Fig. G:

Whisked egg whites.

4 egg whites in 3 minutes. TURBO speed.

500 ml maxi chopper (depending on model) FIG F:

- **With this accessory, you can mince or chop:**

Garlic, Fresh herbs, Onions.

200 g of raw beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 10 seconds at TURBO speed.

IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

- **Check:**

That your appliance is plugged in correctly to the mains.

That the power cord is in good condition.

Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. In this case, leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.

Your appliance will still not work?

HELPLINE:

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

ACCESSORIES

- You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 150 ml:

- * For the 700W version

70 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 3 seconds at TURBO speed.

500 ml maxi chopper:

With this accessory, you can mince or chop 200g beef in 10 seconds.

Potato Purée Foot, for making vegetable purées.

Mayonnaise foot allows you to whip up all types of sauces (mayonnaise, tartar, aïoli, salad dressings, yoghurt-based sauces, etc.)

Important, if you want to dispose of an attachment, please refer to this instruction leaflet first and contact an approved service centre (see list at the end) giving the product code for your appliance DD85XXXX or HB85XXXX.

خلاط ٥٠٠ مللتر (حسب الموديل) : شكل F

• باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم :

الثوم ، الأعشاب الطرية، البصل.

٢٠٠ جرام من اللحم البقري المنزوع العروق والمقطع الى مكعبات ١ سنتم × ١ سنتم × ١ سنتم، في ٣ ثوان. السرعة TURBO

ماذا يجب أن تفعل إذا لم يعد الجهاز يعمل

• تأكد :

أن الجهاز موصول بالتيار بشكل صحيح.

أن السلك الكهربائي في حالة جيدة.

جهازك مزود بنظام للأمان ضد السخونة المفرطة. إذا سخن الجهاز أكثر من اللازم سوف يتوقف عن العمل تلقائياً. في هذه الحالة ، اترك المنتج ليبرد حوالي ٢٠ دقيقة قبل استعماله مرة ثانية.

جهازك ما زال معطلاً ؟

أعرضه على مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

الملحقات

• يمكنك شراء الملحقات التالية من الوكالة أو من مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

AR

المفرمة الصغيرة ١٥٠ مللتر :

* فئة ٧٠٠ واط :

٧٠ جرام لحم بقر منزوع العروق مُقطع الى مكعبات ١ سنتم، ٣ ثوان على سرعة تيربو.

خلاط ٥٠٠ مللتر

باستعمال هذا الملحق يمكنك فرم ٢٠٠ جرام من اللحم البقري خلال ١٠ ثوان.

ساق بوربيه البطاطس، لتحضير بوربيه الخضار.

- يُتيج لك ساق المايونيز خلط جميع أنواع الصلصات (مايونيز، ترتار، أيولي، سلطة،

الصلصات المبنية على اللبن الزبادي، الخ..).

هام : إذا اردت التخلص من أحد الملحقات، يُرجى الرجوع مُسبقاً لهذه النشرة أو إعطاء رمز المنتج
DD85XXX أو HB85XXXX.

التنظيف

- جميع الأجزاء والملحقات في الخلاط قابلة للتنظيف في جلاية الصحون، ما عدا وحدة المحرك (A) والمخففات (G1, F3, E4)، يمكن تنظيف هذه القطع بواسطة اسفنجة رطبة.
- يرجى التعامل بحذر مع الأنصال لأنها حادة جداً.
- افصل الجهاز عن التيار قبل أي عملية تنظيف.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو ادوات التنظيف التي تحتوي على أجزاء معدنية.
- لا تغمر وحدة المحرك (A) بالماء. امسحها بقطعة قماش جافة أو رطبة قليلاً.
- في حال تلون الملحقات بسبب بعض الأغذية (الجزر، البرتقال)، افركها بقطعة قماش مرطبة بزيت الطهي، ثم نظفها كالمعتاد.

وصفات

عمود الخلط شكل A, B, C, D

• شوربة الجزر مع الكمون:

المكونات:

- ٢٠٠ جرام جزر، مُقطعة الى مكعبات بحجم ١٥ ملم × ١٥ ملم

- ٣٠٠ مللتر من الماء

- ١ ملعقة كبيرة من الكمون

- ملح وفلفل

توضع قطع الجزر في الإبريق الزجاجي ويُضاف إليها الماء. تُخلط على السرعة القصوى لمدة ٢٠ ثانية. يوقف المنتج عن التشغيل. يسكب المزيج في مقلاة، يُضاف الكمون ويُطهى المزيج لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً. يمكنك إضافة الماء أثناء الطهي للحصول على شوربة خفيفة. يضاف الملح والفلفل حسب المذاق.

المفرمة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل) الشكل E :

• باستعمال هذا الملحق، يمكنك فرم :

الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.

* المفرمة ٧٠٠ واط :

٧٠ جرام لحم بقر منزوع العروق مُقطع الى مكعبات ١ سنتم، ٣ ثوان على سرعة تيربو.

خفاقة ذات اسلاك (حسب الموديل) الشكل G :

خفق بياض البيض

٤ بياض بيض في ٣ ثوان. السرعة TURBO

- داخل الإناء للوصول الى الحد الأمثل من الخلط . ليس من الضروري تحريك عمود الخلط في المكونات . اتركه في منتصف و وسط الوعاء . الشكل ٦ .
- نظف عمود الخلط بانتظام أثناء الإستعمال خاصة إذا كانت المكونات تحتوي على مواد غذائية ليفية (كراث، كرفس ..) مع مراعاة تعليمات السلامة الخاصة بالتفكيك والتنظيف .
 - إذا كانت الفاكهة تشكل المكون الرئيسي للخليط ، قطعها وانزع نواتها قبل الإستعمال .
 - لا تستعمل المنتج لتحضير مكونات ذات نوعية جامدة (سكر، شوكولاته، بن، مكعبات الثلج) ..

• المفرمة الصغيرة ١٥٠ مللتر (حسب الموديل) : شكل E و 4

- ركب القطاعة (E2) على محور الوعاء (E1) .
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (E1) ، ثم ركب الغطاء الداخلي (E3) ثم الغطاء (E4) .
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (E4) .
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار واضغط على مفتاح التشغيل (B1 أو B2) .
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (E4) ، ثم الغطاء الداخلي (E3) .
- انزع القطاعة (E2) ، مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي .
- استخرج الطعام بعد الإنتهاء من استعمال الجهاز .
- لا تشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً .

• خلّاط ٥٠٠ مللتر (حسب الموديل) : شكل F و 5

- ضع الوعاء فوق القاعدة الغير قابلة للإنزلاق (F4)
- ركب القطاعة (F2) على محور الوعاء (F1) .
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (F1) ، ثم ركب الغطاء (F3) .
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (E3) .
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار واضغط على مفتاح التشغيل (B1 أو B2) .
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (F3) .
- انزع القطاعة (F2) ، مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي .
- استخرج الطعام بعد الإنتهاء من استعمال الجهاز .
- لا تشغل هذا الملحق عندما يكون فارغاً .

• الخفاقة ذات الأسلاك (حسب الموديل) : شكل G و 6

- ادخل الخفاقة ذات الأسلاك (G2) في المخفف (G1)
- ركب المخفف (G1) على وحدة المحرك (A) .
- ادر الى ان تصل الى وضعية الإقفال .
- بعد الإنتهاء من استعمال الملحقات ، فك المخفف (G1) ، وانزع الخفاقة (G2) .
- لا تشغل الخفاقة ذات الأسلاك المتعددة على سرعة تيربو لأكثر من ٣ دقائق .

تحذير : إن الإرشادات من أجل السلامة هي جزء لا يتجزأ من المنتج. يرجى قراءتها بعناية قبل إستعمال المنتج الجديد للمرة الأولى. واحتفظ بهذه الإرشادات في مكان يمكن الرجوع إليها مستقبلاً.

وصف أجزاء المنتج

F - خلاط ٥٠٠ ملتر (حسب الموديل)	A - وحدة المحرك
F1 وعاء	B - مفتاح التشغيل
F2 قطاعة	B1 السرعة ١
F3 مخفف	B2 السرعة TURBO
F4 قاعدة غير قابلة للإنزلاق	C - عمود الخلط (بلاستيكي أو معدني ، حسب الموديل)
G - خفاقة ذات اسلاك (حسب الموديل)	D - إناء ٠،٨ لتر
G1 مخفف	E - مفرمة صغيرة ١٥٠ ملتر (حسب الموديل)
G2 مضرب	E1 وعاء
	E2 قطاعة
	E3 غطاء داخلي
	E4 غطاء

إستعمال المنتج

- قبل الإستعمال للمرة الأولى، تُنظف الملحقات بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف بعناية.
- من المهم أن تتأكد من نظافة مكان العمل.
- ضع مكونات الطعام في وعاء مرتفع بما فيه الكفاية لتفادي تطايرها .
- لا تملأ الوعاء بكمية تتجاوز ٥٠ ملتر (١٥ أونصة) لتفادي تطاير المكونات.
- لا تُشغَل ساق الخلاط (C) على سرعة تيربو لأكثر من ٢٠ ثانية.

• عمود الخلط : شكل 2 و 3

- ركب عمود الخلط (C) على وحدة المحرك (A) ، وتأكد بأن العمود مثبت جيداً الى ان يصل الى وضعية الإقفال قبل توصيل الجهاز بالتيار. شكل 2
- اغمر عمود الخلط (C) الى منتصف الوعاء ثم اضغط بشكل 3 على مفتاح التشغيل (B1 أو B2).
- **تحذير هام :** لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغاً.
- لا تشغل الجهاز لأكثر من ١ دقيقة بدون انقطاع.
- ارفع إناء الطهي عن مصدر الحرارة قبل خلط المكونات الساخنة. تذكر أن تحرك العمود

همزن چند پره (برحسب مدل) شکل G:

برای زدن سفیده تخم مرغ.

۴ سفیده در ۳ دقیقه. سرعت "تور بو"

500 میلی لیتر مخلوط کن (بر حسب مدل) : تصویر F

• با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:

سیر، سبزی های معطر، پیاز.

۲۰۰ گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب های ۱ سانتی متر در ۱۰ ثانیه چرخ کنید. سرعت "تور بو"

اگر دستگاه کار نکرد چه کردی

• بخش های زیر را بررسی کنید:

دستگاه به برق وصل باشد.

سیم دستگاه سالم باشد.

دستگاه شما دارای یک سیستم ایمنی جلوگیری از داغ شدن است. در صورت داغ شدن،

دستگاه خاموش می باشد. در این موارد، ۲۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه سرد شود و سپس

آنها را مورد استفاده قرار دهید.

اگر دستگاه باز هم کار نکرد؟

به یکی از مراکز مجاز تعمیرات رجوع کنید (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است).

وسایل جانبی

• می توانید نزد فروشنده یا یکی از مراکز مجاز (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است

FA

) اجناس زیر را خریداری کنید.

چرخ کننده ۱۵۰ میلی متری:

* برای نسخه 700 وات:

70 گرم گوشت گاو با رگ و پی در قطعات 1 سانتی متر مکعب در 3 ثانیه با سرعت توربو.

500 میلی لیتر مخلوط کن

با این وسیله جانبی می توانید ۲۰۰ گرم گوشت گاو را در ۱۰ ثانیه چرخ کنید.

خرد کنید و مواد تهیه شده را ریز کنید.

پایه سس مایونز به شما اجازه می دهد تا انواع سس را تهیه کنید (سس مایونز، تارتار،

آیولی، سس سالاد، سس مینتی بر ماست، غیره)

مهم: در صورتی که می خواهید پیوستی را دور اندازید، لطفاً پیشاپیش به دفترچه آموزش رجوع

کنید یا کد محصول HB85XXXX یا DD85XXXX به دستگاہتان بدهید.

- پس از استفاده، تقلیل دهنده (G1) را باز کرده و هم زن (G2) را بیرون بیاورید.
- از به کار انداختن همزن چند سیم با سرعت توربو به مدت بیش از 3 دقیقه خودداری کنید.

تمیز کردن

- کلیه بخش ها و وسایل جانبی میکسر قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند بجز موتور (A)، تقلیل دهنده های (G1، F3، E4)، می توانید آنرا به کمک یک ابر مرطوب تمیز کنید.
- به تیغه ها با احتیاط دست بزنید زیرا بسیار برنده هستند.
- قبل از تمیز کردن، دو شاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
- از ابرهای زبر یا اشیاء دارای بخش های فلزی خودداری کنید.
- هرگز موتور (A) را در آب فرو نبرید. آنرا به کمک یک پارچه خشک یا خیلی کم مرطوب تمیز کنید.
- در صورت رنگ گرفتن وسایل جانبی بوسیله مواد غذایی (هویج، پرتقال و غیره)،
- آنها را به کمک یک پارچه آغشته به روغن غذایی تمیز کرده و سپس به تمیز کردن معمولی بپردازید.

دستور العمل های غذایی

پایه میکسر: تصویر A, B, C, D

• سوپ هویج با زیره سبز:

مواد:

- 200 گرم هویج، برش خورده در مکعب های 15 میلی متر × 15 میلی متر
- 300 میلی لیتر آب
- 1 قاشق چای خوری زیره سبز
- نمک و فلفل

FA

تکه های هویج را در ظرف شیشه ای قرار داده و آب اضافه کنید. به مدت 20 ثانیه در حداکثر سرعت مخلوط نمائید. دستگاه را خاموش کنید. مخلوط را در یک ماهیتابه بریزید، زیره سبز اضافه نموده و حدود 30 دقیقه بپزد. شما می توانید در طول پخت و پز آب برای سوپ رقیق تر اضافه کنید. نمک و فلفل با توجه به سلیقه خود اضافه کنید.

چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری (برحسب مدل) شکل E:

• با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:

سیر، سبزی های معطر، پیاز.

* برای نسخه 700 وات:

70 گرم گوشت گاو با رگ و پی در قطعات 1 سانتی متر مکعب در 3 ثانیه با سرعت توربو.

- برای میکسر کردن مواد گرم ظرف پخت را از روی منبع حرارتی بردارید.
- برای بدست آوردن نتیجه مساعد نیازی نیست که پایه میکسر را درون مواد جابجا کنید. آنرا در نیمه ارتفاع و در مرکز ظرف نگهدارید.
- در مورد مواد ریشه دار (مانند تره فرنگی، کرفس و غیره)، پایه میکسر را مرتباً در طی کار کردن، ضمن در نظر گرفتن دستورات ایمنی مربوط به باز کردن و تمیز کردن دستگاه، تمیز کنید.
- برای مواد میوه دار، میوه ها را قبلاً "تکه کرده و هسته آنها را بیرون بیاورید .
- از دستگاه جهت آماده سازی مواد سخت استفاده ننمائید (شکر، شکلات، قهوه، قطعات یخ).

• چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری: تصویر E و 4

- تیغه (E2) را روی محور کاسه (E1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه (E1) ریخته سپس سرپوش معکوس (E3) و بعد سرپوش (E4) را قرار دهید.
- موتور (A) را روی سرپوش (E4) قرار دهید.
- موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B1 یا B2) فشار دهید.
- موتور (A) و بعد سرپوش معکوس (E3) را بیرون بیاورید.
- با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (E2) را بیرون بیاورید.
- پس از پایان استفاده، مواد را بیروی بیاورید.
- با این لوازم جانبی هنگامی که خالی است کار نکنید.

• 500 میلی لیتر مخلوط کن (بر حسب مدل) : تصویر F و 5

- کاسه را در پایه ضد لغزش قرار دهید (F4)
- تیغه (F2) را روی محور کاسه (F1) قرار دهید.
- مواد را درون کاسه (F1) ریخته سپس سرپوش (F3) را قرار دهید.
- موتور (A) را روی سرپوش (F3) قرار دهید.
- موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B1 یا B2) فشار دهید.
- موتور (A) و بعد سرپوش (F3) را بیرون بیاورید.
- با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (F2) را بیرون بیاورید.
- پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
- این وسیله جانبی را بصورت خالی بکار نیاورید.

• هم زن چند پره (بر حسب مدل): تصویر G و 6

- هم زن چند پره (G2) را روی تقلیل دهنده (G1) سوار کنید.
- تقلیل دهنده (G1) را روی موتور (A) قرار دهید.
- تا زمانه پیچ کند.

احتیاط: اقدامات احتیاطی ایمنی بخشی از دستگاه می باشد. قبل از استفاده از دستگاه جدید برای اولین بار آنها را با دقت بخوانید. آنها را در محلی نگه دارید که بتوانید آنها را پیدا کنید و بعداً به آنها مراجعه کنید.

تشریح دستگاه تصویر 1

F - مخلوط کن 500 میلی لیتری (بر حسب مدل)	A - موتور
F1 تیغه	B - دکمه راه اندازی
F2 قطعه	B1 سرعت ۱
F3 تقلیل دهنده	B2 سرعت "تور بو"
F4 پایه ضد لغزش	C - پایه میکسر (از جنس پلاستیک یا فلزی برحسب مدل)
G - هم زن چند پره	D - لیوان ۸ لیتری
G1 تقلیل دهنده	E - چرخ کننده کوچک ۱۵۰ میلی لیتری (برحسب مدل)
G2 هم زن	E1 کاسه
	E2 تیغه
	E3 سرپوش معکوس
	E4 سرپوش

راه اندازی / استفاده

- قبل از استفاده، وسایل جانبی را با آب و صابون شسته، آب کشیده و بخوبی خشک کنید.
- نسبت به تمیز بودن میز کار اطمینان حاصل کنید.
- برای پیشگیری از جهش مواد به بیرون ظرف نسبتاً عمیقی را انتخاب کنید.
- برای پیشگیری از پخش مواد غذایی مواد به بیرون، لیوان را بیش از ۵۰ سانتی لیتر (۱۵ Oz) پر نکنید.
- پای اختلاط (C) با سرعت توریو را برای بیش از 20 ثانیه به کار نیاورید.

• پایه میکسر: تصویر 2 و 3

- پایه میکسر (C) را روی موتور (A) پیچ کند. مطمئن شوید که پایه میکسر تا زبانه پیچ شده باشد، سپس دستگاه را به برق وصل کنید. **تصویر 2**
- پایه میکسر را نیم ظرف **تصویر 3** فرو برده و روی دکمه راه اندازی فشار دهید (B1 یا B2)
- **توجه:** دستگاه را بصورت خالی بکار نیاورید.
- بیش از ۱ دقیقه از دستگاه بطور ممتد استفاده نکنید.

УВАГА! Інструкції з техніки безпеки входять до комплектації даного пристрою. Ознайомтеся з ними уважно перед першим використанням пристрою. Зберігайте ці інструкції у легкодоступному місці, щоб мати змогу звернутися до них у будь-який момент.

ОПИС МАЛ. 1

A Блок двигуна

B Перемикач для приведення в дію

B1 Швидкість 1

B2 Швидкість TURBO

C Стрижневий міксер

(пластиковий або металевий залежно від моделі)

D Стакан 0.8 л

E Міні-подрібнювач 150 мл (залежно від моделі)

E1 Чаша

E2 Ніж

E3 Кришка

E4 Кришка

F Подрібнювач 500 мл (залежно від моделі)

F1 Чаша

F2 Ніж

F3 Редуктор

F4 протиковзна підставка

G Збивалка (залежно від моделі)

G1 Редуктор

G2 Вінчик

ПРИВЕДЕННЯ ПРИЛАДУ В ДІЮ / ВИКОРИСТАННЯ

- Перед першим використанням помийте всі аксесуари в мильній воді. Прополощіть та старанно висушіть їх.
- Стежте за тим, щоб ваша робоча поверхня була чистою.
- Для обробки продуктів використовуйте ємність з достатньо високими стінками, щоб уникнути розбризкування.
- Наповнюючи кувал, не перевищуйте рівень 500 мл (15 унцій), щоб уникнути розбризкування.
- Забороняється використовувати стрижневий міксер (C) більше 20 секунд на швидкості турбо.
- **Стрижневий міксер: МАЛ. 2 & 3**
 - Зафіксуйте стрижневий міксер (C) на виході блока двигуна (A), переконайтеся в тому, що насадку загвинчено до упору, потім підключіть пристрій до електромережі. **МАЛ. 2**
 - Занурте стрижневу насадку (C) до половини висоти ємності для обробки продуктів **МАЛ. 3**, потім натисніть на кнопку (B1 або B2) для приведення приладу в дію.
- **УВАГА: Не давайте приладу працювати в порожньому стані.**
- Для приготування гарячих сумішей, зніміть ємність, в якій варилися продукти,



з джерела тепла. Для отримання найкращого результату, не варто переміщувати стрижень міксеру – залишайте його в центрі ємності, опутивши до половини її висоти.

- Під час оброблення волокнистих овочів (цибулі-порею, селери тощо), регулярно очищуйте стрижень, дотримуючись інструкцій з безпеки щодо розбирання та чищення приладу.
- Перед тим як готувати страви з фруктів, поріжте їх та виберіть з них кісточки.
- Не користуйтеся міксером для оброблення твердих продуктів (цукру, шоколаду, кавових зерен, кубики льоду).

• **Міні-подрібнювач 150 мл (залежно від моделі): МАЛ. Е & 4**

- Встановіть ніж (E2) на вісь чаші (E1).
- Наповніть продуктами чашу (E1), покладіть кришку (E3), потім кришку (E4).
- Встановіть блок двигуна (A) на кришку (E4).
- Ввімкніть блок двигуна (A) та натисніть на кнопку (B1 або B2) для приведення приладу в дію.
- Зніміть блок двигуна (A), кришку (E4), потім кришку (E3).
- Вийміть ніж (E2), тримаючи його за пластикову частину.
- По закінченні роботи приладу, вийміть приготовану масу.
- **Забороняється використання аксесуара в порожньому стані.**

• **Подрібнювач 500 мл (залежно від моделі): Мал. F & 5**

- Установіть чашу на протиковзну підставку (F4)
- Встановіть ніж (F2) на вісь чаші (F1).
- Наповніть продуктами чашу (F1), потім покладіть кришку (F3).
- Встановіть блок двигуна (A) на кришку (F3).
- Ввімкніть блок двигуна (A) та натисніть на кнопку (B1 або B2) для приведення приладу в дію.
- Зніміть блок двигуна (A), потім кришку (F3).
- Вийміть ніж (F2), тримаючи його за пластикову частину.
- По закінченні роботи приладу, вийміть приготовану масу.
- **Забороняється використання аксесуара в порожньому стані.**

• **Збивалка (залежно від моделі): Мал. G & 6**

- Під'єднайте вінчик для збивання (G2) до редуктора (G1).
- Встановіть редуктор (G1) на блок двигуна (A).
- Загвинтіть до упору.
- По закінченні роботи, відгвинтіть редуктор (G1) та вийміть вінчик (G2).
- Забороняється використовувати металевий вінчик більше 3 хвилин на швидкості турбо.

ЧИЩЕННЯ

- Всі деталі та аксесуари придатні до миття в посудомийній машині, за виключенням блока **двигуна (A) та редукторів (E4, F3, G1)**, які можна чистити злегка вологою губкою.
- Відключайте прилад від електромережі перед будь-якими операціями з чищення.

- Будьте обережні при чищенні ножів, їх леза надзвичайно гострі.
- Не користуйтеся для чищення абразивними губками або приладдям, що містить металеві частини.
- Ніколи не занурюйте блок двигуна (А) у воду. Протирайте його за допомогою сухої або ледве вологої тканини.
- У разі офарблення ваших аксесуарів внаслідок контакту з деякими харчовими продуктами (морквою, апельсинами тощо), протріть їх спочатку тканиною, змоченою в рослинній олії, а потім помийте звичайним чином.

РЕЦЕПТИ

Стрижневий міксер Мал. А, В, С, D.

• Суп із моркви з тмином

Інгредієнти:

- 200 г моркви, порізаної кубиками 15 x15 мм
- 300 мл води
- 1 чайна ложка тмину
- Сіль, перець

Покладіть моркву в чашу блендера й додайте воду. Змішуйте на максимальній швидкості протягом 20 с. Вимкніть прилад. Вилийте суміш у каструлю, додайте тмин і варіть протягом приблизно 30 хв. Під час приготування можна додати води, щоб зробити суп менш густим.

Додайте сіль та перець за смаком.

Міні-подрібнювач 150 мл (залежно від моделі) Мал. E:

• За допомогою цієї насадки ви можете подрібнити:

* Для моделі на 700Вт:

70 г яловичини нарізаної кубиками розміром 1 см на 1 см на 1 см протягом 3 секунд на турбо швидкості.

Вінчик (залежно від моделі) Мал. G:

Збиті на піну білки. 4 білки за 3 хвилини. Швидкість TURBO.

Подрібнювач 500 мл (залежно від моделі) Мал. F:

• За допомогою цієї насадки ви можете подрібнити:

часник, пряну зелень, цибулю. 200 г яловичини, очищеної від плівок, та порізаної кубиками розміром 1см*1см*1см, за 10 секунд. Швидкість TURBO.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

• Перевірте:

Що прилад підключено до електромережі.

Що не пошкоджено шнур живлення.

Ваш прилад обладнано системою захисту від перегріву: в разі його перегріву прилад вимикається автоматично. У цьому випадку, дайте приладу охолонути протягом приблизно 20 хвилин, потім продовжить роботу.

Ваш прилад все ж таки не працює?

Зверніться до одного з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено в брошурі по обслуговуванню).

АКСЕСУАР(И)

Ви можете придбати у вашого дистриб'ютора або в уповноваженому сервісному центрі (їх список наведено в брошурі по обслуговуванню) нижченаведені аксесуари:

Міні-подрібнювач 150 мл:

* Для моделі на 700Вт:

70 г яловичини нарізаної кубиками розміром 1 см на 1 см на 1 см протягом 3 секунд на турбо швидкості.

Подрібнювач 500 мл:

За допомогою цього аксесуара ви можете подрібнити 200 г яловичини за 10 секунд.

Насадка для пюре для приготування овочевих пюре.

За допомогою насадки для приготування майонезу можна швидко створити будь-який холодний соус (майонез, тартар, айолі, оцтовий соус, соус на основі йогурту тощо).

Увага! Для замовлення аксесуарів скористайтесь цією інструкцією або повідомте номер моделі вашого приладу DD85XXXX або HB85XXXX.

ВНИМАНИЕ: данная инструкция по безопасности является частью устройства. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием устройства. Храните инструкции в доступном месте, чтобы можно было свериться с ней в любое время.

ОПИСАНИЕ РИС 1

A Блок двигателя

B Кнопки выключателя

B1 Скорость 1

B2 Скорость TURBO

C Ручной Миксер (пластмассовый или Металлический, в зависимости от модели)

D Градуированный стакан емкостью 0,8л

E Мини-мясорубка 150 мл (в зависимости от модели)

E1 Чаша

E2 Нож

E3 Крышка мини-мясорубки

E4 Крышка

F Измельчитель 500 мл (в зависимости от модели)

F1 Чаша

F2 Нож

F3 Редуктор

F4 Противоскользящее основание

G Венчик для взбивания (в зависимости от модели)

G1 Редуктор

G2 Венчик

ПОРЯДОК РАБОТЫ / ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности к прибору мыльной водой. Тщательно сполосните и высушите их.
- Необходимо соблюдать меры гигиены на рабочем столе.
- Во избежание разбрызгивания продуктов помещайте их в достаточно глубокую емкость.
- Для того чтобы избежать разбрызгивания, не наполняйте мерный стакан выше отметки 500 мл (15 унций).
- Запрещается использовать ручной миксер (C) более 20 секунд на скорости турбо.

• Ручной миксер: РИС.2 & 3

- Закрепите ручной миксер (C) на блоке двигателя (A), закрутив его до упора, убедитесь, что миксер хорошо зафиксирован, затем подключите прибор к сети.

РИС. 2

- Погрузите ручной миксер (C) вготавливаемые продукты на половину высоты сосуда **РИС. 3** и нажмите на кнопку выключателя (B1 или B2).

- **ВНИМАНИЕ: Не включайте прибор вхолостую.**

- Для перемешивания горячих продуктов снимите посуду, в которой готовились продукты, с источника нагрева. Перемещать ручной миксер в смеси излишне. Держите его на половине высоты емкости и в центре нее.

RU

- При приготовлении волокнистых продуктов (таких как лук-порей, сельдерей и т.п.) регулярно очищайте ручной миксер в процессе работы, тщательно соблюдая все указания по безопасности при разборке и чистке.
- При приготовлении блюд из фруктов их следует предварительно нарезать и очистить от косточек.
- Не пользуйтесь ручным миксером для приготовления блюд из твердых продуктов (сахара, шоколада, кофе, кусочков льда).

• **Мини-мясорубка емкостью 150 мл (В зависимости от модели): РИС.Е & 4**

- Установите нож (Е2) на центральную ось чаши (Е1).
- Заложите продукты в чашу (Е1), затем установите крышку мини-мясорубки (Е3), затем крышку (Е4).
- Установите блок двигателя (А) на крышку (Е4).
- Включите блок двигателя (А) в сеть и нажмите на кнопку выключателя (В1 или В2).
- Снимите блок двигателя (А), затем крышку (Е4), затем крышку мини-мясорубки (Е3).
- Снимите нож (Е2), держа его за пластмассовую часть.
- После использования прибора выньте из чаши приготовленные продукты.
- **Не включайте прибор вхолостую.**

• **Измельчитель 500 мл (В зависимости от модели): РИС. F & 5**

- Поставьте чашу на противоскользящее основание (F4)
- Установите нож (F2) на центральную ось чаши (F1).
- Поместите продукты в чашу (F1), затем установите крышку (F3).
- Установите блок двигателя (А) на крышку (F3).
- Включите блок двигателя (А) в сеть и нажмите на кнопку выключателя (В1 или В2).
- Снимите блок двигателя (А), затем крышку (F3).
- Снимите нож (F2), держа его за пластмассовую часть.
- После использования прибора выньте из чаши приготовленные продукты.
- **Не включайте прибор вхолостую.**

• **Венчик для взбивания (В зависимости от модели): Рис. G & 6**

- Установите венчики (G2) на редуктор (G1).
- Установите редуктор (G1) на блок двигателя (А).
- Поверните до упора.
- После использования отвинтите редуктор (G1) и снимите венчик (G2).
- Запрещается использовать металлический венчик более 3 минут на скорости турбо.

ЧИСТКА

- Все детали и насадки вашего миксера можно мыть в посудомоечной машине, **за исключением блока двигателя (А), редукторов (Е4, F3, G1)**, вы можете их очистить с помощью слегка влажной губки.
- Отключайте прибор от сети питания перед любой операцией по его очистке.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножами, так как их режущие части сильно заточены.
- Не пользуйтесь абразивной губкой или предметами, содержащими металлические части.

- Не погружайте блок двигателя (А) в воду. Протрите его сухой или слегка влажной тканью.
- В случае появления на насадках цветных пятен от продуктов (морковь, апельсины...), перед обычной чисткой протрите их тканью, смоченной пищевым растительным маслом.

РЕЦЕПТЫ

Ручной миксер Рис.А, В, С, D.

• Суп из моркови и тмина:

Ингредиенты:

- 200 г моркови, порезанной кубиками по 15 мм х15 мм
- 300 мл воды
- 1 кофейная ложка тмина
- Соль, перец

Положите морковь в чашу блендера и добавьте воды. Смешайте на максимальной скорости в течение 20 се. Остановите аппарат. Вылейте получившуюся смесь в кастрюлю, добавьте тмин и варите в течение 30 минут. Вы можете добавлять воду во время приготовления, чтобы сделать суп менее густым.

Посолите и поперчите по вкусу.

Мини-мясорубка емкостью 150 мл (в зависимости от модели) Рис.Е:

• С помощью этой насадки вы можете измельчить:

Чеснок, Ароматические травы, Лук.

* Для модели на 700Вт :

70 г говядины нарезанной кубиками размером 1 см на 1 см на 1 см в течение 3 секунд на турбо скорости.

Венчик для взбивания (в зависимости от модели) Рис. G

Взбитые белки.

4 яичных белка за 3 минуты. Скорость TURBO.

Измельчитель 500 мл (в зависимости от модели) Рис. F:

• С помощью этой насадки вы можете измельчить:

Чеснок, Ароматические травы, Лук.

200 гр говядины, предварительно удалив из нее жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см - за 10 секунд. Скорость TURBO.

RU

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

• Проверьте, что:

Ваш прибор подключен в сеть.

Шнур питания в хорошем состоянии.

Ваш прибор оборудован системой предохранения от перегрева. В случае перегрева прибор автоматически отключается. В этом случае дайте прибору остыть приблизительно в течение 20 минут, затем вы можете его использовать снова.

Ваш прибор по-прежнему не работает?

В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСАДКИ

- Вы можете приобрести у продавца или в соответствующем сервисном центре следующие дополнительные насадки:

Мини-мясорубка емкостью 150 мл:

* Для модели на 700Вт :

70 г говядины нарезанной кубиками размером 1 см на 1 см на 1 см в течение 3 секунд на турбо скорости.

Измельчитель 500 мл:

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 200 гр говядины за 10 секунд.

Насадка для пюре для изготовления овощных пюре.

Блендер для майонеза - для приготовления различных соусов (майонез, тартар, чесночный соус, заправку для салатов, соусы на основе йогурта и др.).

Внимание! Для заказа аксессуаров воспользуйтесь данной инструкцией или сообщите номер модели вашего прибора DD85XXXX или HB85XXXX.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: қауіпсіздік бойынша осы нұсқаулық құрылғының бөлігі болып табылады. Құрылғыны алғаш қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Кез келген уақытта нұсқаулықтан керекті ақпаратты алу үшін оны қолжетімді жерде сақтаңыз.

СИПАТТАМАСЫ 1 СУР.

A Қозғалтқыш блогі

B Ажыратқыш батырмалары

B1 1 жылдамдық

B2 TURBO жылдамдық

C Қол миксері (пластмасса немесе металл, үлгіге байланысты)

D Сыйымдылығы 0,8л өлшемденген стақан

E Шағын ет тартқыш 150 мл (үлгіге байланысты)

E1 Тостаған

E2 Пышақ

E3 Шағын ет тартқыштың қақпағы

E4 Қақпақ

F Ұсақтағыш 500 мл (үлгіге байланысты)

F1 Тостаған

F2 Пышақ

F3 Редуктор

F4 Жылжып кетуге қарсы негіз

G Көпсітуге арналған бұлғауыш (үлгіге байланысты)

G1 Редуктор

G2 Бұлғауыш

ЖҰМЫС ІСТЕУ ТӘРТІБІ / ҚОЛДАНЫЛУЫ

- Алғаш қолданар алдында құралдың барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жуыңыз. Оларды мұқият шайыңыз және кептіріңіз.
- Жұмыс үстелінде тазалықты сақтау қажет.
- Өнімдердің шашырауынан аулақ болу үшін оларды жеткілікті терең сыйымдылыққа салыңыз.
- Шашыраудан аулақ болу үшін мөлшерлегіш стақанды 500 мл (15 унция) таңбасынан артық толтырмаңыз.
- Қол миксерін (C) турбо жылдамдығында 20 секундтан артық қолдануға тыйым салынады.
- **Қол миксері: 2 & 3 СУР.**
 - Қол миксерін (C) соңына дейін бұрау арқылы қозғалтқыш блогінде (A) бекітіңіз, миксердің жақсылап бекітілгеніне көз жеткізіңіз, сосын құралды желіге қосыңыз **2 СУР.**
 - Қол миксерін (C) ыдыс биіктігінің жартысына дейін дайындалатын өнімдерге салыңыз **3 СУР** және ажыратқыш батырмасын (B1 немесе B2) басыңыз.

КК

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Құралды бос қоспаңыз.

- Ыстық өнімдерді араластыру үшін өнімдер дайындалған ыдысты жылу көзінен алыңыз. Қол миксерін қоспаға батыру артық болады. Оны сыйымдылық биіктігінің жартысында және оның ортасында ұстасаңыз жеткілікті.
 - Талшықты өнімдерді (порей-пиязы, балдыркөк және т.б. сияқты) дайындау барысында жұмыс істеу үдерісінде бөлшектеу және тазалау кезіндегі қауіпсіздік бойынша барлық нұсқауларды сақтай отырып, қол миксерін тұрақты түрде тазалап тұрыңыз.
 - Жемістерден тағамдарды дайындау барысында оларды алдын ала турап, сйектерінен тазалаған жөн.
 - Қатты өнімдерден (қанттан, шоколадтан, кофеден, мұз түйіршіктерінен) тағамдарды дайындау үшін қол миксерін қолданбаңыз.
- **Сыйымдылығы 150 мл шағын ет тартқыш (Үлгіге байланысты): E & 4 СУР.**
- Пышақты (E2) тостағанның (E1) ортасындағы оське орнатыңыз.
 - Өнімдерді тостағанға (E1) салыңыз, сосын шағын ет тартқыштың қақпағын (E3), сосын қақпақты (E4) жабыңыз.
 - Қозғалтқыш блогін (A) қақпаққа (E4) орнатыңыз.
 - Қозғалтқыш блогін (A) желіге қосыңыз және ажыратқыш батырмасын (B1 немесе B2) басыңыз.
 - Қозғалтқыш блогін (A), сосын қақпақты (E4), сосын шағын ет тартқыштың қақпағын (E3) алыңыз.
 - Пышақтың пластмасса бөлігінен ұстау арқылы пышақты (E2) алыңыз.
 - Құралды қолданып болғаннан кейін тостағаннан дайын болған өнімдерді алыңыз.
 - **Құралды бос қоспаңыз.**
- **Ұсақтағыш 500 мл (Үлгіге байланысты): F & 5 СУР.**
- Тостағанды жылжып кетуге қарсы негізге (F4) қойыңыз.
 - Пышақты (F2) тостағанның (F1) ортасындағы оське орнатыңыз.
 - Өнімдерді тостағанға (F1) салыңыз, сосын қақпақты (F3) орнатыңыз.
 - Қозғалтқыш блогін (A) қақпаққа (F3) орнатыңыз.
 - Қозғалтқыш блогін (A) желіге қосыңыз және ажыратқыш батырмасын (B1 немесе B2) басыңыз.
 - Қозғалтқыш блогін (A), сосын қақпақты (F3) алыңыз.
 - Пышақтың пластмасса бөлігінен ұстау арқылы пышақты (F2) алыңыз.
 - Құралды қолданып болғаннан кейін тостағаннан дайын болған өнімдерді алыңыз.
 - **Құралды бос қоспаңыз.**
- **Көпсітуге арналған бұлғауыш (Үлгіге байланысты): G & 6 СУР.**
- Бұлғауыштарды (G2) редукторға (G1) орнатыңыз.
 - Редукторды (G1) қозғалтқыш блогіне (A) орнатыңыз.
 - Соңына дейін бұраңыз.
 - Қолданып болғаннан кейін редукторды (G1) бұрап алыңыз және бұлғауышты (G2) алыңыз.
 - Металл бұлғауышты турбо жылдамдығында 3 минуттан артық қолдануға тыйым салынады.

ТАЗАЛАУ

- Қозғалқыш блогінен (А), редукторлардан (Е4, F3, G1) басқа, миксеріңіздің барлық бөлшектері мен саптамаларын ыдыс жуатын машинада жууға болады, ал аталған бөлшектерді жартылай ылғал губканың көмегімен тазалауға болады.
- Құралды тазалау бойынша кез келген операциялардан бұрын құралды қоректендіру желісінен ажыратыңыз.
- Пышақтарды қолданған кезде сақтық шараларын сақтаңыз, өйткені олардың кесетін бөліктері өте үшкір.
- Құрамында металл бөліктері бар қажақты губканы немесе заттарды қолданбаңыз.
- Қозғалқыш блогі (А) суға батырмаңыз. Оны құрғақ немесе жартылай ылғал шүберекпен сүртіңіз.
- Саптамаларда өнімдердің (сәбіз, апельсиндер...) түрлі-түсті дақтары пайда болған жағдайда қарапайым тазалаудан бұрын оларды өсімдік майымен майланған шүберекпен сүртіңіз.

РЕЦЕПТИЛЕР

Қол миксері А, В, С, D СҮР.

- Сәбізден және зереден жасалған сорпа:

Құрам бөліктері:

- 15 мм x15 мм болып текшелерге туралған 200 г сәбіз
- 300 мл су
- 1 кофе қасық зере
- Тұз, бұрыш

Сәбізді блендердің тостағанына салыңыз және су қосыңыз. Барынша жоғары жылдамдықта 20 сек. бойы араластырыңыз. Аппаратты тоқтатыңыз. Пайда болған қоспаны кастрөлге құйыңыз, зере қосыңыз және 30 минут бойы пісіріңіз. Сіз сорпаның сұйықтау болғанын қаласаңыз, дайындау барысында су қосуға болады. Қалауыңызша тұз, бұрыш қосыңыз.

Сыйымдылығы 150 мл шағын ет тартқыш (үлгіге байланысты) E СҮР:

- Осы саптаманың көмегімен сіз сарымсақты, хош иісті шөптерді, пиязды ұсақтай аласыз.

* 700Вт арналған үлгілер үшін:

1 см x 1 см x 1 см текшелеп туралған 70 г сиыр етін турбо жылдамдығында 3 секунд ішінде ұсақтайды.

Көпсітуге арналған бұлғауыш (үлгіге байланысты) G СҮР:

Көпсітілген ақуыздар.

3 минут ішінде 4 жұмыртқа ақуызы. TURBO жылдамдығы.

Ұсақтағыш 500 мл (үлгіге байланысты) F СҮР:

- Осы саптаманың көмегімен сіз сарымсақты, хош иісті шөптерді, пиязды ұсақтай аласыз.

1смх1смх1см текшелеп туралған және алдын ала сіңірлері алынған 200 г сиыр етін – 10 секунд ішінде ұсақтайды. TURBO жылдамдығы.

ЕГЕР СІЗДІҢ ҚҰРАЛЫҢЫЗ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, НЕ ІСТЕУ КЕРЕК?

- Сіздің құралыңыздың желіге қосылғанын;

Қоректендіру баусымының жұмысқа жарамды жағдайда екендігін тексеріңіз.

Сіздің құралыңыз қызып кетуден сақтайтын жүйемен жабдықталған. Қызып кеткен жағдайда құрал автоматты түрде ажыратылады. Осындай жағдайда шамамен 20 минут бойы құралды суытыңыз, сосын оны қайта қолдана аласыз.

Сіздің құралыңыз бұрынғысынша жұмыс істемей тұр ма?

Осындай жағдайда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз (тізімді қызмет көрсету кітапшасынан қараңыз).

ҚОСЫМША САПТАМАЛАР

- Сізге сатушыдан немесе сәйкес қызмет көрсету орталығынан келесі қосымша саптамаларды сатып алуға болады:

Сыйымдылығы 150 мл шағын ет тартқыш:

* 700Вт арналған үлгілер үшін:

1 см х 1 см х 1 см текшелеп туралған 70 г сиыр етін турбо жылдамдығында 3 секунд ішінде ұсақтайды.

Ұсақтағыш 500 мл:

Осы саптаманың көмегімен сіз 200 гр сиыр етін 10 секунд ішінде ұсақтай аласыз.

Көкөніс езбесін дайындау үшін езбеге арналған саптама.

Майонезге арналған блендер – әр түрлі тұздықтарды (майонез, тартар, сарымсақ тұздығы, салаттарға арналған тұздықтар, йогурт негізіндегі тұздықтар және т.б.) дайындау үшін.

Назар аударыңыз! Керек-жарақтарға тапсырыс беру үшін осы нұсқаулықты қолданыңыз немесе DD85XXXX әлде HB85XXXX болатын сіздің құралыңыздың үлгісінің нөмірін хабарлаңыз.