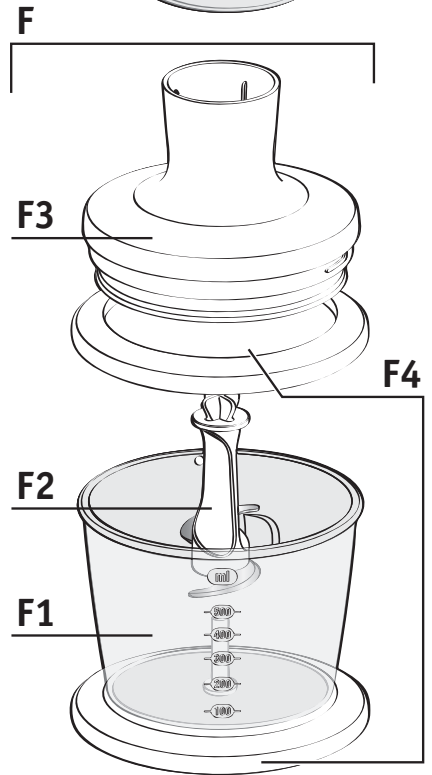
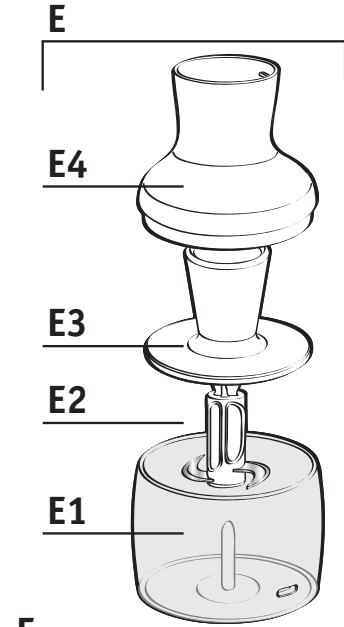
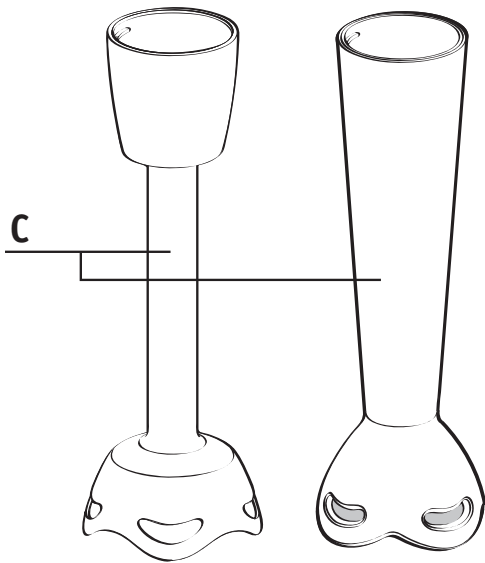
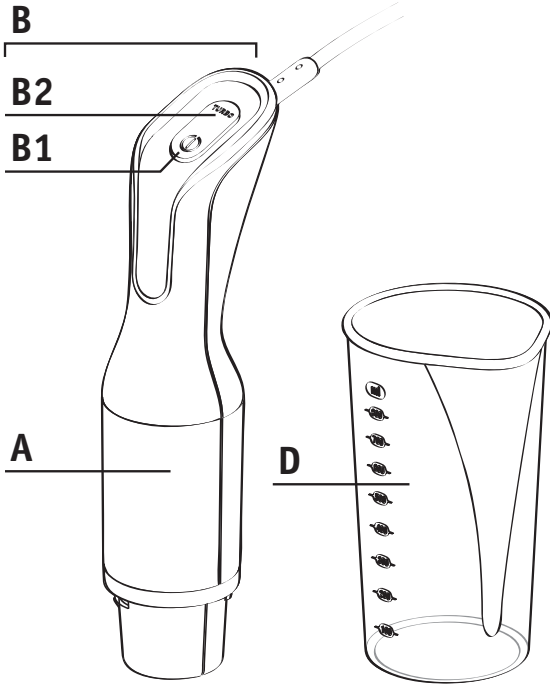
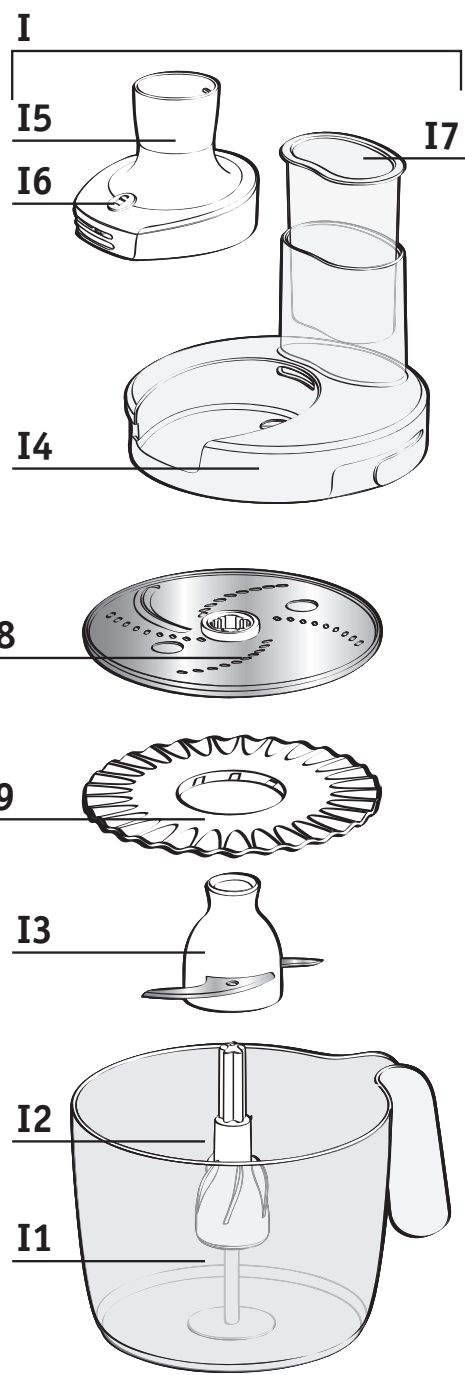
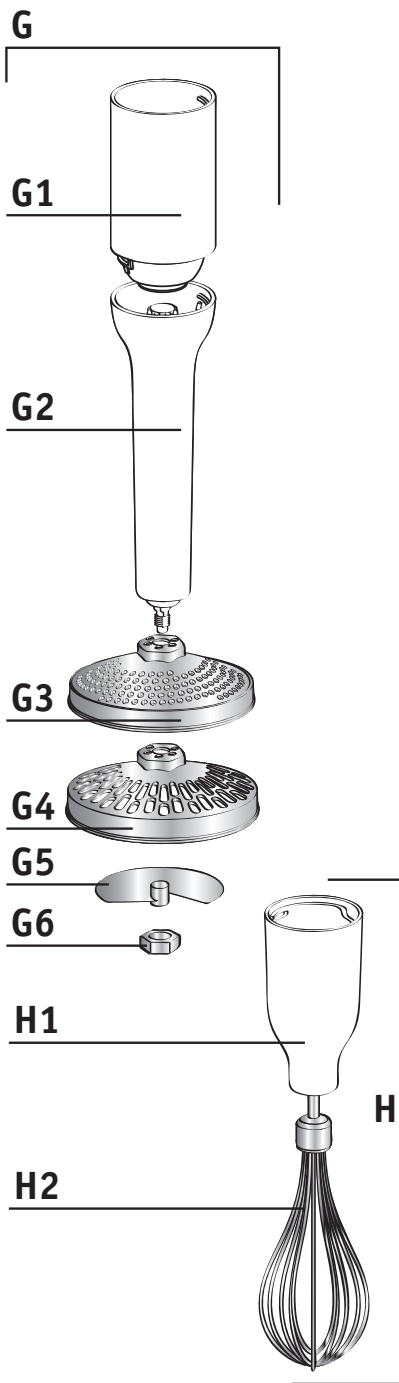
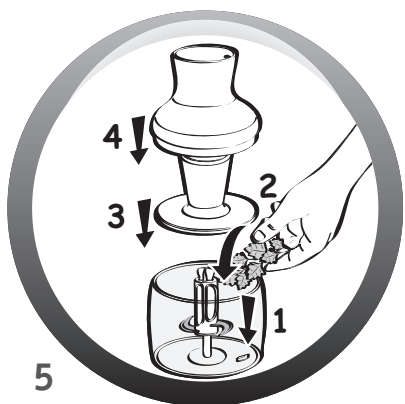
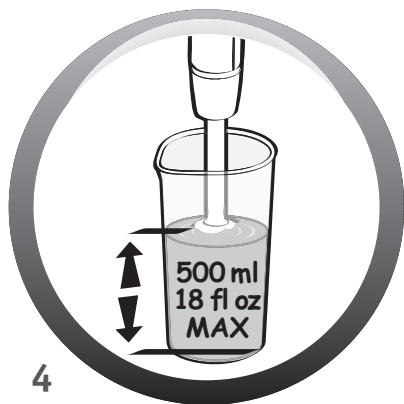
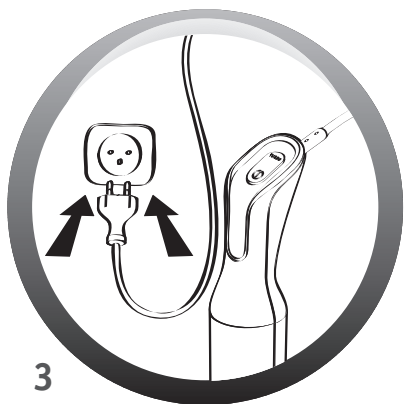
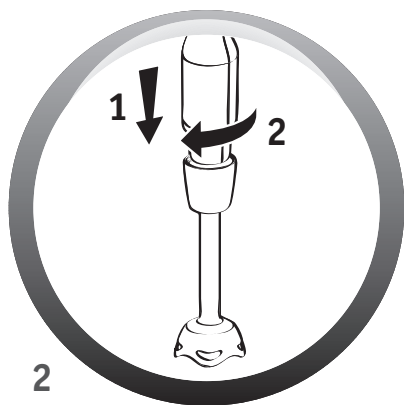
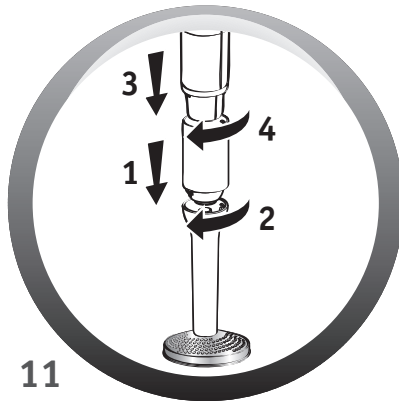
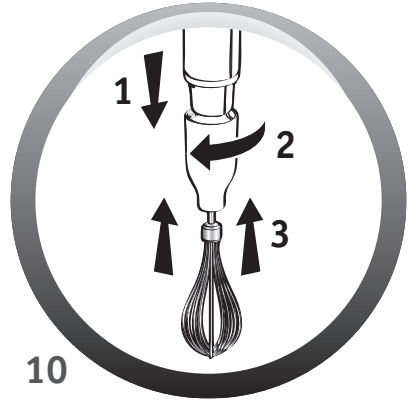
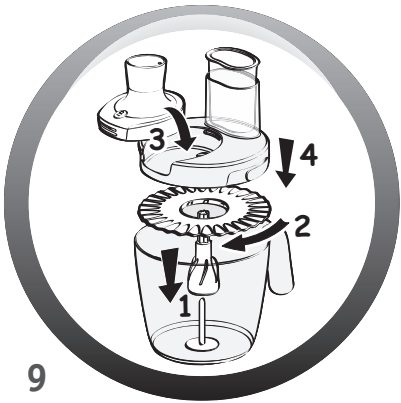
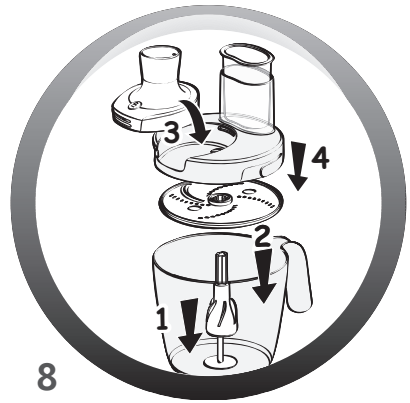
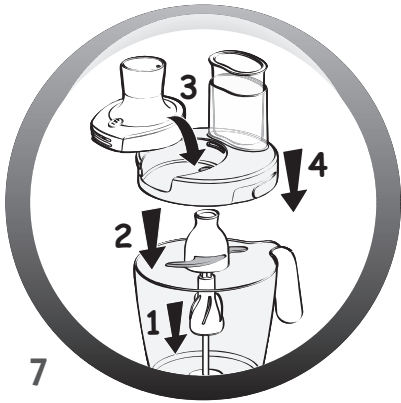


- PL
- CS
- SK
- SL
- SR
- HR
- RO
- BG
- HU
- BS
- RU
- UK
- LV
- LT
- ET









Dziękujemy za wybranie urządzenia marki, które przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania żywności w warunkach domowych.



OPIS RYS. 1

A Napęd

B Przyciski uruchomienia

- B1 Prędkość 1
- B2 Prędkość TURBO

C Nasadka miksująca (plastikowa lub metalowa w zależności od modelu)

D Kubek 0,8 L

E Minirozdrabniacz 150mL (w zależności od modelu)

- E1 Misa
- E2 Nóż
- E3 Podstawa pokrywki
- E4 Pokrywka

F Minirozdrabniacz 500mL (w zależności od modelu)

- F1 Misa
- F2 Nóż
- F3 Reduktor
- F4 Pokrywka

G Stopa do Purée (w zależności od modelu)

- G1 Łącznik
- G2 Stopa do purée
- G3 Nakładka z małymi oczkami (purée)
- G4 Nakładka z dużymi oczkami (tłuczone ziemniaki)
- G5 Nóż
- G6 Nakrętka

H Trzepaczka (w zależności od modelu)

- H1 Reduktor
- H2 Trzepaczka

I Misa wielofunkcyjna 2L (w zależności od modelu)

- I1 Misa
- I2 Trzpień
- I3 Nóż
- I4 Pokrywka
- I5 Reduktor
- I6 Przycisk odblokowujący
- I7 Popychacz
- I8 Tarcza tnąco-ścierająca (w zależności od modelu)
- I9 Tarcza emulgacyjna (w zależności od modelu)



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi urządzenia: użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi zwalnia z wszelkiej odpowiedzialności.**

- Sprawdzić, czy napięcie domowej instalacji elektrycznej jest zgodne z napięciem wymaganym do pracy urządzenia.

Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania jeżeli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia.
- Należy wyłączyć urządzenie zaraz po zakończeniu użytkowania lub przed czyszczeniem.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. W tym przypadku, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Oprócz czyszczenia i bieżącej konserwacji, wszelkie inne czynności obsługowe powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.
- Nigdy nie dotykać poruszających się, ruchomych części **RYS. 1**
- Należy zachować ostrożność podczas posługiwania się ostrymi nożami (E2, F2, G2, I3) oraz nożami znajdującymi się na stopie miksera (C) w trakcie opróżniania miski oraz podczas czyszczenia. Są one bardzo ostre.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilającego czy wtyczki do wody lub innych płynów.
- Kabel zasilający urządzenia nie powinien zwiisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Dzieci nie powinny używać urządzenia bez nadzoru.
- Należy dopilnować, aby kabel nigdy nie znajdował się w pobliżu nagrzewających się elementów urządzenia, źródła ciepła lub ostrych krawędzi, ani się z nimi nie stykał.

- Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie używać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa, muszą być one wymieniane obowiązkowo przez autoryzowany serwis (patrz lista w książeczce serwisowej).

- Ze względów bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnych akcesoriów i części zamiennych dostosowanych do urządzenia i dostarczonych przez.
- Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (włączając dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały urządzenia do zabawy.
- Nie wolno dopuścić aby długie włosy, szale, krawaty itp. zwiisały nad urządzeniem lub jego dodatkowym wyposażeniem w trakcie używania.
- **Jeśli w czasie użytkowania urządzenie "blokuje się", wyłączyć je, odłączyć z prądu i sprawdzić, czy używana przystawka nie jest przepełniona. Jeżeli tak, wyjąć produkty blokujące urządzenie, obchodząc się ostrożnie z nożami.**
- **Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzaniem. W razie przegrzania, urządzenie wyłączy się. Należy wówczas, przed ponownym użyciem, pozostawić urządzenie do ostudzenia na około 20 minut.**
- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub przed manipulowaniem częściami poruszającymi się podczas funkcjonowania urządzenia, należy je wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy dokładnie umyć wszystkie akcesoria wodą z płynem do mycia naczyń. Oplukać i dokładnie wysuszyć.
 - Ważne jest zachowanie czystości na blacie roboczym.
 - Włożyć produkty do naczynia o odpowiedniej wysokości, aby uniknąć rozchlapywania potrawy.
 - Aby uniknąć rozpryskiwania, nie należy napełniać naczynia powyżej poziomu 50 Cl (15 Oz).
 - Nie używać stopy miksującej (C) dłużej niż 20 sekund.
- **Nasadka miksująca: RYS. 2 - 4**
- Zamocować nasadkę miksującą (C) na napędzie (A), upewnić się, czy nasadka jest wkręcona do oporu, następnie podłączyć urządzenie do prądu. **RYS. 2 & 3**
 - Zanurzyć nasadkę miksującą (C) do połowy wysokości naczynia **RYS. 2** i nacisnąć przycisk uruchomienia (B1 lub B2).
- **UWAGA: Nie uruchamiać pustego urządzenia.**
- Przed przystąpieniem do miksowania produktów ciepłych należy zdjąć gamek z elementu grzejnego kuchni. Poruszanie nasadką miksującą nie zwiększa skuteczności miksowania. Należy trzymać ją zanurzoną do połowy wysokości i na środku naczynia.
 - W trakcie miksowania regularnie oczyszczać nasadkę miksującą z włóknistych części produktów (por, seler, itd.), przestrzegając przy tym skrupulatnie zasad bezpieczeństwa dotyczących demontażu i czyszczenia.
 - Przy przygotowywaniu potraw na bazie owoców, zaleca się najpierw pokroić owoce i usunąć pestki.
 - Nie stosować miksera do przygotowywania potraw na bazie twardych produktów (cukier, czekolada, kawa, kostki lodu).
- **Minirozdrabniacz 150mL (w zależności od modelu): Rys. E & 5**
- Założyć nóż (E2) na osi misy (E1).
 - Włożyć składniki do misy (E1), a następnie założyć podstawę pokrywki (E3) i pokrywkę (E4).
 - Założyć napęd (A) na pokrywie (E4).
 - Podłączyć napęd (A) do prądu i nacisnąć przycisk uruchamiający (B1 lub B2).
 - Wyjąć napęd (A), a następnie pokrywkę (E4) i podstawę pokrywki (E3).
 - Wyjąć nóż (E2) przytrzymując go za plastikową część.
 - Po zakończeniu używania urządzenia, wyjąć potrawę.
 - Nie uruchamiać tej przystawki bez składników ani na czas dłuższy niż 10 sekund bez przerwy.
- **Minirozdrabniacz 500mL (w zależności od modelu): RYS. F & 6**
- Umieścić pojemnik (F1) na pokrywie (F4).
 - Założyć nóż (F2) na osi misy (F1).
 - Włożyć składniki do misy (F1), a następnie zamknąć pokrywkę (F3).
 - Założyć napęd (A) na pokrywie (F3).
 - Podłączyć napęd (A) do prądu i nacisnąć przycisk uruchamiający (B1 lub B2).
 - Zdjąć napęd (A), a następnie pokrywkę (F3).
- Wyjąć nóż (F2) przytrzymując go za plastikową część.
 - Po zakończeniu używania urządzenia, wyjąć potrawę.
 - **Nie uruchamiać tej przystawki bez składników.**
- **Misa wielofunkcyjna 2L (w zależności od modelu): Rys. 1**
- Umożliwia przygotowanie maksymalnie od 150 do 500g produktów - Pojemność misy: 2 litry.
- 1) Siekanie RYS. 7:**
- Ustawić element napędzający (I2) w środku misy (I1).
 - Założyć nóż (I3) na element napędzający (I2).
 - Umieścić reduktor (I5) na pokrywie (I4) i zablokować go na pojemniku.
 - Nałożyć napęd (A) na reduktor (I5).
- Można w ciągu 15 do 20 sekund posiekać od 150 do 500 g produktów: produkty twarde (sery, suszone owoce), twarde warzywa (marchew, seler itd.), miękkie warzywa (cebula, szpinak, itd), mięso surowe lub gotowane (bez kości i ścięgien, pocięte w 1-cm kostkę), ryby surowe lub gotowane. Nie siekać produktów zbyt twardych (lód, cukier lub wymagających drobnego zmielenia (zboża, kawa).
- 2) Ucieranie/krojenie na plastry RYS. 8:**
- Ustawić element napędzający (I2) w środku misy (I1).
 - Umieścić dysk (I8) na trzpieniu (I2).
 - Umieścić reduktor (I5) na pokrywie (I4) i zablokować go na pojemniku.
 - Nałożyć napęd (A) na reduktor (I5).
 - Produkty należy wprowadzać do kominka za pomocą popychacza (I7). **Nigdy nie popychać produktów palcami lub jakimkolwiek innym narzędziem.**
- 3) Tarcza emulgacyjna (w zależności od modelu): Rys. 9**
- Umieścić trzpień (I2) w centralnej części misy (I1).
 - Umieścić tarczę emulgacyjną (I9) na trzpieniu (I2).
 - Umieścić reduktor (I5) na pokrywie (I4) i zablokować go na pojemniku.
 - Umieścić blok silnika (A) na łączniku (I5).
 - Nie używać tarczy emulgacyjnej dłużej niż 3 minuty.
- **Trzepaczka (w zależności od modelu): RYS. H & 10**
- Zmontować trzepaczkę (H2) z reduktorem (H1).
 - Nałożyć reduktor (H1) na napęd (A).
 - Zakręcić aż do oporu.
 - Po zakończeniu używania trzepaczki, odkręcić reduktor (H1) i wyjąć trzepaczkę (H2).
 - Nie używać trzepaczki dłużej niż 3 minuty.
- **Stopa do purée (w zależności od modelu): Rys. G & 11**
- Umieścić nakładkę (G3 lub G4) i nóż (G5) na stopie do purée (G2) i zakręcić za pomocą nakrętki (G6) przytrzymując nóż.
 - Umieścić łącznik (G1) na stopie do purée (G2) i zamocuj wszystko na bloku silnika (A).

CHYZSZCZENIE

- Wszystkie części i przystawki mikserów mogą być myte w zmywarce do naczyń. **Wyjątek stanowi napęd (A) i reduktory (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, które należy czyścić lekko wilgotną gąbką.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Ostrożnie obchodzić się z nożami, ponieważ są bardzo ostre.

- W żadnym wypadku nie używać do mycia urządzenia ostrych gąbek lub przedmiotów z elementami metalowymi.
- Nigdy nie zanurzać napędu (A) w wodzie. Wytrzeć suchą lub lekko wilgotną ściereką.

- W przypadku zabarwienia elementów urządzenia przez produkty spożywcze (przez marchewkę, pomarańcze, itd), przetrzeć je ściereką zamoczoną w oleju spożywczym, a następnie normalnie umyć.

PRZEPISY

Nasadka miksująca RYS. 4:

• Majonez:

Do kubka 1-litrowego wbić 1 żółtko, dodać 1 łyżkę musztardy, łyżkę octu, dodać sól, pieprz i 25 cl oleju. Miksować przez 15 sekund. Prędkość TURBO.

Minirozdrabniacz 150mL (w zależności od modelu)

RYS. E:

- **Za pomocą tej nasadki można posiekać następujące artykuły:**

Czosnek, zioła, cebula.

60 g wołowiny bez ścięgien pokrojonej w 1-cm kostkę w 3 sekundy. Prędkość TURBO.

Trzepaczka wieloramienna (w zależności od modelu)

Fig H

Ubijanie białek na sztywną pianę.

4 białka w 3 minuty. Prędkość TURBO.

Minirozdrabniacz 500mL (w zależności od modelu)

RYS. F:

- **Za pomocą tej nasadki można posiekać następujące artykuły:**

Czosnek, zioła, cebula.

200 g wołowiny bez ścięgien pokrojonej w 1-cm kostkę w 10 sekund. Prędkość 2.

Misa wielofunkcyjna 2L (w zależności od modelu) RYS. I:

- **Za pomocą tej nasadki można posiekać następujące artykuły:** mięso bez ścięgien pokrojone w 1-cm kostkę (500 g wołowiny) w dwadzieścia sekund, warzywa, sery, chleb. Prędkość TURBO.
- **Można także posiekać do 700 g warzyw (np. marchwi)** Prędkość TURBO.

Tarcza emulgacyjna (w zależności od modelu) Rys. I:

- Ciasto na naleśniki (dla 4 osób): 200 g mąki, szczypta soli, ½ litra mleka, 40 g rozpuszczonego masła, 3 jaja. Umieść wszystkie składniki w misce wielofunkcyjnej wyposażonej w dysk emulgacyjny (I9), a następnie użyj TURBO prędkości do mieszania ciasta.

Stopa do purée (w zależności od modelu) Rys. G:

- Specjalna stopa Purée umożliwi wykonanie aksamitnego purée.
- Specjalna stopa do ubijania ziemniaków umożliwi wykonanie tradycyjnych tłuczonych ziemniaków.
- Maksymalny czas użytkowania: 1 minuta przy prędkości TURBO.

CO ROBIĆ, JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

Sprawdzić:

Czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do prądu.

Czy przewód jest w dobrym stanie.

Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzewaniem. W razie przegrzania, urządzenie

wyłączy się. Należy wówczas, przed ponownym użyciem, pozostawić urządzenie do ostudzenia na około 20 minut.

Urządzenie nadal nie działa?

Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu (patrz lista w książeczce serwisowej).

AKCESORIA

U Twojego dostawcy lub w autoryzowanym punkcie (patrz lista w książeczce serwisowej) możesz zaopatrzyć się w następujące artykuły:

Minirozdrabniacz 150 mL:

Dzięki temu akcesorium możesz posiekać 60 g wołowiny w 3 sekundy.

Minirozdrabniacz 500 mL:

Dzięki temu akcesorium możesz posiekać 200 g wołowiny w 10 sekund.

Misa wielofunkcyjna 2L:

To urządzenie umożliwił siekanie mięsa, krojenie i ścieranie warzyw oraz łączenie różnych płynnych składników w gładką masę.

Stopa do ucierania, do przygotowania purée z warzyw.

Uwaga! aby zakupić dodatkowe wyposażenie prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi lub o podanie kod modelu Twojego urządzenia DDXXXXXX lub HBXXXXXX.



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
- ➔ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.



POPIS OBR. 1

A Tělo motoru

B Tlačítko pro uvedení do chodu

B1 Rychlost 1

B2 Rychlost TURBO

C Tyčový mixér (plastový nebo kovový, podle modelu)

D Nádoba 0,8 l

E Malý sekáček 150 ml (podle modelu)

E1 Nádoba

E2 Nůž

E3 Vnitřní poklop

E4 Poklop

F Sekáček 500 ml (podle modelu)

F1 Mísa

F2 Nůž

F3 Upevňovací nástavec

F4 Podložka proti smyku

G Nástavec na kaši (podle modelu)

G1 Reduktor

G2 Nástavec na kaši

G3 Sítko s malými otvory (jemná kaše)

G4 Sítko s velkými otvory (hrubá kaše)

G5 Špachtle

G6 Matice

H Kuchyňský šlehač (podle modelu)

H1 Upevňovací nástavec

H2 Šlehač

I Multifunkční nádoba 2l (podle modelu)

I1 Nádoba

I2 Unášec

I3 Nůž

I4 Poklop

I5 Upevňovací nástavec

I6 Tlačítko pro odjištění

I7 Pěchovatko

I8 Kotouč na strouhání/krájení (podle modelu)

I9 Emulzní disk (podle modelu)



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtete návod: použití v rozporu s návodem zbavuje společnost veškeré odpovědnosti.

- Ujistěte se, že napájecí napětí vašeho přístroje odpovídá napětí ve vaší elektroinstalaci.

Při jakémkoliv chybném připojení k síti zaniká záruka.

- Váš přístroj je určen výhradně pro domácí použití a používání uvnitř bytu.
- Přístroj vždy vypojte ze sítě, pokud ho necháváte bez dozoru a před sestavením, rozložením nebo čištěním.
- Po použití přístroje a před jeho čištěním jej odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže přístroj nefunguje správně nebo jestliže byl poškozen, nepoužívejte jej. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).
- Běžnou údržbu a čištění přístroje provádí zákazník, jakýkoliv jiný zásah musí provádět smluvní servisní středisko.
- Nikdy se nedotýkejte rotujících dílů (nože...). **OBR. 1**
- Při vyprazdňování nádoby a při čištění zacházejte s ostrými noži (E2, F2, G2, I3) sekáčků a nožem tyčového mixéru (C) opatrně. Jsou velmi ostré.
- Přístroj, napájecí šňůru nebo zástrčku nikdy nedávejte do vody ani do žádné jiné tekutiny.
- Napájecí šňůru nenechávejte viset v dosahu dětí.
- Nedovolte dětem, aby používaly přístroj bez dozoru.
- Napájecí šňůra nikdy nesmí být v blízkosti nebo v kontaktu se zahřátými částmi přístroje, v blízkosti zdroje tepla nebo na ostré hraně.

- Jsou-li přívodní kabel nebo zástrčka poškozeny, přístroj nepoužívejte. Vyhněte se jakémukoliv nebezpečí a povinně je nechte vyměnit ve smluvním servisním středisku (viz seznam v servisní příručce).
- V zájmu vlastního bezpečí používejte pouze příslušenství a náhradní díly, které jsou určené pro váš přístroj.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá.
- Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Dohlédněte, aby se během provozu nad přístrojem nebo jeho příslušenstvím nenacházely dlouhé vlasy, šály, kraťasy apod.
- **Pokud se během přípravy pokrmu váš přístroj „zablokuje“, přístroj vypněte, odpojte jej od zdroje napájení a zkontrolujte, zda použité příslušenství není příliš plné. Je-li tomu tak, vyjměte potraviny zabraňující chodu přístroje a dávejte přitom pozor na ostré nože.**
- **Váš přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. V případě přehřátí se přístroj vypne. V takovém případě nechte přístroj asi 20 minut vychladnout a poté jej opět můžete používat.**
- Před výměnou jednotlivých dílů příslušenství nebo před přiblížením se k dílům, které se zapnutém stavu pohybují, přístroj vždy vypněte a odpojte od napájení.



UVEDENÍ DO CHODU / POUŽITÍ

- Před prvním použitím umyjte jednotlivé díly příslušenství v saponátové vodě. Díly pečlivě opláchněte a osušte.
- Pečlivě udržujte čistotu vaší pracovní desky.
- Potraviny dejte do dostatečně vysoké nádoby, aby nedošlo k postříkání.
- Do nádoby nedávejte více než 50 CL (15 Oz), aby nedocházelo k rozstříkávání.
- Nepoužívejte tyčový mixér (C) déle než 20 sekund.
- **Tyčový mixér: OBR. 2 - 4**
 - Tyčový mixér (C) našroubujte na tělo motoru (A); ujistěte se, že tyčový nástavec je správně zašroubovaný až po zarážku a poté přístroj připojte k elektrické síti. **OBR. 2 & 3**
 - Tyčový mixér (C) vložte do poloviny výšky nádoby **OBR. 4** a stiskněte tlačítko pro uvedení do chodu (B1 nebo B2).
 - **POZOR: Přístroj nezapínajte naprázdno.**
 - Při mixování teplých pokrmů odstavte nádobu na vaření z tepelného zdroje. Pro dosažení větší účinnosti není zapotřebí s tyčovým mixérem během přípravy pokrmů v nádobě pohybovat. Tyčový mixér přidržíte v polovině výšky nádoby v jejím středu.
 - U vláknitých potravin (pórek, celer, atd.) pravidelně čistěte tyčový nástavec, pečlivě přitom dodržujte bezpečnostní pokyny pro rozložení a čištění výrobku.
 - K přípravě pokrmů z ovoce je nejdříve pokrájete a vypeckujete.
 - Mixér nepoužívejte k přípravě pokrmů z tvrdých potravin (cukr, čokoláda, káva, kostky ledu).
- **Malý sekáček 150 ml (podle modelu): FIG E & 5**
 - Nasadte nůž (E2) na osu nádoby (E1).
 - Vložte potraviny do nádoby (E1), nasadte vnitřní poklop (E3) a poté nasadte poklop (E4).
 - Nasadte tělo motoru (A) na poklop (E3).
 - Tělo motoru (A) připojte k síti a stiskněte tlačítko pro uvedení do chodu (B1 nebo B2).
 - Sejměte tělo motoru (A), poklop (E4) a vnitřní poklop (E3).
 - Vyjměte nůž (E2) a držte jej přitom za plastovou část.
 - Po použití přístroje vyjměte připravovaný pokrm.
 - **Toto příslušenství nepoužívejte při chodu naprázdno nebo po dobu delší než 10 vteřin.**
- **Malý sekáček 500 ml (podle modelu): OBR. F & 6**
 - Umístěte nádobu (F1) na podložku (F4).
 - Nasadte nůž (F2) na osu nádoby (F1).
 - Do nádoby (F1) vložte potraviny a poté nasadte poklop (F3).
 - Nasadte tělo motoru (A) na poklop (F3).
 - Tělo motoru (A) připojte k síti a stiskněte tlačítko pro uvedení do chodu (B1 nebo B2).
 - Sejměte tělo motoru (A) a poklop (F3).
- Vyjměte nůž (F2) a držte jej přitom za plastovou část.
- Po použití přístroje vyjměte připravovaný pokrm.
- **Toto příslušenství nepoužívejte při chodu naprázdno.**
- **Multifunkční nádoba 2l (podle modelu): Obr. I**
 - Můžete v ní připravit 150 až 500g potravin – Objem nádoby: 2 litry.
- 1) **Sekání Obr. 7:**
 - Nasadte hnací jednotku (I2) do středu nádoby (I1).
 - Nasadte nůž (I3) na hnací jednotku (I2).
 - Umístěte reduktor rychlosti (I5) na víko (I4) a zajistěte ho na místě.
 - Nasadte tělo motoru (A) na upevňovací nástavec (I5). Za 15 až 20 sekund nasekáte 150 až 500 g potravin: tvrdé potraviny (sýry, sušené ovoce), tvrdou zeleninu (mrkev, celer, atd.), měkkou zeleninu (cibule, špenát,...), syrové i vařené maso (bez kostí, šlach a nakrájené na malé kousky), syrové i vařené ryby. Nesekejte příliš tvrdé potraviny (led, cukr) nebo potraviny, které vyžadují jemné mletí (obilí, káva).
- 2) **Strouhání/krájení Obr. 8:**
 - Nasadte hnací jednotku (I2) do středu nádoby (I1).
 - Umístěte disk (I8) na unášec (I2).
 - Umístěte reduktor rychlosti (I5) na víko (I4) a zajistěte ho na místě.
 - Nasadte tělo motoru (A) na upevňovací nástavec (I5).
 - Vložte potraviny do plnicího otvoru a zasouvejte je pomocí pěchovátka (I7). **Potraviny nikdy netlačte prsty nebo jakýmkoli náčiním.**
- 3) **Emulzní disk (podle typu): OBR. 9**
 - Umístěte unášec (I2) do středu nádoby (I1).
 - Umístěte emulzní disk (I9) na unášec (I2).
 - Umístěte reduktor rychlosti (I5) na víko (I4) a zajistěte ho na místě.
 - Umístěte tělo motoru (A) na reduktor (I5).
 - Nepoužívejte emulgační disk déle než 3 minuty.
- **Kuchyňský šlehač (podle modelu): Obr. H & 10**
 - Nasadte kuchyňský šlehač (H2) do upevňovacího nástavce (H1).
 - Nasadte upevňovací nástavec (H1) na tělo motoru (A).
 - Nástavec našroubujte až po zarážku.
 - Po použití upevňovací nástavec (H1) odšroubujte a vyjměte šlehač (H2).
 - Nepoužívejte vícedrtovou šlehačí metlu déle než 3 minuty.
- **Nástavec na kaši (podle typu): OBR. G & 11**
 - Umístěte sítko (G3 nebo G4) a špachtle (G5) na nástavec na kaši (G2), držte špachtli a spojte matici (G6).
 - Umístěte reduktor (G1) na nástavec na kaši (G2) a vše upevněte na tělo motoru (A).



ČIŠTĚNÍ

- Veškeré díly a příslušenství vašeho mixéru lze mýt v myčce na nádobí s výjimkou těla motoru (A), **upevňovacích nástavců (E4, F3, G3, H1, I5, J1);** můžete je také čistit vlhkou houbičkou.
- Před jakýmkoliv čištěním přístroje jej vždy odpojte od napájení.
- S noži zacházejte velmi opatrně, protože jsou velmi ostré.

- Nepoužívejte brusnou mycí houbu nebo přípravky s kovovými částicemi.
- Tělo motoru (A) nikdy nesmíte ponořit do vody. Otřete jej suchým nebo mírně navlhčeným hadříkem.

- Pokud jsou některé části příslušenství zbarveny potravinami (mrkev, pomeranče...), otřete je hadříkem namočeným do jedlého oleje a poté je umyjte běžným způsobem.

RECEPTY

Týčový mixér OBR. 4:

• Majonéza:

Do nádoby o obsahu 1 litr vložte 1 žlutouk, 1 polévkovou lžici hořčice, 1 polévkovou lžici vinného octa, sůl, pepř a 25 cl oleje.

Směs mixujte po dobu 15 vteřin. Rychlost TURBO.

Malý sekáček 150 ml (podle modelu) OBR. E:

• S tímto příslušenstvím můžete nasekat:

Česnek, zelené bylinky, cibuli.

60 gramů hovězího masa bez šlach nakrájeného na malé kousky 1 x 1 cm (za 3 vteřiny). Rychlost TURBO.

Kuchařský šlehač (podle modelu) Obr. H:

Sníh z vaječného bílku.

4 bílky za 3 minuty. Rychlost TURBO.

Sekáček 500 ml (podle modelu) OBR. F:

• S tímto příslušenstvím můžete nasekat:

Česnek, zelené bylinky, cibuli.

200 gramů hovězího masa bez šlach nakrájeného na malé kousky 1 x 1 cm (za 10 vteřin). Rychlost 2.

Multifunkční nádoba 2l (podle modelu) OBR. I:

• S tímto příslušenstvím můžete nasekat: 500 g

hovězího masa bez šlach nakrájeného na malé kousky 1 x 1 cm (za 20 vteřin) a dále zeleninu, sýr a chléb. Rychlost TURBO.

• **Můžete také nasekat a nakrátet na plátky 700 g zeleniny (mrkve), sýra atd...** Rychlost TURBO.

Emulzní disk (podle typu): OBR. I

• Těsto na palačinky (pro 4 osoby): 200 g mouky, špetka soli, ½ litru mléka, 40 g rozpuštěného másla, 3 vejce. Všechny ingredience vložte do multifunkční nádoby s emulzním diskem (I9), poté těsto zamíchejte při rychlosti TURBO.

Nástavec na kaši (podle typu): OBR. G

- S příslušenstvím Speciální nástavec na jemnou kaši připravíte jemné a hladké zeleninové krémy.
- S příslušenstvím Speciální nástavec na šfouchané brambory (nebo hrubou kaši) připravíte zeleninové krémy tradičním způsobem jako „s vidličkou“.
- Maximální provozní doba: 1 minuta při rychlosti TURBO.

CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE?

- Zkontrolujte:

Zda je váš přístroj připojen k napájecí síti.

Zda je napájecí kabel v dobrém stavu.

- Váš přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. V případě přehřátí se přístroj vypne. V takovém případě nechte přístroj asi 20 minut vychladnout a poté jej opět můžete používat.

Váš přístroj stále nefunguje?

Obraťte se na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).

PŘÍSLUŠENSTVÍ

U svého prodejce nebo ve smluvním středisku (viz seznam v servisní příručce) si můžete obstarat následující výrobky:

Malý sekáček 150 ml:

S tímto příslušenstvím můžete nasekat 60 g hovězího masa za 3 vteřin.

Malý sekáček 500 ml:

S tímto příslušenstvím můžete nasekat 200 g hovězího masa za 10 vteřin.

Multifunkční nádoba 2 l:

S tímto příslušenstvím můžete sekat nebo krájet maso, strouhat zeleninu a emulgovat připravenou směs.

S nástavcem na kaši připravíte zeleninové krémy.

Upozornění: pokud si budete chtít zakoupit nějaké příslušenství, vezměte si s sebou tento návod nebo sdělte typový kód zařízení DDXXXXXX nebo HBXXXXXX.



Podílejte se na ochraně životního prostředí!

- ① Váš přístroj obsahuje čitelné, hodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➡ Svězte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli zakúpiť si prístroj tohto modelového radu, ktorý slúži výlučne na prípravu jedál a na domáce použitie.



POPIS OBR. 1

A Blok motora

B Tlačidlá na uvedenie do prevádzky

B1 Rýchlosť 1

B2 Rýchlosť TURBO

C Tyčový mixér (z umelej hmoty alebo kovový, podľa modelu)

D Nádoba 0,8 l

E Mini sekáč 150 ml (podľa modelu)

E1 Nádoba

E2 Nôž

E3 Spodné veko

E4 Veko

F Sekáč 500 ml (podľa modelu)

F1 Nádoba

F2 Nôž

F3 Redukčný prevod

F4 Podložka

G Noha na pyrė (podľa modelu)

G1 Reduktor

G2 Noha na pyrė

G3 Mriežka s malými okami (jemné pyrė)

G4 Mriežka s veľkými okami (rozpučené pyrė)

G5 Špachľa

G6 Matica

H Šŕahacia metlička (podľa modelu)

H1 Redukčný prevod

H2 Metlička

I Viacfunkčná nádoba 2 l (podľa modelu)

I1 Nádoba

I2 Kolík pohonu

I3 Nôž

I4 Veko

I5 Redukčný prevod

I6 Odšŕovacie tlačidlo

I7 Nadstavec na tlačenie

I8 Disk na šŕhanie/krájanie na tenké plátky (podľa modelu)

I9 Emulgačný disk (podľa modelu)



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na použitie: používanie, ktoré nie je v súlade s návodom na použitie, zbavuje spoločnosť akékoľvek zodpovednosti.**

- Skontrolujte, či napájacie napätie vášho prístroja skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete.

Na škody spôsobené nesprávnym zapojením sa záruka nevzťahuje.

- Tento prístroj je určený iba na domáce použitie a na používanie vo vnútri domu.

- Vždy prístroj odpojte z elektrickej siete, keď ho necháivate bez dozoru či pred montážou, demontážou alebo čistením.

- Prístroj odpojte z elektrickej siete, keď ho prestanete používať a keď ho čistíte.

- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje alebo ak bol poškodený. V danom prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).

- Akýkoľvek zásah, iný ako je čistenie a pravidelná údržba, ktorú robí klient, musí vykonať autorizované servisné stredisko.

- Nikdy sa nedotýkajte rotujúcich častí (nožov...). **OBR. 1**

- Pri manipulácii s nabrúsenými nožmi (E2, F2, G2, I3) mlynčeka a s nožom mixéra (C), pri vyprázdňovaní misky či pri čistení vždy postupujte opatrne. Tieto čepele sú veľmi ostré

- Prístroj, napájací kábel ani zástrčka neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.

- Napájací kábel nenechávajte v dosahu detí.

- Dbajte na to, aby deti tento prístroj nepoužívali bez dozoru.

- Napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s teplými časťami prístroja, v blízkosti zdroja tepla alebo ostrého rohu.

- Ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené, prístroj nepoužívajte. Aby ste sa vyhli akémukoľvek riziku, nechajte ich vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke).

- Kvôli vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné diely, ktoré sú prispôbené pre tento prístroj. Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo osoba, ktorá ich vopred poučí o používaní tohto prístroja.

- Je vhodné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto prístrojom nehrajú.

- Nenechajte visieť dlhé vlasy, stuhu, kravaty atď. nad prístrojom alebo príslušenstvom v prevádzke.

- **Ak sa tento prístroj „zablokuje“ počas prípravy jedla, prístroj vypnite, odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či nie je upchaté používané príslušenstvo. V danom prípade vyberte potraviny, ktoré blokujú prevádzku, a pri vyberaní dávajte pozor na nože.**

- **Tento prístroj je vybavený bezpečnostným systémom proti prehriatiu. V prípade prehrievania sa prístroj vypne. V danom prípade prístroj nechajte pred opätovným použitím 20 minút chladnúť.**

- Pred výmenou príslušenstva alebo ak sa chcete dotknúť častí, ktoré sa pri prevádzke pohybujú, prístroj vypnite a odpojte od zdroja napájania.



UVEDENIE DO PREVÁDZKY/POUŽÍVANIE

- Pred prvým použitím príslušenstvo umyte v saponátovej vode. Opláchnite ho a dôkladne osušte.
- Je dôležité, aby ste pracovnú dosku udržiavali v dobrých hygienických podmienkach.
- Potravinu dajte do dostatočne vysokej nádoby, aby ste predišli vyšplechnutiu.
- Do nádoby nelejte viac ako 50 cl (15 Oz), aby ste predišli vyšplechovaniu.
- Nohu mixéra (C) nepoužívajte dlhšie ako na 20 sekúnd.
- **Tyčový mixér: OBR. 2 - 4**
 - Tyčový mixér (C) naskrutkujte na blok motora (A), ubezpečte sa, či je tyčový mixér dobre zaskrutkovaný až na doraz, a potom prístroj zapojte do elektrickej siete.
- **OBR. 2 & 3**
 - Tyčový mixér (C) ponorte do polovice nádoby **OBR. 4** a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B1 alebo B2).
 - **POZOR: Prístroj nezapínajte naprázdno.**
 - Ak chcete mixovať teplé jedlá, nádobu, ktorú používate na varenie, dajte mimo sporáka. Pri mixovaní potravín tyčovým mixérom nepohybujte, potraviny by ste lepšie nezmixovali. Nechajte ho v polovičnej výške a v strede nádoby.
 - Pri mixovaní vláknitých potravín (póry, zelery, ap.) tyčový mixér čistite pravidelne počas používania a postupujte podľa bezpečnostných pokynov týkajúcich sa demontáže a čistenia výrobu.
 - Pri príprave jedál z ovocia, ovocie vopred nakrájajte a zbavte jadier.
 - Mixér nepoužívajte na tvrdé potraviny (cukor, čokoláda, káva, kocky ľadu).
- **Mini sekáč 150 ml (podľa modelu): OBR. E & 5**
 - Nôž (E2) položte na hriadeľ nádoby (E1).
 - Najprv vložte potraviny do nádoby (E1), potom založte spodné veko (E3) a nakoniec veko (E4).
 - Blok motora (A) položte na veko (E4).
 - Blok motora (A) zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B1 alebo B2).
 - Najprv zložte blok motora (A), potom veko (E4) a nakoniec spodné veko (E3).
 - Vyberte nôž (E2) a pri vyberaní ho držte za časť z umelej hmoty.
 - Po použití jedlo vyberte.
 - **Toto príslušenstvo nepoužívajte naprázdno, ani dlhšie ako 10 sekúnd.**
- **Mini sekáč 500 ml (podľa modelu): OBR. F & 6**
 - Umiestnite misku (F1) na podložku (F4).
 - Nôž (F2) položte na hriadeľ nádoby (F1).
 - Potraviny dajte do nádoby (F1) a založte veko (F3).
 - Blok motora (A) položte na veko (F3).
 - Blok motora (A) zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo na uvedenie do prevádzky (B1 alebo B2).
 - Najprv zložte blok motora (A) a potom veko (F3).
 - Vyberte nôž (F2) a pri vyberaní ho držte za časť z umelej hmoty.
- Po použití jedlo vyberte.
- **Toto príslušenstvo nepoužívajte naprázdno.**
- **Viacfunkčná nádoba 2 l (podľa modelu): Obr. I**
 - Umožní vám pripraviť maximálne 150 až 500 g – Objem nádoby: 2 litre.
- 1) **Sekač OBR. 7:**
 - Unášač (I2) dajte do stredu nádoby (I1).
 - Nôž (I3) položte na unášač (I2).
 - Položte reduktor (I5) na veko (I4) a zablokujte ho na miske.
 - Blok motora (A) položte na redukčný prevod (I5). Za 15 až 20 sekúnd môžete posekať 150 až 500 g potravín: tvrdé potraviny (syry, sušené ovocie), tvrdú zeleninu (mrkvu, zeler, atď.), jemnú zeleninu (cibule, špenát...), surové a uvarené mäso (vykostené, odblanené a pokrújané na kocky veľkosti 1 cm3) a surové alebo uvarené ryby. Nesekejte veľmi tvrdé potraviny (ľad, cukor) alebo tie, ktoré si vyžadujú jemné mletie (obilie, káva).
- 2) **Strúhač/Krájač OBR. 8:**
 - Unášač (I2) dajte do stredu nádoby (I1).
 - Založte disk (I8) na kolík pohonu (I2).
 - Položte reduktor (I5) na veko (I4) a zablokujte ho na miske.
 - Blok motora (A) položte na redukčný prevod (I5).
 - Potraviny vložte do plniaceho otvoru a zatlačte ich pomocou nastavca na tlačenie (I7). **Potravinu nikdy netlačte prstami ani žiadnym iným nástrojom.**
- 3) **Emulgačný disk (v závislosti od modelu): Obr. 9**
 - Založte kolík pohonu (I2) do stredu misky (I1).
 - Založte emulgačný disk (I9) na kolík pohonu (I2).
 - Položte reduktor (I5) na veko (I4) a zablokujte ho na miske.
 - Vložte jednotku motora (A) na jeho miesto na reduktore (I5).
 - Emulgačný disk nepoužívajte dlhšie ako na 3 minúty.
- **Šľahacia metlička (podľa modelu): Obr. H & 10**
 - Zložte spolu šľahaciu metličku (H2) a redukčný prevod (H1).
 - Redukčný prevod (H1) položte na blok motora (A).
 - Zaskrutkujte ho na doraz.
 - Po použití odskrutkujte redukčný prevod (H1) a vyberte metličku (H2).
 - Nepoužívajte šľahač dlhšie ako na 3 minúty.
- **Nástavec na pyrė (v závislosti od modelu): Obr. G & 11**
 - Umiestnite mriežku (G3 alebo G4) a špachtľu (G5) na nástavec na pyrė (G2) a zaskrutkujte pomocou matice (G6) s podržaním špachtľe.
 - Založte reduktor (G1) na nástavec na pyrė (G2) a celok pripevnite na jednotku motora (A).

SK



ČISTENIE

- Všetky diely a všetko príslušenstvo tohto prístroja je možné umývať v umývačke riadu, **okrem bloku motora (A) a redukčných prevodov (E4, F3, G3, H1, I5, J1).** Tieto časti môžete očistiť jemne vlhkou špongiou.
- Pred akýmkoľvek čistením prístroj odpojte od zdroja napájania.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte pozor, sú veľmi ostré.
- Nepoužívajte abrazívne špongie alebo predmety, ktoré obsahujú kovové časti.

- Blok motora (A) nikdy neponárajte do vody. Utrite ho suchou alebo veľmi jemne vlhkou handričkou.
- V prípade, že potraviny (mrkvy, pomaranče...) zafarbia

príslušenstvo, utrite ich handričkou napustenou potravinárskym olejom a potom ich očistite bežným spôsobom.

RECEPTY

Týčový mixér OBR. 4:

• Majonéza:

Do nádoby s objemom 1 l vložte 1 vaječný žltok, 1 polievkovú lyžicu horčice, 1 polievkovú lyžicu octu, soľ, čierne korenie, 25 cl oleja. Mixujte 15 sekúnd. Rýchlosť TURBO.

Mini sekáč 150 ml (podľa modelu) OBR. E:

• Pomocou tohto príslušenstva môžete posekať:

Cesnak, bylinky, cibuľu.
Za 3 sekundy 60 g odblaného hovädzieho mäsa pokrájaného na kocky (1 cm * 1 cm * 1 cm). Rýchlosť TURBO.

Šľahacia metlička (podľa modelu) Obr. H

Sneh z bielkov
4 bielky za 3 minúty. Rýchlosť TURBO.

Sekáč 500 ml (podľa modelu) OBR. F:

• Pomocou tohto príslušenstva môžete posekať:

Cesnak, bylinky, cibuľu.
Za 10 sekúnd 200 g odblaného hovädzieho mäsa pokrájaného na kocky (1 cm * 1 cm * 1 cm). Rýchlosť TURBO.

Viacfunkčná nádoba 2 l (podľa modelu) OBR. I:

• **Pomocou tohto príslušenstva môžete posekať:** Za dvadsať sekúnd odblaného mäsa pokrájaného na kocky veľkosti 1 cm * 1 cm * 1 cm (500 g hovädzieho mäsa), zeleninu, syry, chlieb. Rýchlosť TURBO.

• **Môžete ním tiež posekať a pokrájať** 700 g zeleniny (mrkva), syrov ap. Rýchlosť TURBO.

Emulgačný disk (v závislosti od modelu) OBR. I:

• Cesto na palacinky (4 osoby): 200 g múky, štipka soli, ½ litra, 40 g roztopeného masla, 3 vajcia. Dajte všetky prísady do multifunkčnej misky vybavenej emulgačným diskom (I9), potom spustíte rýchlosť TURBO pre vymiesenie cesta.

Nástavec na pyrė (v závislosti od modelu) OBR.J:

- Špeciálny nástavec na jemné pyrė vám umožňuje pripravovať jemné a hladké pyrė zo zeleniny.
- Špeciálny nástavec na hrubé pyrė (alebo rozpučené zemiaky) vám umožňuje pripravovať pyrė zo zeleniny klasickým spôsobom ako „za použitia vidličky“.
- Maximálny čas používania: 1 minúta pri rýchlosti TURBO.

ČO ROBIŤ, KEĎ PRÍSTROJ NEFUNGUJE?

- Skontrolujte:

Či je prístroj pripojený v elektrickej sieti.

Či je napájací kábel v dobrom stave.

Tento prístroj je vybavený bezpečnostným systémom proti prehriatiu. V prípade prehrievania sa prístroj vypne. V danom prípade prístroj nechajte pred opätovným použitím 20 minút chladnúť.

Prístroj stále nefunguje?

Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).

PRÍSLUŠENSTVO

U svojho predajcu alebo v autorizovanom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke) si môžete dokúpiť nasledujúce výrobky:

Mini sekáč 150 ml:

Pomocou tohto príslušenstva môžete za 3 sekúnd posekať 60 g hovädzieho mäsa.

Mini sekáč 500 ml:

Pomocou tohto príslušenstva môžete za 10 sekúnd posekať 200g hovädzieho mäsa.

Multifunkčná miska 2 l:

S týmto príslušenstvom môžete sekať mäso na drobno alebo ho krájať, strúhať zeleninu a emulgovať prípravy. Nástavec na pyrė pre prípravu pyrė zo zeleniny.

Upozornenie: ak si budete chcieť zakúpiť nejaké príslušenstvo, vezmite si so sebou tento návod alebo oznámte typový kód vášho zariadenia DDXXXXXX alebo HBXXXXXX.



Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!

- ① Váš prístroj obsahuje čisté zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ♻️ Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Zahvaljujemo se vam, ker ste izbrali napravo iz naše izbire, ki je izključno namenjena za pripravo živil in za uporabo v gospodinjstvu.



OPIS FIG 1

A Motorni blok

B Vklonpi gumbi

B1 Hitrost 1

B2 Hitrost TURBO

C Mešalna noga (plastična ali kovinska, glede na model)

D Čaša 0,8 l

E Mini-sekljalnik 150 ml (glede na model)

E1 Posoda

E2 Nož

E3 Proti-pokrov

E4 Pokrov

F Sekljalnik 500 ml (glede na model)

F1 Posoda

F2 Nož

F3 Reduktor

F4 Pokrov-zapora

G Nastavek za piré krompir (glede na model)

G1 Uravnalec

G2 Nastavek za piré krompir

G3 Majhna luknja na pokrovu za škropljenje (piré)

G4 Velika luknja na pokrovu za škropljenje (zmečkan krompir)

G5 Lopatica za mešanje

G6 Matica vijaka

H Več-žična metlica (glede na model)

H1 Reduktor

H2 Metlica

I Več-funkcijska posoda 2 l (glede na model)

I1 Posoda

I2 Pogonsko kolo

I3 Nož

I4 Pokrov

I5 Reduktor

I6 Gumb za odklepanje

I7 Potiskač

I8 Disk za rezanje na koščke/rezanje v režnje (glede na model)

I9 Emulgirajte disk (glede na model)

SL



VARNOSTNI NASVETI

- Pred prvo uporabo naprave pazljivo preberite navodila za uporabo: v primeru nepravilne uporabe je družba oproščena vsake odgovornosti.

- Preverite ali napajalna napetost naprave ustreza napetosti vaše električne napeljave.

Napačna priključitev na omrežno napajanje razveljavi garancijo.

- Vaša naprava je namenjena izključno za uporabo v gospodinjstvu in v notranjosti hiše.
- Vedno izklopite napravo iz elektrike, kadar je zanemarljiva in preden jo montirate, demontirate ali očistite.
- Takoj, ko napravo prenehate uporabljati, kot tudi med čiščenjem, jo izkličite iz omrežnega napajanja.
- Ne uporabljajte naprave, če ne deluje pravilno ali če je poškodovana. V takem primeru se obrnite na pooblaščen servisni center (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Vsak poseg razen čiščenja in običajnega vzdrževanja s strani kupca mora izvajati pooblaščen servisni center.
- Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov (noži...).

FIG 1

- Zelo morate paziti, ko rokujete z ostrimi rezili (E2, F2, G2, I3) seklačev in z mešalnimi nastavki rezila (C), ko izpraznite posodo in med čiščenjem. Izredno ostra so.
- Naprave, napajalnega kabela ali vtiakača ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.
- Napajalnega kabela ne pustite viseti tako, da ga lahko dosežejo otroci.
- Ne dovolite, da bi otroci uporabljali napravo brez nadzora.
- Napajalni kabel se nikoli ne sme nahajati v bližini ali v

stiku z vročimi deli naprave, blizu vira toplote ali na ostrem robu.

- Če sta napajalni kabel ali vtiakač poškodovana, ne uporabljajte naprave. Da preprečite nevarnost, naj vam ju obvezno zamenjajo v pooblaščenem servisnem centru (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Zaradi varnosti uporabljajte samo nastavke in nadomestne dele, ki so prilagojeni vaši napravi.
- Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (kamor so vključeni tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali oseb, ki nimajo izkušenj z napravo, oziroma je ne poznajo, razen če oseba, ki odgovarja za njihovo varnost, poskrbi za nadzor ali za predhodno usposabljanje o uporabi naprave.
- Poskrbeti je treba za nadzor otrok in preprečiti, da se igrajo z napravo.
- Ne dopustite, da dolgi lasje, šali, kravate itd., visijo nad napravo ali nad dodatkom, kadar sta v uporabi.
- **Če se naprava med izdelavo pripravka "blokira", jo zaustavite, odklopite z omrežnega napajanja in preverite, da se uporabljeni nastavek ni zamašil. V takem primeru odstranite živila, ki blokirajo nastavek in pri tem zelo pazite na nože.**
- **Naprava je opremljena z zaščito proti pregretju. V primeru pregretja se bo naprava izključila. V takem primeru pustite, da se naprava ohlaja okrog 20 minut, potem pa jo lahko ponovno uporabite.**
- Pred zamenjavo nastavkov ali preden se približate delom, ki se premikajo med obratovanjem, zaustavite napravo in jo izkličite iz omrežnega napajanja.



SPUŠČANJE V DELOVANJE / UPORABA

- Pred prvo uporabo očistite nastavke v vodi s sredstvom za pomivanje posode. Dobro jih izperite in skrbno osušite.

- Pomembno je zagotoviti higieno delovne površine.
- Živila dajte v dovolj visoko posodo, da preprečite brizganje.

- Da preprečite brizganje, ne nalijte v čašo več kot 50 cl (15 Oz).
- Ne uporabljajte mešalnega nastavka (C) več kot 20 sekund.

• Mešalna noga: FIG 2 - 4

- Privijte mešalno nogo (C) na motorni blok (A), preverite ali je noga dobro privita do mejnika, nato priključite napravo na omrežno napajanje. **FIG 2 & 3**
- Mešalno nogo (C) potopite do sredine posode **FIG 4** in pritisnite na vklopni gumb (B1 ali B2).
- **VAŽNO: Naprava naj ne deluje v prazno.**
- Posodo za kuhanje umaknite z izvora toplote, da bi lahko premešali tople pripravke. Ni potrebno premikati mešalne noge v pripravku zaradi večje učinkovitosti. Pustite jo na srednji višini in v sredini posode.
- Pri uporabi vlaknatih živil (por, zelena itd...) med pripravo redno čistite nogo in upoštevajte vsa varnostna navodila za demontažo in čiščenje izdelka.
- Za sadne pripravke sadje predhodno narežite na kose in ga izkoščičite.
- Ne uporabljajte mešalnika za pripravke iz trdih živil (sladkor, čokolada, kava, kocke ledu).

• Mini-sekljalnik 150 ml (glede na model): FIG E & 5

- Nož (E2) namestite na os posode (E1).
- Sestavine dajte v posodo (E1), nato namestite proti-pokrov (E3) in zatem pokrov (E4).
- Motorni blok (A) namestite na pokrov (E4).
- Motorni blok (A) priključite na omrežno napajanje in pritisnite na vklopni gumb (B1 ali B2).
- Odstranite motorni blok (A), nato pokrov (E4) in zatem proti-pokrov (E3).
- Odstranite nož (E2) tako, da ga držite za plastičen del.
- Po uporabi odstranite hrano.
- **Nastavek naj ne deluje v prazno ali več kot 10 sekund.**

• Mini-sekljalnik 500 ml (glede na model): FIG F & 6

- Postavite posodo (F1) na pokrov-zaporo (F4).
- Nož (F2) namestite na os posode (F1).
- Sestavine dajte v posodo (F1) in namestite pokrov (F3).
- Motorni blok (A) namestite na pokrov (F3).
- Motorni blok (A) priključite na omrežno napajanje in pritisnite na vklopni gumb (B1 ali B2).
- Odstranite motorni blok (A) nato pa pokrov (F3).
- Odstranite nož (F2) tako, da ga držite za plastičen del.
- Po uporabi odstranite hrano.
- **Nastavek naj ne deluje v prazno.**

• Večfunkcijska posoda 2 l (glede na model): FIG I

Omogoča pripravo od 150 do največ 500 g - Prostornina posode: 2 litra.

1) Sekljanje: FIG 7

- Pogonsko enoto (I2) namestite v sredino posode (I1).
- Nož (I3) namestite na pogonsko enoto (I2).
- Postavite uravnalec (I5) na pokrov (I4) in ga pričvrstite na posodo.
- Motorni blok (A) postavite na njegovo mesto na reduktorju (I5).

V 15 do 20 sekundah lahko sesekljate od 150 do 500 g živil: trdih izdelkov (sir, suho sadje), trde zelenjave (korenje, zelena itd.), mehke zelenjave (čebula, špinača...), surovega in kuhanega mesa (brez kosti, žil in narezanega na kocke 1 cm³), surovih ali kuhanih rib. Ne sekajte pretrdih izdelkov (led, sladkor) ali takih, ki zahtevajo preveč drobno mletje (žito, kava).

2) Strganje/rezanje: FIG 8

- Pogonsko enoto (I2) namestite v sredino posode (I1).
- Položite disk (I8) na pogonsko kolo (I2).
- Postavite uravnalec (I5) na pokrov (I4) in ga pričvrstite na posodo.
- Motorni blok (A) postavite na njegovo mesto na reduktorju (I5).
- Vstavite živila v lijak in jih potiskajte s pomočjo potiskača (I7). Nikoli ne potiskajte živil s prsti ali kakršnimkoli orodjem.

3) Emulgirajte disk (odvisno od modela): Fig. 9

- Položite pogonsko kolo (I2) v sredino posode (I1).
- Položite emulgirani disk (I9) na pogonsko kolo (I2).
- Postavite uravnalec (I5) na pokrov (I4) in ga pričvrstite na posodo.
- Montirajte motorno enoto (A) na uravnalec (I5).
- Ne uporabljajte emulgiranega diska več kot 3 minute.

• Večžične metlice (glede na model): FIG H & 10

- Večžično metlico (H2) sestavite z reduktorjem (H1).
- Reduktor (H1) namestite na motorni blok (A).
- Zategnite do mejnika.
- Po uporabi odvijte reduktor (H1) in odstranite metlico (H2).
- Ne uporabljajte večžične metlice več kot 3 minute.

• Nastavek za piré krompir (odvisno od modela): Fig. G & 11

- Položite pokrov za škropljenje (G3 ali G4) in lopatico za mešanje (G5) na nastavek za piré krompir (G2) in privijte tako, da uporabite matico (G6), medtem ko trdno držite lopatico za mešanje.
- Položite uravnalec (G1) na nastavek za piré krompir (G2) in pritrđite ga v celoti na motorno enoto (A).



ČIŠČENJE

- Vse dele in nastavke mešalnikov lahko pomivate v pomivalnem stroju, **razen motornega bloka (A), reduktorjev (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, katere lahko očistite z rahlo navlaženo gobo.
- Pred vsakim postopkom čiščenja napravo izključite iz omrežnega napajanja.
- Pri rokovanju z noži bodite zelo previdni, ker so izredno ostri.

- Ne uporabljajte grobih gob ali predmetov, ki vsebujejo kovinske dele.
- Motornega bloka (A) nikoli ne postavljajte v vodo. Obrišite ga s suho ali rahlo navlaženo krpo.
- V primeru da se nastavki obarvajo zaradi živil (korenje, pomaranče...), jih zdrgnite s krpo, namočeno v jedilno olje, nato pa jih očistite kot običajno.



RECEPTI

Mešalna noga FIG 4:

• Majoneza:

V 1 l čašo dajte 1 rumenjaka, 1 jušno žličko gorčice, 1 jušno žličko kisa, sol, poper, 25 cl olja.

Mešajte 15 sekund. Hitrost TURBO.

Mini-sekljalnik 150 ml (glede na model) FIG E:

• S tem nastavkom lahko sekljate:

česen, zelišča, čebulo.

60 g govedine brez žil, narezane na kocke 1cmx1cmx1cm v 3 sekundah. Hitrost TURBO.

Večičične metlice (glede na model) SI. H:

Sneg beljakov.

4 beljaki v 3 minutah. Hitrost TURBO.

Sekljalnik 500 ml (glede na model) FIG F:

• S tem nastavkom lahko sekljate:

česen, zelišča, čebulo.

200 g govedine brez žil, narezane na kocke 1cmx1cmx1cm v 10 sekundah. Hitrost TURBO.

Več-funkcijska posoda 2 l (glede na model) FIG I:

• S tem nastavkom lahko sekljate: Meso brez žil, narezano na kocke 1cmx1cmx1cm (500 g govedine) v 20 sekundah, zelenjavo, sir, kruh. Hitrost TURBO.

• Prav tako lahko sesekljate in narežete do 700 g zelenjave (korenja), sira itd... Hitrost TURBO.

Emulgirani disk (odvisno od modela) Fig. I:

• Testo za palačinke (za 4 ljudi): 200 g moke, ščepec soli, ½ litra mleka, 40 g stopljenega masla, 3 jajca. Dajte vse sestavine v multifunkcionalno posodo z emulgiranim diskom (I9), potem mešajte testo tako, da uporabite hitrost TURBO.

Nastavek za piré krompir (odvisno od modela) Fig. G:

- Posebna pritrditev nastavka za piré krompir vam omogoča, da naredite sijajne gladke zelenjavne piréje.
- Posebna pritrditev nastavka za zmečkan piré krompir (ali zmečkan krompir) vam omogoča, da naredite tradicionalne zelenjavne piréje "od grabljic do krožnika".
- Uporabite maksimalni čas: 1 minuta na hitrosti TURBO.

SL



KAJ NAREDITI, ČE VAŠA NAPRAVA NE DELUJE?

Preverite:

- Ali je naprava priključena na omrežno napajanje.

- Ali je napajalni kabel v dobrem stanju.

Naprava je opremljena z zaščito proti pregretju. V primeru pregretja se bo naprava izključila. V takem primeru pustite, da se naprava ohlaja okrog 20 minut, potem pa jo lahko ponovno uporabite.

Vaša naprava še vedno ne deluje?

Obrnite se na pooblaščen servisni center (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).



NASTAVKI

Pri svojem prodajalcu ali v pooblaščenem servisnem centru (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov) lahko nabavite naslednje izdelke:

Mini-sekljalnik 150 ml:

S tem nastavkom lahko sesekljate 60 g govedine v 3 sekundah.

Mini-sekljalnik 500 ml:

S tem nastavkom lahko sesekljate 200 g govedine v 10 sekundah.

Multifunkcijska posoda 2 L:

S tem dodatkom lahko zmeljete meso ali ga razrežete, na koščke lahko razrežete zelenjavo in emulzificirate vaše priprave.

Nastavek za piré krompir za vaše zelenjavne piréje.

Pomembno je, da če želite odstraniti nastavek, da se prosim vnaprej sklicujete na ta navodila za uporabo ali opišite produkcijsko kodo za vašo napravo DDXXXXXX ali HBXXXXXX.



Sodelujmo pri varovanju okolja!

- ① Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- ➔ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.



OPIS FIG 1

- A Blok motora**
- B Dugme za stavljanje u pogon**
 - B1 Brzina 1
 - B2 Brzina TURBO
- C Postolje miksera (plastika ili metal, u u zavisnosti sti od modela)**
- D Bokal 0,8L**
- E Mini seckalica 150mL (u zavisnosti od modela)**
 - E1 Posuda
 - E2 Nož
 - E3 Protivpoklopac
 - E4 Poklopac
- F Seckalica 500mL (u zavisnosti od modela)**
 - F1 Posuda
 - F2 Nož
 - F3 Poklopac seckalice-reduktor
 - F4 Klizni poklopac
- G Dodatak za pire (u zavisnosti od modela)**
 - G1 Reduktor
 - G2 Dodatak za pire
 - G3 Poklopac s malim otvorima za istiskivanje (pire)
 - G4 Poklopac s velikim otvorima za istiskivanje (pasirani krompir)
 - G5 Paletni nož
 - G6 Matica
- H Žica sa više sečiva (u zavisnosti od modela)**
 - H1 Reduktor
 - H2 Mutilica
- I Višenamenska posuda 2l (u zavisnosti od modela)**
 - I1 Posuda
 - I2 Blok motora
 - I3 Nož
 - I4 Poklopac
 - I5 Reduktor
 - I6 Dugme za deblokadu
 - I7 Potiskivač
 - I8 Disk za usitnjavanje/sečenje (u zavisnosti od modela)
 - I9 Disk za emulgovanje (u zavisnosti od modela)



BEZBEDNOSNI SAVETI

- **Pažljivo pročitajte uputstvo pre prve upotrebe aparata: upotrebom koja nije u skladu sa njim, se oslobađa svake odgovornosti.**
- Proverite da li napon za napajanje aparata odgovara naponu u Vašoj električnoj instalaciji.
- U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava.**
- Vaš aparat namenjen je isključivo za upotrebu u domaćinstvu.
- Uvek isključite aparat iz struje kada ga ostavljate bez nadzora, pre sklapanja i rasklapanja i pre čišćenja.
- Isključite aparat iz struje čim ste prestali da ga koristite ili kada ga čistite.
- Nemojte upotrebljavati aparat ukoliko ne funkcioniše ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu).
- Svaka druga intervencija, osim redovnog čišćenja i održavanja, treba da se obavlja u ovlašćenom servisu.
- Nikada ne dodirujte delove u pokretu (noževe...). **FIG 1**
- Kada praznite ili čistite posudu, pažljivo da rukujete oštrim sečivima (E2, F2, G2, I3), priborom za mlevenje i nožem za mešanje (C). Sve ovi delovi su izuzetno oštri.
- Ne potapajte aparat, kabl za napajanje ili utikač u vodu, niti u bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi na dohvata ruke deci.
- Ne dozvolite da deca koriste uređaj bez nadgledanja.
- Kabl za napajanje ne sme nikada biti u blizini, niti u kontaktu sa vrućim delovima aparata, u blizini izvora toplote ili na oštrm uglu.
- Nemojte koristiti aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbegavanja svake opasnosti, obavezno ih zamenite u ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu).
- Radi Vaše bezbednosti, koristite samo pribor i rezervne delove prilagođene svom aparatu.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca, kao ni hendikepirane osobe, niti lica bez iskustva ili poznavanja. Mogu ga koristiti jedino ukoliko su pod nadzorom osobe zadužene za njihovu bezbednost.
- Obavezno nadzirite decu da se ni u kom slučaju ne igraju aparatom.
- Vodite računa da vam za vreme upotrebe nad aparatom ne visi duga kosa, marama, kravata itd.
- **Ukoliko Vam aparat „blokira“ tokom pravljenja neke od smesa, zaustavite ga, isključite iz struje i proverite da li je upotrebljeni priključak zaglavljen. Oslobodite ga hrane koja blokira, ali dobro obratite pažnju na noževe.**
- **Vaš aparat opremljen je bezbednosnim sredstvom protiv pregrevanja. Ako se pregrejavao, Vaš aparat prekida rad. Ostavite ga nekih 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počnite sa upotrebom.**
- Zaustavite rad uređaja i isključite ga iz izvora napajanja pre zamene dodatka ili pre diranja delova koji su pokretni tokom rada.



STAVLJANJE U POGON/UPOTREBA

- Pre prve upotrebe, operite pribor vodom sa sredstvom za pranje. Temeljno isperite i posušite.
- Važno je da na svojoj radnoj površini obezbedite higijenske uslove.
- Stavite hranu u sud dovoljno visok, tako da hrana ne ispada iz njega.
- Nemojte puniti posudu preko 50 CL (15 Oz) da biste izbegli prskanje.
- Nastavak za mešanje (C) nemojte da koristite duže od 20 sekundi.

• Postolje miksera: FIG 2 - 4

- Postavite postolje miksera (C) na blok motora (A), uverite se da je postolje dobro namešteno do kraja, a zatim uključite aparat u mrežu. **FIG 2 & 3**
- Uronite postolje miksera (C) do srednje visine suda **FIG 4** i pritisnite dugme za stavljanje u pogon (B1 ili B2).
- **PAŽNJA : Nemojte pustiti aparat da radi na prazno.**
- Kod miksanja vrućih smesa, prvo uklonite kuhinjsku posudu sa izvora toplote. Nema potrebe za pomeranjem postolja miksera da bi se postigla veća efikasnost u pripremi jela. Ostavite ga na srednjoj visini i u sredini suda.
- Kod vlaknaste hrane (praziluk, celer, ...), redovno čistite postolje u toku upotrebe i sledite savete vezane za bezbednost kod demontaže i čišćenja proizvoda.
- Kod hrane na bazi voća, prethodno isecite voće i izvadite mu koštice.
- Nemojte koristiti mikser za smese na bazi tvrde hrane (šećer, čokolada, kafa, kocke leda).

• Mini seckalica 150ml (u zavisnosti od modela): FIG E & 5

- Postavite nož (E2) na osovinu posude (E1).
- Stavite hranu u posudu (E1), a zatim postavite protivpoklopac (E3), a zatim i poklopac (E4).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (E4).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite dugme za stavljanje u pogon (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) a zatim i poklopac (E4), a zatim protivpoklopac (E3).
- Izvadite nož (E2) držeći ga za plastični deo.
- Posle upotrebe izvadite namirnice.
- **Nemojte pustiti priključak da radi na prazno, niti duže od deset sekundi.**

• Mini seckalica 500ml (u zavisnosti od modela): FIG F & 6

- Stavite posudu (F1) na klizni poklopac (F4).
- Postavite nož (F2) na osovinu posude (F1).
- Stavite hranu u posudu (F1), a zatim postavite poklopac (F3).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (F3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite dugme za stavljanje u pogon (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) pa poklopac (F3).
- Izvadite nož (F2) držeći ga za plastični deo.
- Posle upotrebe izvadite namirnice.
- **Nemojte pustiti priključak da radi na prazno.**

• Višenamenska posuda 2l (u zavisnosti od modela): FIG I

Posuda Vam omogućava pripremu maksimalno 150 do 500g – Zapremina posude: 2l.

1) Seckanje FIG 7:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite nož (I3) na pogonsku osovinu (I2).
- Stavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga na posudu.
- Postavite na mesto blok motora (A) na reduktoru (I5).

Za 15 do 20 sekundi, možete iseckati 150 do 500 g hrane: tvrdih proizvoda (sireva, suvog voća), tvrdog povrća (šargarepe, celera, itd.), mekog povrća (crvenog luka, spanaća,...), sirovog i kuvanog mesa (bez kostiju, bez žilica i isečenog na kockice od 1cm3), sirove i kuvane ribe. Ne seckajte previše tvrde proizvode (led, šećer), kao ni one koji se moraju fino samleti (pšenica, kafa).

2) Rendanje/seckanje FIG 8:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Stavite disk (I8) na blok motora (I2).
- Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i blokirajte ga.
- Stavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga na posudu.
- Ubacite hranu kroz otvor na poklopcu i vodite je pomoću potiskivača (I7). **Nikada nemojte potiskivati hranu prstima ili nekim predmetom.**

3) Disk za emulgovanje (u zavisnosti od modela): Fig. 9

- Stavite blok motora (I2) u sredinu posude (I1).
- Stavite disk za emulgovanje (I9) na blok motora (I2).
- Stavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga na posudu.
- Pričvrstite ručku s blokom motora (A) na reduktor (I5).
- Disk za pravljenje emulzije nemojte da koristite duže od 3 minuta.

• Žica sa više sečiva (u zavisnosti od modela): Fig. H & 10

- Sklopite žicu sa više sečiva (H2) sa reduktorom (H1).
- Postavite reduktor (H1) na blok motora (A).
- Zavrnite do kraja.
- Posle upotrebe, odvrnite reduktor (H1) i izvadite žicu (H2).
- Multilicu nemojte da koristite duže od 3 minuta.

• Dodatak za pire (u zavisnosti od modela): Fig. G & 11

- Poklopac za otvorima za istiskivanje (G3 ili G4) i paletni nož (G5) stavite na dodatak za pire (G2) i pričvrstite maticom (G6). Čvrsto držite paletni nož.
- Stavite reduktor (G1) na dodatak za pire (G2) i sve to pričvrstite na ručku s blokom motora (A).

SR



ČIŠĆENJE

- Svi delovi i dodaci miksera mogu da se peru u mašini za pranje posuđa, **osim bloka motora (A) i reduktora (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, koje možete čistiti blago vlažnim sunđerom.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja pre svakog postupka čišćenja.
- Budite oprezni prilikom rukovanja noževima, oni su veoma su oštri.
- Ne koristite grube sunđere ni predmete koji sadrže metalne delove.
- Nikada nemojte potapati blok motora (A) pod vodu. Prebrišite ga suvom krpom ili vlažnom četkom.
- U slučaju da se pojedini dodaci oboje hranom (šargarepa, pomorandža...), istrijajte ih pamučnom krpom umočenom u jestivo ulje, a zatim nastavite sa uobičajenim čišćenjem.



RECEPTI

Postolje miksera FIG 4:

• Majonez:

Stavite 1 žumance, 1 veliku kašiku senfa, 1 veliku kašiku ocata, so, biber, 25cl ulja, u bokal 1L.
Miksirajte 15 sekundi. Brzina TURBO.

Mini seckalica 150mL (u zavisnosti od modela) FIG E:

• Pomoću tog dodatka, možete iseckati:

Beli luk, preslicu, crni luk.

60g govedine bez žilica i isečene na kockice od 1cm*1cm*1cm za 3 sekunda. Brzina TURBO.

Viljuška Multibrins (zavisno od modela) sl. H:

Šne od belanaca.

4 belanaca za 3 minuta. Brzina TURBO.

Seckalica 500mL (u zavisnosti od modela) FIG F:

• Pomoću tog dodatka, možete iseckati:

Beli luk, preslicu, crni luk.

200g govedine bez žilica i isečene na kockice od 1cm*1cm*1cm za 10 sekundi. Brzina TURBO.

Višenamenska posuda 2L (u zavisnosti od modela)

FIG I:

- Pomoću tog dodatka, možete iseckati: Meso bez žilica i isečeno na kockice od 1cm*1cm*1cm (500g govedine) za dvadesetak sekundi, povrće, sirove, hleb. Brzina 2.
- Možete takođe iseckati i iseći na šnite do 700g povrća (šargarepe), sira, itd... Brzina TURBO.

Disk za emulgovanje (u zavisnosti od modela), Fig. I

• Smesa za palačinke (za 4 osobe). 200 g brašna, prstohvat soli, ½ litra mleka, 40 g istopljenog putera, 3 jaja. Sve sastojke stavite u multifunkcionalnu posudu sa diskom za emulgovanje (I9) i zatim podesite na brzinu TURBO za mešanje smese.

Dodatak za pire (u zavisnosti od modela), Fig. G

- Poseban dodatak za pire pomaže vam da napravite kremasti pire od povrća.
- Poseban dodatak za pire (ili krompir pire) pomaže vam da napravite tradicionalni pire od povrća koji ćete moći odmah da poslužite.
- Maksimalno vreme upotrebe: 1 minut pri brzini TURBO.



UKOLIKO VAŠ APARAT NE FUNKCIONIŠE, ŠTA DA RADITE?

- Proverite:

Da li je Vaš aparat pravilno uključen u mrežu.

Da li je kabl u dobrom stanju.

Vaš aparat opremljen je bezbednosnim sredstvom protiv pregrevanja. U slučaju pregrevanja, aparat prekida rad. U

tom slučaju, ostavite ga oko 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počinite sa upotrebom.

Vaš aparat još uvek ne funkcioniše?

Obratite se ovlašćenom centru za servisiranje (vidi listu u brošuri za servisiranje).



DODACI

U ovlašćenom servisu (vidi spisak u garantnom listu) možete nabaviti sledeće artikle:

Mini seckalica 150 ml:

Pomoću tog dodatka možete iseckati 60g govedine za 3 sekundi.

Mini seckalica 500mL:

Pomoću tog dodatka možete iseckati 200g govedine za deset sekundi.

Multifunkcionalna posuda 2 L

Pomoću ovog dodatka možete da sameljete meso ili da ga isečete, ili možete da isečete povrće i napravite emulziju. Dodatak za pire služi za pravljenje pirea od povrća.

Važno. Ako želite da rapolažete ovim dodatkom, molimo vas da pre toga pročitate uputstvo za upotrebu ili navedite šifru vašeg aparata DDXXXXXX ili HBXXXXXX.



OPIS FIG 1

- A Blok motora**
- B Tipka za uključenje/isključenje**
 - B1 Brzina 1
 - B2 Brzina TURBO
- C Kućište miksera (plastika ili inox, ovisno o modelu)**
- D Posuda od 0,8L**
- E Sjeckalica s posudom od 150mL (ovisno o modelu)**
 - E1 Posuda sjeckalice
 - E2 Nož
 - E3 Potpoklopac
 - E4 Poklopac
- F Sjeckalica s posudom od 500mL (ovisno o modelu)**
 - F1 Posuda sjeckalice
 - F2 Nož
 - F3 Reduktor
 - F4 Klizni poklopac
- G Nastavak za pire krumpir (ovisno o modelu)**
 - G1 Reduktor
 - G2 Nastavak za pire krumpir
 - G3 Nastavak za pasiranje s malim otvorima (pire od povrća)
 - G4 Nastavak za pasiranje s velikim otvorima (pire od krumpira)
 - G5 Nož
 - G6 Matica noža
- H Mutilica (ovisno o modelu)**
 - H1 Reduktor
 - H2 Glava mutilice
- I Višenamjenska posuda 2L (ovisno o modelu)**
 - I1 Posuda
 - I2 Pogonski sklop
 - I3 Nož
 - I4 Poklopac
 - I5 Reduktor
 - I6 Tipka za deblokadu
 - I7 Potiskivač
 - I8 Disk za usitnjavanje/rezanje (ovisno o modelu)
 - I9 Emulgator (ovisno o modelu)

HR



SIGURNOSNI SAVJETI

- **Pozorno pročitati uputu za uporabu prije prve uporabe svog uređaja: uporabom koja nije u sukladna s njom, se oslobađa svake odgovornosti.**
- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašega uređaja naponu vaše električne mreže.
- U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, jamstvo se poništava.**
- Vaš uređaj namijenjen je jedino za uporabu u kućanstvu, unutar kuće.
- Uvijek isključite uređaj iz struje kad je bez nadzora i prije njegovog sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Isključite uređaj iz struje čim ga prestanete rabiti ili kad ga čistite.
- Ne rabite svoj uređaj ako on ne funkcionira ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- Svaka druga intervencija, osim redovitog čišćenja i održavanja od strane klijenta, treba se obavljati u ovlaštenome servisnom centru.
- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu (noževe...). **FIG 1**
- Morate biti oprezni kod rukovanja ostrim noževima (E2, F2, G2, I3) usitnjivača i noža nastavka za miješanje (C) kod pražnjenja posude i za vrijeme čišćenja. Vrlo su oštri.
- Nemojte stavljati uređaj, priključni vod niti utikač u vodu, niti u bilo koju drugu tekućinu.
- Ne ostavljajte priključni vod da visi na doseg dječjih ruku.
- Uređaj nemojte ostaviti na korištenje djeci bez nadzora.
- Priključni vod ne smije nikad biti u blizini niti u dodiru s vrućim dijelovima vašega uređaja, u blizini izvora topline ili na oštrome kutu.
- Ne rabite uređaj ako su priključni vod ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, dajte obavezno da se njihova zamjena obavi u ovlaštenome servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- U svrhu vaše sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove prilagođene vašem uređaju.
- Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima, niti od strane osoba bez iskustva i poznavanja uređaja, osim ako ih ne nadzire osoba zadužena za njihovu sigurnost ili im ona ne pruži prethodne upute u vezi uporabe ovog uređaja.
- Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s uređajem.
- Ne dopustite da duga kosa, šalovi, kravate, itd. vise iznad uređaja ili nastavka kad su u upotrebi.
- **Ako se vaš uređaj „blokira“ tokom pravljenja nekog od pripravaka, uređaj zaustavite, isključite ga iz mreže i provjerite da upotrijebljeni komad pribora nije zaglavljen. Oslobodite ga hrane koja ga blokira, ali obratite dobro pozornost na noževe.**
- **Vaš uređaj opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš uređaj prekida s radom. Ostavite uređaj nekih 20 minuta da se ohladi, a potom ponovno počnite s uporabom.**
- Isključite uređaj i odspojite napajanje prije nego mijenjate nastavke ili približavate dijelove koji su pokretni tijekom rada.



STAVLJANJE U RAD/UPORABA

- Prije prve uporabe, operite pribor vodom i sredstvom za pranje. Temeljito isperite i posušite.
- Važno je da na svojoj radnoj površini osigurate higijenske uvjete.
- Stavite hranu u posudu dovoljno visoku tako da hrana ne bi ispadala iz nje.
- Posudu nemojte puniti više od 50cl (15 unci) kako biste izbjegli prskanje.
- Ne koristite nastavak za miješanje (C) više od 20 sekundi.

• Kućiste miksera: FIG 2 - 4

- Navijte kućiste miksera (C) na blok motora (A), uvjerite se da je postolje dobro navijeno do kraja, a potom uređaj uključite u mrežu. **FIG 2 & 3**
- Uronite mikser (C) do sredine posude **FIG 4** i pritisnite tipku za uključenje/isključenje (B1 ili B2).
- **POZOR : Ne puštajte uređaj da radi na prazno.**
- Kod miješanja vrućih pripravaka, prvo uklonite posudu sa izvora topline i uронite stopalo miksera do polovice posude. Nije potrebno kružno pomicalo miser radi veće učinkovitosti miješanja.
- Kod vlaknaste hrane (poriluk, celer, ...), redovito čistite stopalo tijekom uporabe, i slijedite savjete vezane za sigurnost kod rastavljanja i čišćenja proizvoda.
- Prije miješanja voća, izrežite ga i izvadite mu koštice.
- Ne rabite mikser za miješanje tvrde hrane (šećer, čokolada, kava, kockice leda).

• Sjeckalica s posudom od 150mL (ovisno o modelu): FIG E & 5

- Postavite nož (E2) na osovinu posude (E1).
- Stavite hranu u posudu (E1), postavite potpoklopac (E3) a zatim i poklopac (E4).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (E4).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za uključenje/isključenje (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) a zatim i poklopac (E4), te potom i potpoklopac (E3).
- Izvadite nož (E2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon uporabe izvadite namirnice.
- **Ne puštajte sjeckalicu da radi na prazno duže od 10 s.**

• Sjeckalica s posudom od 500mL (ovisno o modelu): FIG F & 6

- Stavite zdjelu (F1) na klizni poklopac (F4).
- Postavite nož (F2) na osovinu posude (F1).
- Stavite hranu u posudu (F1), a zatim postavite poklopac (F3).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (F3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za uključenje/isključenje (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) pa potom poklopac (F3).
- Izvadite nož (F2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon uporabe izvadite namirnice.
- **Ne puštajte sjeckalicu da radi na prazno.**

- **Višenamjenska zposuda 2L (ovisno o modelu): Fig I**
Ona vam omogućuje pripremu maksimalno 150 do 500g.
– Zapremina posude: 2 litre.

1) Sjeckanje Fig 7:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite nož (I3) na pogonsku osovinu (I2).
- Stavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga na zdjelu.
- Postavite na mjesto blok motora (A) na reduktoru (I5).
Za 15 do 20 sekundi, možete isjeckati 150 do 500 g hrane: tvrdih proizvoda (sireva, suhog voća), tvrdog povrća (mrkve, celera, itd.), mekog povrća (crvenog luka, špinata,...), sirovog i kuhanog mesa (bez koštiju, bez žilica i izrezanog na kockice od 1cm3), sirove i kuhane ribe. Ne sjeckajte pretvrde proizvode (led, šećer), niti one koji se moraju fino samljeti (pšenica, kava).

2) Ribanje/rezanje na ploške Fig 8:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite disk (I8) na pogonski sklop (I2).
- Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga.
- Postavite na mjesto blok motora (A) na reduktoru (I5).
- Uvedite hranu kroz dimnjak i gurajte je pomoću potiskivača (I7). **Nikad nemojte potiskivati hranu prstima ili drugim priborom osim predviđenog.**

3) Emulgator (ovisno o modelu): Fig. 9:

- Postavite pogonski sklop (I2) na sredinu posude (I1).
- Postavite emulgator (I9) na pogonski sklop (I2).
- Stavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga na zdjelu.
- Namjestite motor (A) na reduktor (I5).
- Ne koristite disk za spravljanje emulzije više od 3 minute.

• Mutilica (ovisno o modelu): Fig H & 10

- Uklopite glavu mutilice (H2) na reduktor (H1).
- Postavite reduktor (H1) na blok motora (A).
- Zakrenite dok se pravilno ne zaključa.
- Nakon uporabe, odvijte reduktor (H1) i odvojite mutilicu (H2).
- Ne koristite mutilicu više od 3 minute.

• Nastavak za pire krumpir (ovisno o modelu): Fig. G & 11

- Postavite nastavak za pasiranje (G3 ili G4) i nož (G5) na nastavak za pire krumpir (G2) te ga pričvrstite uz pomoć matice (G6) dok pritom čvrsto držite nož.
- Postavite reduktor (G1) na nastavak za pire krumpir (G2) i sve to namjestite na motor (A).



ČIŠĆENJE

- Svi dijelovi i priključci vašeg miksera mogu se prati u perilici za posuđe, **uz iznimku bloka motora (A) i reduktora (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, koje možete čistiti vlažnom spužvom.
- Prije čišćenja odspojite uređaj od napajanja.
- Budite oprezni pri rukovanju noževima, oni su vrlo oštri.
- Ne rabite abrazivne spužve niti predmete koji sadržavaju metalne dijelove.

- Nikad ne uranjajte blok motora (A) pod vodu. Prebrišite ga suhom krpom ili vlažnom četkom.
- U slučaju obojenosti priključaka hranom (mrkva, naranča...), istrljajte ih pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a potom nastavite s uobičajenim čišćenjem.



RECEPTI

Štapni mikser FIG 4:

• Majoneza:

Stavite 1 žumanjak, 1 veliku žlicu senfa, 1 veliku žlicu octa, sol, papar, te 25cL ulja, u posudu od 1L.

Miješajte 15 sekundi. Brzina TURBO.

Sjckalica od 150mL (ovisno o modelu) FIG E:

• Uz pomoć tog priključka, vi možete isjeckati:

Češnjak, preslicu, crveni luk.

60g govedine bez žilica i izrezane na kockice od 1cm*1cm*1cm za 3 sekunde. Brzina TURBO.

Metlica za tučenje (ovisno o modelu) sl. H:

Snijeg.

4 bjelanjka u 3 minute. Brzina TURBO.

Sjckalica s posudom od 500mL (ovisno o modelu)

FIG F:

• Uz pomoć tog priključka, vi možete isjeckati:

Češnjak, preslicu, crveni luk.

200g govedine bez žilica i izrezane na kockice od 1cm*1cm*1cm za 10 sekundi. Brzina TURBO.

Višenamjenska posuda od 2L (ovisno o modelu) FIG I:

• Uz pomoć tog priključka, vi možete isjeckati: Meso

bez žilica i izrezano na kockice od 1cm*1cm*1cm (500g govedine) za 20 sekundi, povrće, sireve, kruh.

Brzina TURBO.

• **Možete također isjeckati i isjeći na ploške do 700g** povrća (mrkva), sira, itd... Brzina 2.

Emulgator (ovisno o modelu) Fig. I:

• Tijesto za palačinke (za 4 osobe): 200 g brašna, prstohvat soli, ½ litre mlijeka, 40g rastopljenog maslaca, 3 jaja. Stavite sve sastojke u višefunkcijsku posudu zajedno s emulgatorom (I9) te zatim koristite brzinu TURBO za miješanje tijesta.

Nastavak za pire (ovisno o modelu) Fig. G:

- Poseban nastavak za pire od povrća omogućava stvaranje glatkih pirea od povrća.
- Poseban nastavak za pire od krumpira omogućava stvaranje savršeno glatkog pirea
- Koristite maksimalno: 1 minutu na brzina TURBO.



AKO VAŠ UREĐAJ NE FUNKCIONIRA, ŠTO UČINITI?

- Provjerite:

Je li vaš uređaj pravilno priključen na mrežu.

Je li priključni vod u dobrom stanju.

Vaš uređaj opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš uređaj prekida s

radom. U tom slučaju, ostavite uređaj nekih 20 minuta da se ohladi, a potom ponovno počnite s uporabom.

Vaš uređaj još uvijek ne radi?

Obratite se ovlaštenome servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).



DODATNI PRIBOR

Kod svog prodavača ili u ovlaštenome centru (vidi popis u jamstvenom listu) možete nabaviti sljedeće proizvode:

Sjckalica s posudom od 150 ml :

Uz pomoć tog priključka možete isjeckati 60g govedine za 3 sekundi.

Sjckalica s posudom od 500mL:

Uz pomoć tog priključka možete isjeckati 200g govedine za 10 sekundi.

Višefunkcijska posuda 2 L:

Uz ovaj dodatak možete napraviti mljeveno meso ili ga narézati, ili možete isjeći povrće i emulgovati svoje pripreme. Nastavak za pire za stvaranje vaših pirea od povrća.

Važno ako želite baciti neki nastavak, molimo da prije toga pročitate ovaj letak s uputama ili dajte kod proizvoda za vaš uređaj DDXXXXXX ili HBXXXXXX.

DESCRIERE FIG. 1

- A Bloc motor**
- B Butoane de pornire**
 - B1 Viteza 1
 - B2 Viteza TURBO
- C Picior mixer (plastic sau metal în funcție de model)**
- D Pahar 0,8 l**
- E Mini tocător de 150 ml (în funcție de model)**
 - E1 Vas
 - E2 Cuțit
 - E3 Capac de siguranță
 - E4 Capac
- F Tocător de 500 ml (în funcție de model)**
 - F1 Vas
 - F2 Cuțit
 - F3 Reductor
 - F4 Capac anti-alunecare
- G Picior pentru piure (în funcție de model)**
 - G1 Reductor
 - G2 Picior pentru piure
 - G3 Grilă cu orificii mici (piure pasat)
 - G4 Grilă cu orificii mari (piure zdrobit)
 - G5 Paletă
 - G6 Piuliță
- H Tel cu fire multiple (în funcție de model)**
 - H1 Reductor
 - H2 Tel
- I Vas multifuncțional de 2 l (în funcție de model)**
 - I1 Vas
 - I2 Dispozitiv de antrenare
 - I3 Cuțit
 - I4 Capac
 - I5 Reductor
 - I6 Buton de deblocare
 - I7 Împingător
 - I8 Disc pentru radere/feliere (în funcție de model)
 - I9 Disc emulsifiere (în funcție de model)

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- **Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: o utilizare neconformă cu instrucțiunile de utilizare exonerează firma de orice responsabilitate.**
- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului dumneavoastră să corespundă cu cea a instalației dumneavoastră electrice.
- Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.**
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic și în interiorul locuinței.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă acesta este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Deconectați aparatul dumneavoastră de îndată ce încetați să-l mai utilizați sau când îl curățați.
- Nu utilizați aparatul, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din manualul service).
- Orice intervenție, alta decât curățarea sau întreținerea obișnuită de către client, trebuie să fie efectuată de un centru de service autorizat.
- Nu atingeți, niciodată, piesele în mișcare (cuțite, etc.).
- FIG. 1**
- Trebuie luate măsuri de precauție la manipularea cuțitelor ascuțite (E2, F2, G2, I3) ale tocătoarelor și a cuțitului piciorului pasator (C), la golirea bolului și în timpul curățării. Componentele menționate mai sus sunt foarte ascuțite.
- Nu puneți aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne în așa fel, încât să fie la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii să utilizeze aparatul fără a fi supravegheați.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie, niciodată, în apropierea suprafețelor calde ale aparatului sau în contact cu acestea, aproape de o sursă de căldură sau pe o muchie ascuțită.
- Nu utilizați aparatul, în cazul în care cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate. Pentru a evita orice pericol, înlocuiți-le, în mod obligatoriu, la un centru de service autorizat (vezi lista din manualul de service).
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesorii și piese de schimb corespunzătoare aparatului dumneavoastră.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate sau de persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat, din partea persoanelor respective, de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului.
- Este recomandată supravegherea copiilor, pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați părul lung, eșarfele, cravatele etc. să atârne deasupra aparatului sau a accesoriilor aflate în funcțiune.
- **Dacă aparatul dumneavoastră „se blochează” în timpul utilizării, opriți-l, scoateți-l din priză și verificați ca accesoriul utilizat să nu fie obstrucționat. Îndepărtați alimentele care blochează accesoriul, fiind foarte atent la cuțite.**
- **Aparatul dumneavoastră este echipat cu un dispozitiv de siguranță împotriva supraîncălzirii. În cazul unei supraîncălziri, alimentarea electrică a aparatului dumneavoastră va fi întreruptă. Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 20 de minute, după care puteți să-l utilizați din nou.**
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză înainte de a schimba accesoriile sau de a apropia părțile care sunt mobile în timpul funcționării.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE / UTILIZAREA

- Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, curățați accesoriile cu apă cu săpun. Clătiți-le și uscați-le cu grijă.
 - Este important să asigurați igiena suprafeței dumneavoastră de lucru.
 - Introduceți alimentele într-un recipient suficient de înalt pentru a evita împrăștierea cu alimente.
 - Nu umpleți paharul peste limita de 50 cl (15 Oz) pentru a evita împrăștierea.
 - Nu utilizați piciorul pasator (C) pentru mai mult de 20 secunde.
- Piciorul mixer: FIG. 2 - 4**
- Înșurubați piciorul mixer (C) pe blocul motor (A), asigurați-vă că piciorul este înșurubat corect, până la capăt, apoi introduceți aparatul în priză. **FIG. 2 & 3**
 - Introduceți piciorul mixer (C) până la jumătatea recipientului **FIG. 2** și apăsați butonul de pornire (B1 sau B2).
 - **ATENȚIE: Nu utilizați aparatul când acesta este gol.**
 - Îndepărtați recipientul folosit pentru gătitul alimentelor de la sursa de căldură pentru a mixa preparate calde. Pentru o eficacitate mai mare, este inutil să deplasați piciorul mixer în preparat. Lăsați-l la jumătatea recipientului, în centrul acestuia.
 - Pentru alimentele fibroase (praz, țelină, etc.), curățați piciorul în mod regulat în timpul utilizării, respectând instrucțiunile de siguranță cu privire la demontarea și curățarea produsului.
 - Pentru preparatele pe bază de fructe, tăiați fructele și scoateți sămburii înainte de a le mixa.
 - Nu utilizați mixerul pentru preparate pe bază de alimente dure (zahăr, ciocolată, cafea, cuburi de gheață).
- Mini tocător de 150 ml (în funcție de model): FIG. E & 5**
- Așezați cuțitul (E2) pe axul vasului (E1).
 - Introduceți alimentele în vas (E1), după care așezați capacul de siguranță (E3) apoi capacul (E4).
 - Puneți blocul motor (A) pe capac (E4).
 - Introduceți blocul motor (A) în priză și apăsați butonul de pornire (B1 sau B2).
 - Îndepărtați blocul motor (A), apoi capacul (E4), după care capacul de siguranță (E3).
 - Îndepărtați cuțitul (E2), ținându-l de partea din plastic.
 - După utilizare, îndepărtați alimentele.
 - **Nu lăsați acest accesoriu să funcționeze în gol sau peste 10 secunde.**
- Tocător de 500 ml (în funcție de model): FIG. F & 6**
- Amplasați bolul (F1) pe capacul anti-alunecare (F4).
 - Așezați cuțitul (F2) pe axul vasului (F1).
 - Introduceți alimentele în vas (F1) apoi așezați capacul (F3).
 - Puneți blocul motor (A) pe capac (F3).
 - Introduceți blocul motor (A) în priză și apăsați butonul de pornire (B1 sau B2).
- Vas multifuncțional de 2 l (în funcție de model): Fig. I**
Vă permite să preparați alimente între 150 g și 500 g.
– Volumul vasului: 2 litri.
- 1) Tocarea FIG. 7:**
- Așezați dispozitivul de antrenare (I2) în centrul vasului (I1).
 - Așezați cuțitul (I3) pe dispozitivul de antrenare (I2).
 - Amplasați reductorul (I5) pe capac și (I4) și fixați-l pe bol.
 - Puneți la loc blocul motor (A) pe reductor (I5).
- În 15-20 de secunde, puteți toca între 150 și 500 g de alimente: produse tari (brânzeturi, fructe uscate), legume tari (morcovi, țelină, etc.), legume moi (ceapă, spanac, etc.), carne crudă și gătită (dezosată, fără tendoane și tăiată cubulețe de 1 cm³), pește crud sau gătit. Nu tocați produse prea tari (gheață, zahăr) sau care necesită o măcinare fină (grâu, cafea).
- 2) Răzuirea/tăierea FIG. 8:**
- Așezați dispozitivul de antrenare (I2) în centrul vasului (I1).
 - Conectați discul (I8) la dispozitivul de antrenare (I2).
 - Amplasați reductorul (I5) pe capac și (I4) și fixați-l pe bol.
 - Puneți la loc blocul motor (A) pe reductor (I5).
 - Introduceți alimentele în tubul de alimentare cu ajutorul împingătorului (I7). **Nu împingeți niciodată alimentele cu degetele sau cu orice alt instrument.**
- 3) Disc emulsifiere (în funcție de model): Fig. 9:**
- Așezați dispozitivul de antrenare (I2) în centrul bolului (I1).
 - Conectați discul pentru emulsifiere (I9) la dispozitivul de antrenare (I2).
 - Amplasați reductorul (I5) pe capac și (I4) și fixați-l pe bol.
 - Amplasați blocul motor (A) pe reductor (I5).
 - Nu utilizați discul pentru emulsifiere pentru mai mult de 3 minute.
- Telul cu fire multiple (în funcție de model): Fig. H & 10**
- Asamblați telul cu fire multiple (H2) cu reductorul (H1).
 - Așezați reductorul (H1) pe blocul motor (A).
 - Înșurubați până la capăt.
 - După utilizare, deșurubați reductorul (H1) și îndepărtați telul (H2).
 - Nu utilizați telul pentru mai mult de 3 minute.
- Picior pentru piure (în funcție de model): Fig. G & 11**
- Amplasați grila (G3 sau G4) și paleta (G5) pe piciorul pentru piure (G2) și înșurubați-le cu ajutorul piuliței (G6), în timp ce țineți de paletă.
 - Conectați reductorul (G1) la piciorul pentru piure (G2) și fixați ansamblul pe blocul motor (A).

CURĂȚAREA

- Toate piesele și accesoriile mixerului dumneavoastră pot fi spălate în mașina de spălat vase cu **excepția blocului motor (A), a reductoarelor (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, pe care le puteți curăța cu un burete ușor umed.
- Scoateți aparatul din priză înaintea tuturor operațiilor de curățare.
- Atenție în timpul manipulării cuțitelor, pentru că acestea sunt extrem de ascuțite.

- Nu utilizați bureți abrazivi sau obiecte conținând părți metalice.
- Nu introduceți niciodată blocul motor (A) în apă. Ștergeți-l cu o cârpă uscată sau puțin umedă.

- În cazul colorării accesoriilor de la alimente (morcovi, portocale, etc.), frecăți-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar apoi curățați-le normal.



REȚETE

Piciorul mixer FIG. 4:

• Maioneză:

Puneți 1 gălbenuș de ou, 1 lingură de muștar, 1 lingură de oțet, sare, piper, 25 cl de ulei în vasul de 1 litru. Amestecați timp de 15 de secunde. Viteza TURBO.

Mini tocător de 150 ml (în funcție de model) FIG. E:

• Cu acest accesoriu, puteți toca următoarele:

usturoi, ierburi fine, ceapă.

60 g de carne de vită fără nervuri și tăiată cubulețe de 1 cm*1 cm*1 cm în 3 secunde. Viteza TURBO.

Telul cu fire multiple (în funcție de model) fig. H:

Albuș de ou bătut spumă.

4 albușuri în 3 minute. Viteza TURBO.

Tocător de 500 ml (în funcție de model) FIG. F:

• Cu acest accesoriu, puteți toca următoarele:

usturoi, ierburi fine, ceapă.

200 g de carne de vită fără nervuri și tăiată cubulețe de 1 cm*1 cm*1 cm în 10 secunde. Viteza TURBO.

Vas multifuncțional de 2 l (în funcție de model) FIG. I:

• Cu acest accesoriu, puteți toca următoarele:

• Cărnuri fără nervuri și tăiate cubulețe de 1 cm*1 cm*1 cm (500 g de carne de vită) în aproximativ 20 de secunde, legume, brânzeturi, pâine. Viteza TURBO.

• Puteți de asemenea toca și tăia până la 700 g de legume (morcovi), brânză, etc. Viteza TURBO.

Disc emulsifiere (în funcție de model) Fig. I:

• Aluat de clătite (4 persoane): 200 g de făină, 1 vârf de sare, ½ litru de lapte, 40 g de unt topit, 3 ouă. Introduceți toate ingredientele în bolul multifuncțional prevăzut cu discul pentru emulsifiere (I9), apoi utilizați viteza TURBO pentru a amesteca aluatul.

Picior pentru piure (în funcție de model) Fig. G:

- Accesoriul Picior Special pentru piure pasat vă permite să pregătiți piureuri de legume fine și cremoase.
- Accesoriul Picior Special pentru piure zdrobit vă permite să pregătiți piureuri de legume conform metodei tradiționale „cu furculița”.
- Timp maxim de utilizare: 1 minut la viteza TURBO.



CE FACEȚI ÎN CAZUL ÎN CARE APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ?

- Verificați următoarele:
- aparatul dumneavoastră este introdus în priză în mod corespunzător.
- cablul de alimentare este în stare bună.

Aparatul dumneavoastră este echipat cu un dispozitiv de siguranță împotriva supraîncălzirii. În cazul unei supraîncălziri, alimentarea electrică a aparatului

dumneavoastră va fi întreruptă. În acest caz, lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 20 de minute, după care puteți să-l utilizați din nou.

Aparatul dumneavoastră nu funcționează nici acum

Adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din manualul service).



ACCESORIU(I)

Vă puteți procura de la distribuitorul dumneavoastră sau de la un centru autorizat (vezi lista din manualul de service) articolele următoare:

Mini tocător 150 ml:

Cu acest accesoriu, puteți toca 60 g de carne de vită în 3 secunde.

Tocător de 450 ml:

Cu acest accesoriu, puteți toca 200 g de carne de vită în 10 secunde.

Bol multifuncțional 2 l:

Acest accesoriu vă permite să tocați carne sau să feliați ori să radeți legume, precum și să preparați emulsii.

Piciorul pentru piure este conceput special pentru pregătirea piureurilor de legume.

Observație: pentru a vă putea livra un accesoriu, vă rugăm să faceți referire la prezentele instrucțiuni sau să ne comunicați codul aferent aparatului dumneavoastră, DDXXXXXX sau HBXXXXXX.



Să participăm la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ➡ Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

Благодарим ви, че избрахте уред от гамата на, създаден изключително за обработване на хранителни продукти и за домашна употреба.



ОПИСАНИЕ ФИГ. 1

A Моторен блок

B Бутони за включване

B1 Скорост 1

B2 Скорост TURBO

C Пасатор (пластмасов или метален, в зависимост от модела)

D Чаша 0,8 л

E Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела)

E1 Купа

E2 Нож

E3 Заден капак

E4 Капак

F Минимелачка 500 мл (в зависимост от модела)

F1 Купа

F2 Нож

F3 Редуктор

F4 Подложка-капак

G Накрайник за пюре (в зависимост от модела)

G1 Редуктор

G2 Накрайник за пюре

G3 Решетка с малки дупки (смляно пюре)

G4 Решетка с големи дупки (намачкано пюре)

G5 Перка

G6 Гайка

H Многожилна бъркалка (в зависимост от модела)

H1 Редуктор

H2 Бъркалка

I Мултифункционална купа 2 л (в зависимост от модела)

I1 Купа

I2 Задвижващ елемент

I3 Нож

I4 Капак

I5 Редуктор

I6 Бутон за освобождаване

I7 Бутало

I8 Диск за настъргване / рязане (в зависимост от модела)

I9 Диск за емулсии (в зависимост от модела)

BG



СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди да включите уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.

- Проверете дали захранването на уреда отговаря на електрическата ви мрежа.

При неправилно захранване гаранцията се обезсилва!

- Този уред е предназначен единствено за домашна употреба на закрито.

- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване, разглобяване и почистване.

- Изключвайте уреда от захранването, когато приключите работа с него и при почистване.

- Не използвайте уреда, ако не работи нормално или е повреден. В този случай се обърнете към одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).

- Всякакви поправки/поддръжка с изключение на почистване и обичайна поддръжка от страна на клиента трябва да се извършват в одобрен сервиз.

- Никога не докосвайте движещите се части (ножове и под.). **ФИГ. 1**

- Трябва да бъдат взети мерки за сигурност при боравенето със заточените ножове (E2, F2, G2, I3) на месомелачките и с ножа на накрайника миксер (C), когато се изпразва купата и по време на почистване. Те са изключително остри.

- Не поставяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или в каквато и да е друга течност.

- Не закачайте захранващия кабел на място, където може да бъде достигнат от деца.

- Никога не оставяйте деца да използват уреда без надзор.

- Захранващият кабел никога не трябва да бъде в близост или да докосва горещите части на уреда, да бъде до източник на топлина или върху остър ръб.

- Не използвайте уреда при неизправен захранващ кабел или щепсел. За да избегнете всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат сменяни в одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).

- За вашата безопасност използвайте единствено приставки и резервни части, предназначени за вашия уред.

- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда.

- Нагледжайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.

- Не оставяйте да висят дълги коси, шалове, вратовръзки и др. над работещия уред или аксесоари.

- **Ако уредът „блокира“ при обработване на дадена смес, спрете го, изключете го от захранването и проверете дали използваната приставка не е задръстена. В такъв случай отстранете продуктите, които пречат на работата му, като внимавате с ножовете.**

- **Вашият уред е снабден със система за защита от прегряване. При прегряване уредът се изключва. В този случай го оставете да изстине за около 20 минути и след това можете да го използвате отново.**

- Спирайте уреда и го изключвайте от захранването, преди да смените приставките или да се доближавате до подвижни при работа части.

ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗПОЛЗВАНЕ

- Преди първата употреба измийте приставките със сапунена вода. Изплакнете и подсушете грижливо.
- Уверете се, че работният плот е чист.
- Сложете продуктите в достатъчно дълбок съд, за да избегнете изпръскване.
- Не пълнете чашата над 500 мл (15 Oz), за да избегнете изпръскване.
- Основата за смесване (C) не трябва да работи повече от 20 секунди.

• Пасатор: ФИГ. 2 - 4

- Завийте пасатора (C) върху моторния блок (A) и след като се уверите, че е добре фиксиран, включете уреда в електрическата мрежа. **ФИГ. 2 & 3**
- Потопете пасатора (C) до средата на съда **ФИГ. 4** и натиснете бутона за включване (B1 или B2).

- **ВНИМАНИЕ: Никога не включвайте уреда празен!**

- Ако искате да миксирате топли смеси, първо махнете съда, в който готвите, от източника на топлина. За постигане на по-голяма ефективност не е необходимо да движите пасатора в сместа. Дръжте го на средна височина и в центъра на съда.
- Ако обработвате влакнести продукти (праз лук, целина и др.), почиствайте редовно пасатора при обработката, като спазвате указанията за безопасност за разгребване и почистване на уреда.
- Преди да пригответе плодови смеси, предварително нарежете плодовете и извадете костилките им.
- Не използвайте миксера за обработка на смеси на базата на твърди продукти (захар, шоколад, кафе и др, кубчета лед.).

• Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела): **ФИГ. Е & 5**

- Поставете ножа (E2) върху оста на купата (E1).
- Сложете продуктите в купата (E1), след това поставете задния капак (E3) и накрая - капака (E4).
- Поставете моторния блок (A) върху капака (E4).
- Включете моторния блок (A) в захранването и натиснете бутона за включване (B1 или B2).
- Махнете моторния блок (A), след това - капака (E4) и накрая – задния капак (E3).
- Извадете ножа (E2), като го държите за пластмасовата част.
- След употреба извадете приготвената смес.
- **Не оставяйте тази приставка да работи на празен ход или повече от 10 секунди.**

• Минимелачка 500 мл (в зависимост от модела): **ФИГ. F & 6**

- Поставете купата (F1) върху подложката-капак (F4).
- Поставете ножа (F2) върху оста на купата (F1).

- Сложете продуктите в купата (F1) и после - капака (F3).
- Поставете моторния блок (A) върху капака (F3).
- Включете моторния блок (A) в захранването и натиснете бутона за включване (B1 или B2).
- Махнете моторния блок (A) и след това - капака (F3).
- Извадете ножа (F2), като го държите за пластмасовата част.
- След употреба извадете приготвената смес.
- **Не оставяйте тази приставка да работи на празен ход.**

• Мултифункционална купа 2 л (в зависимост от модела): **Фиг. 1**

С нея можете да обработите максимум от 150 до 500 г продукти – Вместимост на купата: 2 литра.

1) Мелене **Фиг. 7:**

- Поставете задвижващия вал (I2) в центъра на купата (I1).
- Сложете ножа (I3) върху задвижващия вал (I2).
- Поставете редуктора (I5) върху капака (I4) и го заключейте върху купата.
- Поставете моторния блок (A) на мястото му върху редуктора (I5).

Можете за време от 15 до 20 секунди да смелите от 150 до 500 г продукти: твърди продукти (сирена, сухи плодове), твърди зеленчуци (моркови, целина и т.н.), меки зеленчуци (лук, спанак и др.), сурова и варено месо (обезкостено, без сухожилия и нарязано на кубчета с размер 1см3), сурова или варена риба. Не мелете прекалено твърди продукти (лед, захар) или такива, изискващи фино смилане (жито, кафе).

2) Настъргване / нарязване **Фиг. 8:**

- Поставете задвижващия вал (I2) в центъра на купата (I1).
- Поставете диска (I8) върху задвижващия елемент (I2).
- Поставете редуктора (I5) върху капака (I4) и го заключейте върху купата.
- Поставете моторния блок (A) на мястото му върху редуктора (I5).
- Поставете продуктите във фунията и ги насочвайте с помощта на буталото (I7). **Никога не натискайте продуктите с пръсти или с какъвто и да е прибор.**

• Диск за емулсии (в зависимост от модела): **Фиг. 9:**

- Поставете задвижващия елемент (I2) в центъра на купата (I1).
- Поставете диска за емулсии (I9) върху задвижващия елемент (I2).
- Поставете редуктора (I5) върху капака (I4) и го за-

копчейте върху купата.

- Сложете моторния блок (А) върху редуктора (I5).
- Дискът за пасиране не трябва да работи непрекъснато повече от 3 минути.

• **Многожилна бъркалка (в зависимост от модела): Фиг. Н & 10**

- Сглобете многожилната бъркалка (Н2) и редуктора (Н1).
- Поставете редуктора (Н1) върху моторния блок (А).
- Завийте и фиксирайте стабилно.
- След употреба отвийте редуктора (Н1) и извадете бъркалката (Н2).
- Перката за разбиване не трябва да работи непрекъснато повече от 3 минути.

• **Накрайник за пюре (в зависимост от модела): Фиг. G & 11**

- Поставете решетката (G3 или G4) и перката (G5) върху накрайника за пюре (G2) и завийте с помощта на гайката (G6) като придържате перката.
- Поставете редуктора (G1) върху накрайника за пюре (G2) и захванете всичко за моторния блок (А).



ПОЧИСТВАНЕ

- Всички части и приставки на миксера могат да се почистват в миялна машина **с изключение на моторния блок (А) и редукторите (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, които можете да почиствате с леко влажна кърпа.
- Изключвайте уреда от захранването преди почистване.
- Работете внимателно с ножовете, защото са много остри.

- Не използвайте абразивни гъби или предмети с метални части.
- Никога не потапяйте моторния блок (А) във вода. Избърсвайте го със суха или с леко влажна кърпа.
- Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали и др.), изтръкайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почиствайте както обикновено.



РЕЦЕПТИ

Пасатор Фиг. 4:

• **Майонеза:**

Сложете 1 жълтък, 1 супена лъжица горчица, 1 супена лъжица оцет, сол, черен пипер, 250 мл олио в чашата с вместимост 1 л.

Миксирайте в продължение на 15 секунди. Скорост TURBO.

Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела)

Фиг. E:

• **С тази приставка можете да смелите:**

чесън, зелени подправки, лук.

60 г говеждо месо без сухожилия и нарязано на кубчета с размери 1 см x 1 см x 1 см за 3 секунди.

Скорост TURBO.

Многожилна бъркалка (В зависимост от модела)

Фиг. H:

Белтъци на сняг.

4 белтъка за 3 минути. Скорост TURBO.

Мелачка 500 мл (в зависимост от модела) Фиг. F:

• **С тази приставка можете да смелите:**

чесън, зелени подправки, лук.

200 г говеждо месо без сухожилия и нарязано на кубчета с размери 1 см x 1 см x 1 см за 10 секунди.

Скорост TURBO.

Мултифункционална купа 2 л (в зависимост от модела) Фиг. I:

• С тази приставка можете да смелите: Месо без сухожилия и нарязано на кубчета с размери 1 см* 1 см* 1 см (500 г говеждо месо) за двадесетина секунди, зеленчуци, сирена, хляб. Скорост TURBO.

• Можете също така да смелите и да нарежете до 700 г зеленчуци (моркови), сирене и др. Скорост TURBO.

Диск за емулсии (в зависимост от модела) Фиг. I:

• Тесто за палачинки (за 4 души): 200 г брашно, щипка сол, ½ литър мляко, 40 г разтопено масло, 3 яйца. Сложете всички съставки в многофункционалната купа, в която е поставен диска за емулсии (I9), след което използвайте скорост TURBO, за да смелите тестото.

Накрайник за пюре (в зависимост от модела)

Фиг. G:

- Приставката Специален накрайник за пюре за смляно пюре ви позволява да пригответе фини и гъсти зеленчукови пюрета.
- Приставката Специален накрайник за пюре Намачкани картофи (или Mashed Potato) ви позволява да пригответе зеленчукови пюрета по стария начин "с вилицата".
- Максимално време на ползване: 1 минута на скорост TURBO.



КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО УРЕДЪТ НЕ РАБОТИ?

- Проверете дали:

Уредът е правилно включен в захранването.

Кабелът е в изправност.

Вашият уред е снабден със система за защита от прегряване. При прегряване се изключва. В този случай го оставете да изстине за около 20 минути и след това можете да го използвате отново.

Ако уредът продължава да не работи:

Обърнете се към одобрен сервиз (вижте списъка в книгата за сервизно обслужване).



ПРИСТАВКА(И)

Можете да оборудвате уреда си, като си набавите от магазина или от одобрен сервиз (вижте списъка в книгата за сервизно обслужване) следните приставки:

Минимелачка 150 мл:

С тази приставка можете да смелите 60 г говеждо месо за 3 секунди.

Минимелачка 500 мл:

С тази приставка можете да смелите 200 г говеждо месо за 10 секунди.

Многофункционална купа 2 L:

С този накрайник можете да смелите месо или да нарежете и настържете зеленчуци, както и да пасирате. Накрайник за пюре, за да пригответе зеленчуковите си пюрета.

Внимание, ако искате да ви бъде доставен аксесоар, се подсигурете с настоящото упътване или съобщете кода на модела на вашия уред DDXXXXXX или NBXXXXXX.

Да участваме в опазването на околната среда!



- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Köszönjük, hogy a kizárólag élelmiszerek elkészítésére és háztartásbeli használatra tervezett termékskálából választott egy készüléket.

LEÍRÁS 1. ÁBRA

A Motorblokk

B Indítógombok

B1 1-es sebesség

B2 TURBO-es sebesség

C Mixerfej (műanyag vagy fém, modelltől függően)

D 0,8 literes pohár

E 150 ml-es mini-apritó (modelltől függően)

E1 Tál

E2 Kés

E3 Alsó fedél

E4 Fedél

F 450 ml-es aprító (modelltől függően)

F1 Tál

F2 Kés

F3 Reduktor

F4 Csúszásgátló alátét

G Pürékészítő szár (modelltől függően)

G1 Adapter

G2 Pürékészítő szár

G3 Kislyukú rács (passzírozott püré)

G4 Nagylyukú rács (préselt püré)

G5 Spatula

G6 Anyacsavar

H Többszálás habverő (modelltől függően)

H1 Reduktor

H2 Habverő

I 2 l-es többfunkciós tál (modelltől függően)

I1 Tál

I2 Tengely

I3 Kés

I4 Fedél

I5 Reduktor

I6 Kioldó gomb

I7 Nyomókupak

I8 Reszelő / Szeletelő tárcsa (modelltől függően)

I9 Habverő tárcsa (modelltől függően)

HU

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- **Készüléke első használatá előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást: a használati utasításban leírtaktól eltérő használat mindennemű felelősség alól mentesíti a céget.**

- Ellenőrizze, hogy készülékének tápfeszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel.

Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.

- A készülék kizárólag háztartásbeli használatra alkalmas, a házon belül.

- Mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve minden össze- és szétszerelés, vagy tisztítás előtt.

- Használat után és tisztításkor húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.

- Ne használja a készüléket, ha az rendellenesen működik, vagy károsodott. Ebben az esetben forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).

- A tisztításon és a vásárló által elvégzett szokványos karbantartáson kívül minden beavatkozást egy hivatalos szervizközpontban kell végrehajtani.

- Soha ne érjen a mozgó részekhez (kések stb.). **1. ÁBRA**

- Az éles vágókések (E2, F2, G2, I3), az aprítók és a keverőszár (C) késének kezelése elővigyázatosságot igényel az edény kiürítésekor és a tisztításkor egyaránt. A kések rendkívül élesek.

- A készüléket, a tápkábelt vagy a dugaszt ne helyezze vízbe, vagy más folyadékba.

- Ne hagyja, hogy a tápkábel leljön, úgy, hogy az a gyerekek keze ügyébe kerülhessen.

- Ne hagyja, hogy a gyerekek felügyelet nélkül használják a készüléket.

- A tápkábel soha nem kerülhet közel a készülék meleg részeihez, illetve nem érintkezhet azokkal, továbbá nem kerülhet közel hőforráshoz vagy bútorsarkokra.

- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült. Bárminemű veszély elkerülése végett, az utóbbiakat kötelező módon egy szervizközpontban cseréltesse ki (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).

- Saját biztonsága érdekében csak az Ön készülékéhez megfelelő tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.

- Tilos a készülék használata olyan személyek által (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek által, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.

- Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Soha ne hagyja, hogy hosszú haj, sál, nyakkendő stb. a működő készülék vagy tartozékai fölött lógjon.

- **Ha a készülék „megakad” a használat során, állítsa le a készüléket, húzza ki a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatból, és ellenőrizze, hogy a használt tartozék nincs-e blokkolva. Ebben az esetben távolítsa el a megakadást előidéző élelmiszereket. Figyeljen a késekre.**

- **A készülék túlmelegedés elleni biztonsági berendezéssel van felszerelve. Túlmelegedés esetén a készülék kikapcsol. Ebben az esetben hagyja a készüléket körülbelül 20 percig hűlni, majd folytassa a használatot.**

- Mielőtt tartozékot cserélne, vagy megközelítené a működés közben mozgó alkatrészeket, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugaszt.

- Első használat előtt mosogatószeres vízzel tisztítsa meg a tartozékokat. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
- Fontos a munkafelület higiéniájának biztosítása.
- Helyezze az élelmiszereket egy megfelelően magas edénybe, a kifröccsenés elkerülése érdekében.
- A kifröccsenés elkerülése érdekében ne töltsön a pohárba 50 cl-nél (15 oz) nagyobb mennyiséget.
- A keverőszárat (C) ne használja 20 másodpercnél tovább.

• Mixerfej: 2. - 4. ÁBRA

- Csavarja a mixerfejet (C) a motorblokkra (A). Bizonyosodjon meg arról, hogy a mixerfej teljesen fel van csavarva, majd csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra. **2. & 3. ÁBRA**
- Merítse a mixerfejet (C) az edény feléig **4. ÁBRA** és nyomja meg az indítógombot (B1 vagy B2).
- **FIGYELEM: Ne használja a készüléket üresen.** Meleg készítmények mixelésékor távolítsa el a főzőedényt a hőforrásról. A megnövelt hatékonyság érdekében haszontalan a mixerfej mozgatása a készítményben. Tartsa az edény magasságának felénél és közepén.
- Rostos élelmiszerek (póréhagyma, zeller stb.) esetén a művelet során rendszeresen tisztítsa a mixerfejet, a termék szétszerelésére és tisztítására vonatkozó biztonsági előírások betartásával.
- Gyümölcs alapú készítmények esetén, előzetesen vágja fel és magvalja ki a gyümölcsöket.
- Ne használja a mixert kemény összetevőket (cukor, csokoládé, kávé, jégkocka) tartalmazó ételek készítésére.

• 150 ml-es mini-aprító (modelltől függően):

- E. & 5. ÁBRA**
- Helyezze a kést (E2) a tál (E1) tengelyére.
- Helyezze az élelmiszereket a tálba (E1), majd tegye fel az alsó fedelet (E3), illetve a fedelet (E4).
- Helyezze a motorblokkot (A) a fedélre (E4).
- Dugja be a motorblokk (A) csatlakozódugaszát az aljzatba és nyomja meg az indítógombot (B1 vagy B2).
- Távolítsa el a motorblokkot (A), majd a fedelet (E4), illetve az alsó fedelet (E3).
- Távolítsa el a kést (E2), a műanyag résznél fogva.
- Használat után távolítsa el az élelmiszert.
- **Ne működtesse a tartozékot üresen vagy 10 másodpercnél hosszabb ideig.**

• 500 ml-es mini-aprító (modelltől függően):

- F. & 6. ÁBRA**
- Helyezze az edényt (F1) a csúszásgátló alátét (F4).
- Helyezze a kést (F2) a tál (F1) tengelyére.
- Helyezze az élelmiszereket a tálba (F1), majd helyezze fel a fedelet (F3).
- Helyezze a motorblokkot (A) a fedélre (F3).
- Dugja be a motorblokk (A) csatlakozódugaszát az aljzatba és nyomja meg az indítógombot (B1 vagy B2).
- Távolítsa el a motorblokkot (A), majd a fedelet (F3).

- Távolítsa el a kést (F2), a műanyag résznél fogva.
- Használat után távolítsa el az élelmiszert.
- **Ne használja a tartozékot üresen.**

• **2 l-es többfunkciós tál (modelltől függően): I. ábra**
Lehetővé teszi 150 – 500 g mennyiség elkészítését – A tál űrtartalma: 2 liter.

1) Aprítás 7. ÁBRA:

- Helyezze a meghajtót (I2) a tál (I1) közepébe.
- Helyezze a kést (I3) a meghajtóra (I2).
- Helyezze az adaptert (I5) a fedélre (I4), és rögzítse az edényre.
- Helyezze a motorblokkot (A) a reduktorra (I5). 15-20 másodperc alatt 150-350 g élelmiszert apríthat fel: kemény termékeket (sajtok, száraz gyümölcsök), kemény zöldségeket (répa, zeller stb.), zseme zöldségeket (hagyma, spenót stb.), nyers és sült húsokat (kicsontozott, inmentes, és 1cm3-s kockákra vágva), nyers és sült halakat. Ne daráljon túl kemény (jég, cukor), vagy finom darálást igénylő (búza, kávé) termékeket.

2) Reszelés/szeletelés 8. ÁBRA:

- Helyezze a meghajtót (I2) a tál (I1) közepébe.
- Helyezze a tárcsát (I8) a tengelyre (I2).
- Helyezze az adaptert (I5) a fedélre (I4), és rögzítse az edényre.
- Helyezze a motorblokkot (A) a reduktorra (I5).
- Helyezze az élelmiszereket a töltőgaratba, és irányítsa azokat a nyomókupak (I7) segítségével. **Soha ne nyomja az élelmiszereket az ujjával vagy bármilyen eszközzel.**

3) Habverő tárcsa (modelltől függően): 9. ÁBRA:

- Helyezze a tengelyt (I2) az edény (I1) közepére.
- Helyezze a habverő tárcsát (I9) a tengelyre (I2).
- Helyezze az adaptert (I5) a fedélre (I4), és rögzítse az edényre.
- Helyezze rá a motorblokkot (A) az adapterre (I5).
- A habverő tárcsát ne használja 3 percnél tovább.

• Többszálás habverő (modelltől függően):

- H. & 10. ábra**
- Szerelje össze a többszálás habverőt (H2) a reduktorral (H1).
- Helyezze a reduktort (H1) a motorblokkra (A).
- Csavarja ütközésig.
- Használat után csavarja ki a reduktort (H1), és távolítsa el a habverőt (H2).
- A szálas habverőt ne használja 3 percnél tovább.

• Pürékészítő szár (modelltől függően): G & 11. ÁBRA:

- Helyezze a rácsot (G3 vagy G4) és a spatulát (G5) a pürékészítő szárra (G2), és rögzítse az anyacsavar (G6) segítségével, miközben tartja a spatulát.
- Helyezze az adaptert (G1) a pürékészítő szárra (G2), az egészet rögzítse a motorblokkra (A).

TISZTÍTÁS

- A mixer összes alkatrésze és tartozéka tisztítható mosogatógépből, a **motorblokk (A) és a reduktorok**

(E4, F3, G3, H1, I5, J1) kivételével. Ezeket az alkatrészeket enyhén nedves törülruhával tisztítsa meg.

- Tisztítás előtt húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Legyen óvatos a késekkel, mivel rendkívül élesek.
- Ne használjon súrolószivacsot, sem pedig más eszközöket, amelyeknek fémrésze van.
- A motorblokkot (A) soha ne helyezze vízbe. Törölgesse

- le egy száraz vagy enyhén nedves törölrúhával.
- Amennyiben bizonyos élelmiszerek (répa, narancs stb.) megszínezik a tartozékokat, súrolja le azokat egy étolajba áztatott törölrúhával, majd tisztítsa meg őket a szokásos módon.

RECEPTEK

Mixerfej 4. ÁBRA:

• Majonéz:

Helyezzen 1 tojássárgáját, 1 evőkanál mustárt, 1 evőkanál ecetet, sót, borsot, 25 cl olajat az 1-es pohárba. Mixelje 15 másodpercen keresztül. TURBO fokozat.

150 ml-es mini-aprító (modelltől függően) E. ÁBRA:

• Ezzel a tartozékkal a következőket apríthatja fel:

fokhagymát, fűszernövényeket, hagymát. 60 g inmentes és 1 cm * 1 cm * 1 cm-es darabokra vágott marhahúst, 3 másodperc alatt. 2. TURBO fokozat.

Többszálás habverő (modelltől függően) H ábra:

Tojásfehérje-hab.

4 tojásfehérje 3 perc alatt. 2. TURBO fokozat.

500 ml-es aprító (modelltől függően) F. ÁBRA:

• Ezzel a tartozékkal a következőket apríthatja fel:

fokhagymát, fűszernövényeket, hagymát. 200 g inmentes és 1 cm * 1 cm * 1 cm-es darabokra vágott marhahúst, 10 másodperc alatt. 2. TURBO fokozat.

2 l-es többfunkciós tál (modelltől függően) I. ÁBRA:

• Ezzel a tartozékkal a következőket apríthatja fel:

Inmentes és 1 cm * 1 cm * 1 cm-es darabokra vágott húst (500 g marhahús) mintegy húsz másodperc alatt, zöldségeket, sajtokat, kenyeret. 2. TURBO fokozat.

- **Továbbá felapríthat és felszeletelhet akár 700 g zöldséget (répa), sajtot stb. 2. TURBO fokozat.**

Habverő tárcsa (modelltől függően) I. ÁBRA:

- Palacsintatészta (4 főre): 200 g liszt, egy csipet só, ½ liter tej, 40 g olvasztott vaj, 3 tojás. Tegye az összes hozzávalót a habverő tárcsával (I9) felszerelt többfunkciós tálba, majd használja a TURBO fokozatot a tészta összekeveréséhez.

Pürékészítő szár (modelltől függően) G. ÁBRA:

- A speciális passzírozott pürékészítő tartozék lehetővé teszi, hogy finom és krémes zöldségpüréket készítsen.
- A speciális burgonyapüré (avagy mashed potato) készítő tartozék lehetővé teszi, hogy hagyományos, „villával összetört” zöldségpüréket készítsen.
- A használat maximális időtartama: 1 perc a TURBO fokozaton.

HU

MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

- Ellenőrizze:

- a hálózati csatlakoztatás megfelelő-e
- a tápkábel megfelelő állapotát.

A készülék túlmelegedés elleni biztonsági berendezéssel van felszerelve. Túlmelegedés esetén a készülék kikapcsol. Ebben az esetben hagyja a készüléket körülbelül 20 percig hűlni, majd folytassa a használatot.

Készüléke ezek után sem működik?

Forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).

TARTOZÉK(OK)

Viszonteladójától vagy egy hivatalos központtól (ezek listáját lásd a szervizkönyvben) a következő tartozékokat vásárolhatja meg:

150 ml-es mini-aprító:

Ezzel a tartozékkal 60 g marhahúst darálhat meg 3 másodperc alatt.

500 ml-es mini-aprító:

Ezzel a tartozékkal 200 g marhahúst darálhat meg 10 másodperc alatt.

2 literes többfunkciós edény:

Ezzel a tartozékkal húst apríthat vagy vághat, zöldségeket reszelhet és ételkészítményeket verhet fel.

Pürékészítő szár, a zöldségpürék elkészítéséhez.

Figyelem, ha tartozékokat szeretne vásárolni, legyen szíves magával vinni ezt a használati utasítást, vagy megadni a készülékén található DDXXXXXX vagy HBXXXXXX típuskódot.



Első a környezetvédelem!



Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

Zahvaljujemo vam na odabiru aparata iz asortimana, koji je isključivo predviđen za pripremu hrane i za upotrebu u domaćinstvu.



OPIS SL. 1

A	Blok motora	G	Nastavak za pire (ovisno o modelu)
B	Start tipke	G1	Reduktor
	B1 Brzina 1	G2	Nastavak za pire
	B2 Brzina TURBO	G3	Poklopac s malim otvorima za istiskivanje (pire)
C	Stopalo miksera (plastika ili metal, ovisno o modelu)	G4	Poklopac s velikim otvorima za istiskivanje (za krompir pire)
D	Posuda 0,8l	G5	Paletni nož
E	Mini sjeckalica 150ml (ovisno o modelu)	G6	Matica
	E1 Posuda	H	Mutilica (ovisno o modelu)
	E2 Nož	H1	Reduktor
	E3 Unutarnji poklopac	H2	Mutilica
	E4 Poklopac	I	Višenamjenska posuda 2L (ovisno o modelu)
F	Sjeckalica 500ml (ovisno o modelu)	I1	Posuda
	F1 Posuda	I2	Pogon
	F2 Nož	I3	Nož
	F3 Reduktor	I4	Poklopac
	F4 Klizni poklopac	I5	Reduktor
		I6	Tipka za oslobađanje
		I7	Potiskivač
		I8	Disk za usitnjavanje/sječenje (ovisno o modelu)
		I9	Emulzijski disk (ovisno o modelu)



SIGURNOSNI SAVJETI

- **Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe vašeg aparata: upotreba aparata koja nije u skladu s uputama za upotrebu, oslobađa svake odgovornosti.**
- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašeg aparata naponu u vašoj električnoj instalaciji.
- **U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava.**
- Vaš aparat namijenjen je jedino za upotrebu u domaćinstvu, kod kuće.
- Uvijek isključite aparat iz mreže, kad nije pod nadzorom kao i prije njegovog sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.
- Isključite aparat iz struje čim ste ga prestali koristiti ili kad ga čistite.
- Ne upotrebljavajte aparat ako on ne funkcionira ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Svaku drugu intervenciju na aparatu, osim redovnog čišćenja i održavanja od strane kupca, treba obavljati u ovlaštenom servisnom centru.
- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu (noževe...). **SL 1**
- Kada praznite ili čistite posudu, morate krajnje pažljivo rukovati oštrim sječivima (E2, F2, G2, I3), priborom za mljevenje i nožem za mješanje (C). Sve ovi dijelovi veoma su oštri.
- Nemojte stavljati aparat, kabl za napajanje ili utikač u vodu niti u bilo koju tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi na domašaju dječjih ruku.
- Kabl za napajanje ne smije nikad biti u blizini niti u kontaktu s vrućim dijelovima vašeg aparata, u blizini izvora toplote ili na oštom uglu.
- Nemojte djeci davati da koriste aparat bez nadzora.
- Ne koristite aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, dajte obavezno da se njihova zamjena obavi u ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- radi vaše sigurnosti, koristite samo pribor i rezervne dijelove prilagođene svom aparatu.
- Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, od strane osoba bez iskustva ili poznavanja, osim ako se to ne radi u prisustvu osobe zadužene za njihovu sigurnost ili u slučaju prethodnih instrukcija vezanih za upotrebu ovog aparata.
- Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s aparatom.
- Pazite da vam tokom upotrebe nad aparatom ne visi duga kosa, marama, mašna itd.
- **Ako se vaš aparat „blokira“ tokom upotrebe, aparat zaustavite, isključite ga iz mreže i provjerite da upotrijebljeni priključak nije zaglavljen. Oslobodite ga hrane koja ga blokira, ali dobro obratite pažnju na noževe.**
- **Vaš aparat opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš aparat prekida rad. Ostavite aparat nekih 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počinite s upotrebom.**
- Postavite aparat prema unatrag i isključite napajanje strujom prije zamjene nastavaka ili pristupanja dijelovima koji se pokreću tokom rada.



- Prije prve upotrebe, operite pribor vodom i deterdžentom. Temeljito isperite i posušite.
- Važno je da na svojoj radnoj površini osigurate higijenske uslove.
- Stavite hranu u posudu dovoljno visoku, tako da hrana ne bi ispadala iz nje.
- Ne punite bokal više od 50cl (15 Oz) da ne bi dolazilo do prskanja vode.
- Nastavak za miješanje (C) nemojte koristiti duže od 20 sekundi.

• Stopalo miksera: SL 2 - 4

- Navijte stopalo miksera (C) na blok motora (A), uvjerite se da je dobro navijeno do kraja, a zatim uključite aparat u mrežu. **SL 2 & 3**
- Uronite stopalo miksera (C) do srednje visine posude **SL 4** i pritisnite tipku za start (B1 ili B2).
- **PAŽNJA: Ne dozvolite da aparat radi „na prazno“.**
- Kod miksanja vrućih smjesa, prvo uklonite kuhinjsku posudu sa izvora toplote. Nema potrebe za pomicanjem postolja miksera da bi se postigla veća efikasnost u pripremi jela. Ostavite ga na srednjoj visini i u sredini posude.
- Kod vlaknaste hrane (prasa, celer, ...), redovno čistite stopalo miksera tokom upotrebe i pratite savjete vezane za sigurnost kod demontaže i čišćenja proizvoda.
- Kod hrane na bazi voća, prethodno izrežite voće i izvadite mu košpice.
- Ne koristite mikser za smjese na bazi tvrde hrane (šećer, čokolada, kava, kocke leda).

• Mini sjeckalica 150 ml (ovisno o modelu): SL E & 5

- Postavite nož (E2) na osovinu posude (E1).
- Stavite hranu u posudu (E1), a zatim postavite unutarnji poklopac (E3), a zatim i poklopac (E4).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (E4).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za start (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A) a zatim i poklopac (E4), te potom unutarnji poklopac (E3).
- Izvadite nož (E2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon upotrebe izvadite namirnice.
- **Ne dozvolite da ovaj priključak radi „na prazno“, niti duže od 10 sekundi.**

• Mini sjeckalica 500 ml (ovisno o modelu): SL F & 6

- Stavite zdjelu (F1) na klizni poklopac (F4).
- Postavite nož (F2) na osovinu posude (F1).
- Stavite hranu u posudu (F1), a zatim postavite poklopac (F3).
- Postavite blok motora (A) na poklopac (F3).
- Priključite blok motora (A) u mrežu i pritisnite tipku za start (B1 ili B2).
- Uklonite blok motora (A), a zatim poklopac (F3).
- Izvadite nož (F2) držeći ga za plastični dio.
- Nakon upotrebe izvadite namirnice.
- **Ne dozvolite da ovaj priključak radi „na prazno“.**

• Višenamjenska posuda 2 l (ovisno o modelu): SI I

- Ovaj dodatak vam omogućava pripremu maksimalno 150 do 500g
- Zapremina posude: 2 litra.

1) Sjeckanje SI 7:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite nož (I3) na pogonsku osovinu (I2).
- Stavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga na zdjelu.
- Postavite blok motora (A) na reduktor (I5).

Za 15 do 20 sekundi, možete isjeckati 150 do 500 g hrane: tvrdih proizvoda (sireva, suhog voća), tvrdog povrća (mrkve, celera, itd.), mekog povrća (crvenog luka, špinata,...), sirovog i kuhanog mesa (bez kostiju, bez žilica i izrezanog na kockice od 1cm3), sirove i kuhane ribe. Ne sjeckajte pretvrde proizvode (led, šećer), niti one koji se moraju fino samljeti (pšenica, kava).

2) Ribanje/rezanje SI 8:

- Postavite pogonsku osovinu (I2) u sredinu posude (I1).
- Postavite disk (I8) na pogon (I2).
- Postavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i blokirajte ga.
- Stavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga na zdjelu.
- Ubacite hranu kroz otvor pomoću potiskivača (I7).

Nikada nemojte potiskivati hranu prstima ili nekom alatkom.

3) Emulzijski disk (ovisno o modelu) SI 9:

- Stavite pogon (I2) u sredinu posude (I1).
- Stavite emulzijski disk (I9) na pogon (I2).
- Stavite reduktor (I5) na poklopac (I4) i zaključajte ga na zdjelu.
- Pričvrstite dršku s motorom (A) na reduktor (I5).
- Disk za spravljanje emulzije nemojte koristiti duže od 3 minuta.

• Mutilica (ovisno o modelu): SI H & 10

- Sklopite mutilicu (H2) sa reduktorom (H1).
- Postavite reduktor (H1) na blok motora (A).
- Zavijte do kraja.
- Nakon upotrebe, odvijte reduktor (H1) i izvadite mutilicu (H2).
- Mutilicu nemojte koristiti duže od 3 minuta.

• Nastavak za pire (ovisno o modelu): Fig. G & 11

- Poklopac s otvorima za istiskivanje (G3 ili G4) i paletni nož (G5) stavite na nastavak za pire (G2) i pričvrstite maticom (G6), i pri tome čvrsto držite paletni nož.
- Stavite reduktor (G1) na nastavak za pire (G2) i sve to zatim pričvrstite na dršku s motorom (A).

ČIŠĆENJE

- Svi dijelovi vašeg miksera mogu se prati u mašini za suđe **uz iznimku bloka motora (A) i reduktora (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, koje možete čistiti vlažnom spužvom.
- Isključite aparat iz napajanja prije svake operacije čišćenja.
- Pažnja kod rukovanja noževima, oni su krajnje oštri.
- Ne koristite abrazivne spužve, niti predmete koji sadrže metalne dijelove.

- Nikada ne uranjajte blok motora (A) u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz vode. Prebrišite ga suhom krpom ili vlažnom špužvom.
- U slučaju obojenosti priključaka hranom (mrkva, narandža...), istrljajte ih pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a zatim nastavite s uobičajenim čišćenjem.

RECEPTI

Stopalo miksera SI 4:

• Majoneza:

Stavite 1 žumance jajeta, 1 veliku kašiku senfa, 1 veliku kašiku sirćeta, so, biber, 25cL ulja, u bokal 1L.

Miksajte 15 sekundi. Brzina TURBO.

Mini sjeckalica 150 ml (ovisno o modelu) SI E:

• Uz pomoć ovog priključka, možete isjeckati:

Bijeli luk, bilje, crveni luk.

60g govedine bez žilica i izrezane na kockice od 1cm*1cm*1cm za 3 sekunde. Brzina TURBO.

Žica s više oštrica (zavisno od modela) SI. H :

Snijeg od bjelanjaka

4 bjelanjaka za 3 minute. Brzina TURBO.

Sjeckalica 500 ml (ovisno o modelu) SI F:

• Uz pomoć ovog priključka, možete isjeckati:

Bijeli luk, bilje, crveni luk.

200g govedine bez žilica i izrezane na kockice od 1cm*1cm*1cm za 10 sekundi. Brzina TURBO.

Višenamjenska posuda 2l (ovisno o modelu) SI I:

• Uz pomoć ovog priključka, možete isjeckati:

- Meso bez žilica i izrezano na kockice od 1cm*1cm*1cm

(500g govedine) za dvadesetak sekundi, povrće, sireve, hljeb. Brzina TURBO.

- do 700g povrća (mrkva), sira, itd... Brzina TURBO.

Emulzijski disk (ovisno o modelu), SI I:

• Smjesa za palačinke (za 4 osobe). 200 g brašna, prstohvat soli, ½ litre mlijeka, 40 g istopljenog putera, 3 jaja. Sve sastojke stavite u multifunkcionalnu posudu sa emulzijskim diskom (I9) i zatim podesite na brzinu TURBO za miješanje smjese.

Nastavak za pire (ovisno o modelu), SI G:

- Poseban nastavak za pire pomaže vam da napravite savršeno glatki pire od povrća.
- Poseban nastavak za pire (ili krompir pire) pomaže vam da napravite tradicionalni pire od povrća koji ćete moći odmah da poslužite na tanjiru.
- Maksimalno vrijeme upotrebe: 1 minut na brzini TURBO.

AKO VAŠ APARAT NE FUNKCIONIRA, ŠTA DA RADITE?

Provjerite:

- da li je li vaš aparat ispravno uključen u mrežu.
- da li je kabl u dobrom stanju.

Vaš aparat opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš aparat prekida rad. U tom slučaju, ostavite aparat nekih 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počnite s upotrebom.

Vaš aparat još uvijek ne funkcionira?

Obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).

PRIKLJUČCI

Kod svog prodavača ili u ovlaštenom centru (vidi listu u servisnoj brošuri) možete nabaviti sljedeće artikle:

- Mini sjeckalica 150 ml:
- Uz pomoć ovog priključka možete isjeckati 60g govedine za 3 sekundi.
- Mini sjeckalica 450 ml:
- Uz pomoć ovog priključka možete isjeckati 200g govedine za 10 sekundi.

- Multifunkcionalna posuda 2 L
Pomoću ovog dodatka možete napraviti mljeveno meso ili ga isjeći, ili možete isjeći povrće i emulgovati svoje pripreme.
Nastavak za pire služi za pripreme pirea od povrća.

Važno. Ako želite da odložite ovaj nastavak, molimo vas da prije toga pročitate ovaj letak sa uputstvima ili da date šifru proizvoda vašeg aparata DDXXXXXX ili HBXXXXXX.

Благодарим вас за то, что вы предпочли изделие данной марки и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления пищевых продуктов и бытового использования.



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 Мясорубка 500 мл (в зависимости от модели)**
 - F1 Чаша
 - F2 Нож
 - F3 Редуктор
 - F4 Стопор крышки
- G Насадка для пюре (в зависимости от модели)**
 - G1 Редуктор
 - G2 Насадка для пюре
 - G3 Решетка с мелкой сеткой (однородное пюре)
 - G4 Решетка с крупной сеткой (толченное пюре)
 - G5 Лопасть
 - G6 Гайка
- H Венчик для взбивания (в зависимости от модели)**
 - H1 Редуктор
 - H2 Венчик
- I Многофункциональная чаша емкостью 2 л (в зависимости от модели)**
 - I1 Чаша
 - I2 Ось измельчителя
 - I3 Нож
 - I4 Крышка
 - I5 Редуктор
 - I6 Кнопка разблокировки чаши
 - I7 Толкатель
 - I8 Диск для натирания/ нарезки (в зависимости от модели)
 - I9 Диск-гомогенизатор (в зависимости от модели)

RU



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- **Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: фирма Мулинекс не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.**
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора.
- Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.**
- Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- Всегда выключайте прибор из розетки, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Если Вы не пользуетесь прибором, а также во время его чистки, всегда отключайте прибор от сети.
- Если ваш прибор работает неправильно или поврежден, не пользуйтесь прибором. В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора (ножи ...). **РИС. 1**
- Следует соблюдать осторожность при манипуляциях с заостренными ножами (E2, F2, G2, I3) мясорубок и ножом насадки-измельчителя (C) во время опорожнения чаши или очистки прибора. Эти ножи очень острые.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра взрослых.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке прибора).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части, предназначенные для вашего прибора.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Следите за тем, чтобы над работающим прибором или аксессуарами не нависали длинные волосы, шарфы, галстуки и т.д.
- **Если ваш прибор “блокируется” во время приготовления продуктов, выключите прибор, отключите его от сети и проверьте, что используемая насадка не забита приготовленными продуктами. В этом случае освободите насадку от продуктов,**

блокирующих работу прибора, соблюдая при этом меры предосторожности при обращении с ножами.

- 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 снова его использовать.

- Перед сменой насадок или для того, чтобы иметь доступ к частям, движущимся во время работы прибора, предварительно выключайте прибор и отключайте его от сети.

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).
- Используйте насадку-блендер (С) не дольше 20 секунд.

• Ручной миксер: РИС.2 - 4

- Закрепите ручной миксер (С) на блоке двигателя (А), закрутив его до упора, убедитесь, что миксер хорошо зафиксирован, затем подключите прибор к сети. **РИС. 2 & 3**
- Погрузите ручной миксер (С) в приготовляемые продукты на половину высоты сосуда **РИС. 4** и нажмите на кнопку выключателя (В1 или В2).
- **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.
- 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 & 5**
- 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 используйте эту насадку вхолостую или более 10 секунд.**

• Мини-мясорубка емкостью 500 мл (В зависимости от модели): РИС. F & 6

- Установите чашу (F1) на стопор крышки (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.**

• Многофункциональная чаша емкостью 2 л (В зависимости от модели): Рис.1

Максимальное количество продуктов, которые вы можете приготовить с помощью многофункциональной чаши, составляет от 150 до 500 гр – Объем чаши: 2 литра.

1) Измельчить Рис.7:

- Установите вал привода (I2) в центр чаши (I1).
 - Установите нож (I3) на вал привода (I2).
 - Поставьте редуктор (I5) на крышку (I4) и зафиксируйте его на чаше.
 - Установите блок двигателя (А) на редуктор (I5).
- За 15-20 секунд вы можете измельчить от 150 до 500 гр продуктов: твердые продукты (сыр, сухофрукты), твердые овощи (морковь, сельдерей, и т.д.), нежные овощи (репчатый лук, шпинат,...), сырое и вареное мясо (предварительно удалите кости и жилы, и нарежьте мясо кубиками размером 1 см3), сырую или вареную рыбу. Запрещается измельчать слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, которые требуют тонкого размола (пшеница, кофе).

2) Натереть/нарезать ломтиками Рис.8:

- Установите привод (I2) на центральную ось чаши (I1).
- Установите диск (I8) на ведущий элемент (I2).
- Поставьте редуктор (I5) на крышку (I4) и зафиксируйте его на чаше.
- Установите блок двигателя (А) на редуктор (I5).
- Подавайте продукты через горловину крышки и направляйте их при помощи толкателя (I7). **Никогда не подавайте продукты в горловину пальцами или с помощью какого-нибудь инструмента.**

3) Диск-гомогенизатор (в зависимости от модели) : Рис. 9

- Поместите ведущий элемент (I2) в центр чаши (I1).
- Установите диск-гомогенизатор (I9) на ведущий элемент (I2).
- Поставьте редуктор (I5) на крышку (I4) и зафиксируйте его на чаше.
- Установите блок двигателя (A) на редуктор (I5).
- Используйте эмульсионную насадку не дольше 3 минут.

• Венчик для взбивания (В зависимости от модели): Рис. H & 10

- Установите венчики (H2) на редуктор (H1).
- Установите редуктор (H1) на блок двигателя (A).
- Поверните до упора.

- После использования отвинтите редуктор (H1) и снимите венчик (H2).
- Используйте венчик для взбивания не дольше 3 минут.

• Насадка для пюре (в зависимости от модели) Рис. G & 11

- Установите решетку (G3 или G4) и лопасть (G5) на насадку для пюре (G2) и, придерживая лопасть, закрепите при помощи гайки (G6).
- Установите редуктор (G1) на насадку для пюре (G2) и зафиксируйте их на блоке двигателя (A).

ЧИСТКА

- Все детали и насадки вашего миксера можно мыть в посудомоечной машине, **за исключением блока двигателя (A), редукторов (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, 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 (A) 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.

RU

РЕЦЕПТЫ

Ручной миксер Рис. 4

• Майонез:

Положите в градуированный стакан емкостью 1 л 1 желток, 1 столовую ложку горчицы, 1 столовую ложку уксуса, соль, перец, 250 мл растительного масла. Перемешайте все ингредиенты в течение 15 секунд. Скорость TURBO.

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

• С помощью этой насадки вы можете измельчить:

Чеснок, Ароматические травы, Лук.
60 гр говядины, предварительно удалив из нее жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см - за 3 секунды. Скорость TURBO.

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

Взбейте белки.
4 яичных белка за 3 минуты. Скорость TURBO.

Мясорубка емкостью 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.

Многофункциональная чаша емкостью 2 л (в зависимости от модели) Рис. I:

• С помощью этой насадки вы можете измельчить:

Мясо, предварительно удалив жилы и нарезав кусочками 1см*1см*1см (500 гр говядины), овощи, сыр, хлеб - приблизительно за 20 секунд. Скорость TURBO.

• Вы также можете измельчить и нарезать ломтиками до 700 гр овощей (морковь), сыр и т.д. ... Скорость TURBO.

Диск-гомогенизатор (в зависимости от модели) Рис. I:

• Тесто для блинчиков (4 порции): 200 г муки, щепотка соли, ½ литра молока, 40 г растопленного масла, 3 яйца. Положите все ингредиенты в многофункциональную чашу, оборудованную диском-гомогенизатором (I9) и, установив скорость 2, замесите тесто.

Насадка для пюре (в зависимости от модели)

Рис. G:

- Аксессуар Специальная насадка для приготовления однородного пюре позволяет готовить однородное и густое овощное пюре.

- Аксессуар Специальная насадка для изготовления картофельного пюре позволяет готовить традиционное толченое овощное пюре.
- Максимальное время эксплуатации: 1 минута на скорости TURBO.



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:

С помощью этой насадки вы сможете измельчить 60 гр говядины за 3 секунд.

Мини-мясорубка емкостью 500 мл:

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

Многофункциональная чаша 2 л:

С помощью этой насадки вы сможете нарезать кусочками мясо, или измельчать и натирать овощи, а также перемешивать продукты.

Насадка для пюре для изготовления овощных пюре.

Внимание! Для заказа аксессуаров воспользуйтесь данной инструкцией или сообщите номер модели вашего прибора DDXXXXXX или NBXXXXXX.

Ми вдячні Вам за придбання приладу цієї гами. Цей прилад призначений виключно для приготування продуктів харчування та для домашнього застосування.

ОПИС МАЛ. 1

A Блок двигуна

B Перемикач для приведення в дію

- V1 Швидкість 1
- V2 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 Стопор кришки

G Насадка для пюре (в залежності від моделі)

- G1 Редуктор
- G2 Насадка для пюре
- G3 Решітка з дрібною сіткою (однорідне пюре)
- G4 Решітка з грубою сіткою (товчене пюре)
- G5 Лопать
- G6 Гайка

H Збивалка (залежно від моделі)

- H1 Редуктор
- H2 Вінчик

I Універсальна чаша 2 л (залежно від моделі)

- I1 Чаша
- I2 Провідний елемент
- I3 Ніж
- I4 Кришка
- I5 Редуктор
- I6 Кнопка розблокування
- I7 Штовхач
- I8 Диск для натирання/ нарізання (залежно від моделі)
- I9 Диск-гомогенізатор (залежно від моделі)

ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ

- **Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію до того, як вперше користуватися приладом: фірма знімає з себе будь-яку відповідальність у разі неправильної експлуатації приладу.**

- Перевірте відповідність напруги живлення приладу напрузі вашої електромережі.

У разі будь-якої помилки при підключенні приладу гарантія буде скасовано.

- Цей прилад призначений виключно для використання в побутових умовах та всередині будинку.

- Завжди вимикайте прилад із розетки, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або очисткою.

- Відключайте прилад від електромережі одразу по закінченні користування, а також під час чищення.

- Не користуйтеся приладом у разі порушень у роботі чи пошкодження. У цьому випадку потрібно звернутися до одного з уповноважених сервісних центрів фірми (їх список наведено в брошурі по обслуговуванню).

- Будь-яке технічне втручання, за винятком звичайного чищення та догляду з боку користувача, повинно здійснюватися одним з уповноважених сервісних центрів.

- Ніколи не торкайтеся деталей під час руху (ножів тощо). **МАЛ. 1**

- Слід дотримуватись обережності під час маніпуляцій із загостреними ножами (E2, F2, G2, I3) м'ясорубок і ножем насадки-подрібнювача(C), коли звільняєте чашу або очищуєте прилад. Ці ножі є дуже гострими.

- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку у воду або в будь-яку іншу рідину.

- Стежте за тим, щоб шнур живлення був поза досяжністю дітей.

- Не давайте дітям користуватися приладом без нагляду дорослих.

- Шнур живлення не повинен знаходитись поблизу джерела тепла та поблизу або в контакті з гарячими

частинами приладу, а також торкатися гострого ребра.

- Не користуйтеся приладом, якщо було пошкоджено шнур живлення чи штепсельну вилку. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, для їх заміни слід обов'язково звернутися до одного з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено у брошурі по сервісному обслуговуванню).

- У цілях вашої безпеки, використовуйте виключно аксесуари або запасні частини, придатні для вашого приладу.

- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, розумовими або сенсорними здібностями; особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися приладом за умови нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм було попередньо надано інструкції з користування.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

- Стежте за тим, щоб над працюючим приладом або аксесуарами не нависали довге волосся, шарфи, краватки, тощо.

- **Якщо ваш прилад застопорився під час використання, зупиніть його роботу, відключіть від електромережі та переконайтеся в тому, що використовувана насадка не забилася. Якщо потрібно, обережно видаліть застрягли продукти, пам'ятаючи про те, що леза ножів дуже гострі.**

- **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.**

- Перед тим як замінювати насадки або наближатися до деталей, що рухаються під час роботи приладу, вимкніть та відключіть прилад від електромережі.



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 кухоль, не перевищуйте рівень 500 мл (15 унцій), щоб уникнути розбризкування.
- Використовуйте насадку-блендер (С) не довше ніж 20 секунд.

• Стрижневий міксер: МАЛ. 2 - 4

- Зафіксуйте стрижневий міксер (С) на виході блока двигуна (А), переконайтеся в тому, що насадку загнуто до упору, потім підключіть пристрій до електромережі. **МАЛ. 2 & 3**
- Занурте стрижневу насадку (С) до половини висоти ємності для обробки продуктів **МАЛ. 4**, потім натисніть на кнопку (В1 або В2) 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 перемішувати стрижень міксера – залишайте його в центрі ємності, опустивши 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 & 5

- Встановіть ніж (Е2) на вісь чаші (Е1).
- Наповніть продуктами чашу (Е1), покладіть кришку (Е3), потім кришку (Е4).
- Встановіть блок двигуна (А) на кришку (Е4).
- Ввімкніть блок двигуна (А) та натисніть на кнопку (В1 або В2) для приведення приладу в дію.
- Зніміть блок двигуна (А), кришку (Е4), потім кришку (Е3).
- Вийміть ніж (Е2), тримаючи його за пластикову частину.
- По закінченні роботи приладу, вийміть приготовану масу.
- **Забороняється використання аксесуара в порожньому стані, а також довше 10 секунд без перерви.**

• Міні-подрібнювач 500 мл (залежно від моделі): Мал. F & 6

- Встановіть чашу (F1) на стопор кришки (F4).
- Встановіть ніж (F2) на вісь чаші (F1).
- Наповніть продуктами чашу (F1), потім покладіть кришку (F3).
- Встановіть блок двигуна (А) на кришку (F3).
- Ввімкніть блок двигуна (А) та натисніть на кнопку (В1 або В2) для приведення приладу в дію.
- Зніміть блок двигуна (А), потім кришку (F3).
- Вийміть ніж (F2), тримаючи його за пластикову

частину.

- По закінченні роботи приладу, вийміть приготовану масу.
- **Забороняється використання аксесуара в порожньому стані.**

• Універсальна чаша 2 л (залежно від моделі): Мал. I

За її допомогою ви можете обробити від 150 до 500 г продуктів – Місткість чаші: 2 літри.

1) Подрібнити Мал. 7:

- Встановіть приводний вал (I2) в центрі чаші (I1).
- Встановіть ніж (I3) на приводний вал (I2).
- Поставте редуктор (I5) на кришку (I4) та зафіксуйте його на чаші.
- Встановіть блок двигуна (А) на місце на редуктор (I5). За 15-20 секунд ви можете подрібнити від 150 до 500 г інгредієнтів: твердих продуктів (сири, сушені фрукти), твердих овочів (моркви, селери тощо), м'яких овочів (цибулі, шпинату тощо), сирого або вареного м'яса (очищеного від кісток, пливко, та порізаного шматочками розміром 1 см3), сирого або вареної риби. Не обробляйте надто тверді продукти (лід, цукор) або продукти, які потребують тонкого помелу (пшеницю, кавові зерна).

2) Натерти/нарізати Мал. 8:

- Встановіть приводний вал (I2) в центрі чаші (I1).
- Встановіть диск (I8) на провідний елемент (I2).
- Покладіть редуктор (I5) на кришку (I4) та заблокуйте її.
- Поставте редуктор (I5) на кришку (I4) та зафіксуйте його на чаші.
- Подавайте інгредієнти через приймальне жерло, просуваючи їх за допомогою штовхача (I7). **Ніколи не просувайте продукти за допомогою пальців або будь-якого іншого знаряддя.**

3) Диск-гомогенізатор (в залежності від моделі): Мал. 9

- Помістіть провідний елемент (I2) у центр чаші (I1).
- Встановіть диск (I9) на провідний елемент (I2).
- Поставте редуктор (I5) на кришку (I4) та зафіксуйте його на чаші.
- Встановіть блок двигуна (А) на місце на редуктор (I5).
- Використовуйте емульсійну насадку не довше ніж 3 хвилини.

• Збивалка (залежно від моделі): Мал. H & 10

- Під'єднайте вінчик для збивання (H2) до редуктора (H1).
- Встановіть редуктор (H1) на блок двигуна (А).
- Загвинтіть до упору.
- По закінченні роботи, відгвинтіть редуктор (H1) та вийміть вінчик (H2).
- Використовуйте вінчик для збивання не довше ніж 3 хвилини.

• Насадка для пюре (в залежності від моделі): Мал. G & 11

- Встановіть решітку (G3 або G4) та лопать (G5) на насадку для пюре (G2) та, притримуючи лопать, закріпіть за допомогою гайки (G6).
- Встановіть редуктор (G1) на насадку для пюре (G2) та зафіксуйте їх на блоці двигуна (А).



ЧИЩЕННЯ

- Всі деталі та аксесуари придатні до миття в посудомийній машині, за виключенням блока **двигуна (А) та редукторів (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, 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. 4:

• Майонез:

Покладіть 1 яєчний жовток, 1 столову ложку гірчиці, 1 столову ложку оцту, сіль, перець, 250 мл олії до чаші місткістю 1 л.

Змішайте протягом 15 секунд. Швидкість TURBO.

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

• За допомогою цієї насадки ви можете подрібнити:

часник, пряну зелень, цибулю. 60 г яловичини, очищеної від плівок, та порізаної кубиками розміром 1см*1см*1см, за 3 секунди. Швидкість TURBO.

Вінчик (залежно від моделі) Мал. Н:

Збити 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.

Універсальна чаша 2 л (залежно від моделі) Мал. І:

• За допомогою цієї насадки ви можете подрібнити: очищене від плівок, та порізане кубиками розмі-

ром 1см*1см*1см м'ясо (500 г яловичини) приблизно за 20 секунд, овочі, сири, хліб. Швидкість TURBO.

• Ви також можете подрібнити та нарізати до 700 г овочів (моркви), сиру тощо. Швидкість TURBO.

Диск-гомогенізатор (в залежності від моделі) Мал. 1:

• Тісто для млинців (4 порції): 200 г борошна, щіпка солі, ½ літра молока, 40 г розтопленого масла, 3 яйця. Покладіть усі інгредієнти у мультифункціональну чашу, обладнану диском-гомогенізатором (19) і, встановивши швидкість TURBO, замісіть тісто.

Насадка для пюре (в залежності від моделі) Мал. G:

• Аксесуар Pied Purée Spécial purée moulinée («Спеціальна насадка для приготування однорідного пюре») дозволяє готувати однорідне та густе овочеve пюре.

• Аксесуар Pied Purée Spécial Pomme de terre écrasées («Спеціальна насадка для виготовлення картопляного пюре») дозволяє готувати традиційне товчене овочеve пюре.

• Максимальний час експлуатації: 1 хвилина на швидкості TURBO.

UK

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 продовжити роботу.

охолонути протягом приблизно 20 хвилин, потім продовжити 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:

За допомогою цього аксесуара ви можете подрібнити 60 г яловичини за 3 секунд.

Міні-подрібнювач 500 мл:

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

Мультифункціональна чаша 2л:

Завдяки цій насадці ви зможете нарізати шматочками м'ясо, або подрібнювати та натирати овочі, а також перемішувати продукти.

Насадка для пюре для приготування овочевих пюре.

Увага! Для замовлення аксесуарів скористайтесь цією інструкцією або повідомте номер моделі вашого приладу DDXXXXXX або BVXXXXXX.

Mēs Jums pateicamies par to, ka esat izvēlējušies ierīci no sortimenta, kas ir paredzēts tikai ēdienu pagatavošanai un izmantošanai mājās apstākļos.



APRAKSTS 1. ATT.

A Motora bloks

B Ieslēgšanas pogas

- B1 1. ātrums
- B2 TURBO ātrums

C Blendera uzgalis (plastmasas vai metāla, atbilstoši modelim)

D Kauss 0.8L

E Mazā izmēra smalcinātājs 150mL (atbilstoši modelim)

- E1 Trauks
- E2 Nazis
- E3 Vāka starplika
- E4 Vāks

F Vidējā izmēra smalcinātājs 450mL (atbilstoši modelim)

- F1 Trauks
- F2 Nazis
- F3 Ierobežotājs
- F4 Pārsegs asmenim

G Biezeņa pagatavošanas uzgalis (atkarībā no modeļa)

- G1 Reduktors
- G2 Kāja biezeņa pagatavošanai
- G3 Rīve ar maziem caurumiem (samaltam biezenim)
- G4 Rīve ar lieliem caurumiem (saspīestam biezenim)
- G5 Lāpstiņa
- G6 Uzgrieznis

H Daudzstieplu kūlēji (atbilstoši modelim)

- H1 Ierobežotājs
- H2 Stieplu kūlēji

I Daudzfunkciju trauks 2L (atbilstoši modelim)

- I1 Trauks
- I2 Urbjveida detaļa
- I3 Nazis
- I4 Vāks
- I5 Ierobežotājs
- I6 Atļaišanas poga
- I7 Bīdītājs
- I8 Diska rīvēšanai/griešanai šķēlēs (atbilstoši modelim)
- I9 Emulģējošais disks (atbilstoši modelim)



DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- **Pirms pirmreizējās izmantošanas rūpīgi izlasiet ierīces lietošanas instrukciju: lietošana, kas neatbilst ierīces instrukcijā minētajām darbībām, atbrīvo no jebkādas atbildības.**

- Pārliecinieties, ka Jūsu ierīcei nepieciešamais strāvas spriegums atbilst Jūsu elektrotīkla parametriem.

Jebkāda kļūme, kas radusies nepareizas pieslēgšanas gadījumā, anulē ražotāja sniegto garantiju.

- Ierīce paredzēta izmantošanai tikai sadzīvīskos nolūkos un tikai mājās apstākļos.

- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas, ja atstājat bez uzraudzības, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas un tīrīšanas.

- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad esat beidzis to izmantot, kā arī pirms tīrīšanas.

- Nekad nelietojiet ierīci, ja tā nefunkcionē pareizi vai tā ir bojāta. Tādā gadījumā griezieties autorizētā servisa centrā (sarakstu skatīt servisa grāmatīņā).

- Citas darbības ar ierīci (izņemot tīrīšanu un ekspluatāciju saskaņā ar instrukciju) atļauts veikt tikai autorizētam servisa centram.

- Nekad nepieskarieties kustīgām daļām (nažiem ...).

1. ATT.

- Īpaša piesardzība jāievēro, strādājot ar malšanas asmeņiem (E2, F2, G2, I3), rīvēm un blendera kājas nazi (C), kā arī tvertnes iztukšošanas un tīrīšanas laikā. Tie ir ļoti asi.

- Nelieciet ierīci, barošanas kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

- Neļaujiet barošanas vadam nonākt bērnu rokās.

- Neļaujiet bērniem lietot ierīci bez uzraudzības.

- Barošanas kabelis nekad nedrīkst nonākt tuvumā vai kontaktā ar ierīces karstajām daļām, karstuma avotu vai

asu stūru tuvumā.

- Ja barošanas kabelis vai kontaktdakša ir bojāti, ierīci izmantot nedrīkst. Lai izvairītos no riska, detaļu nomaiņu obligāti uzticiet autorizētam servisa centram (skatīt servisa grāmatīņā).

- Jūsu drošībai izmantojiet tikai tos piederumus un detaļas, kas ietilpst ierīces piegādes komplektā.

- Šī ierīce nav paredzēta tādām personām (tai skaitā bērniem), kuru fiziskās, sensorās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas, vai arī tādām personām, kurām trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, kad aparāts tiek lietots kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas vadībā, vai arī sekojot šīs personas iepriekš sniegtām instrukcijām par ierīces lietošanas noteikumiem.

- Pieskatiet bērnus un pārliecinieties, ka tie nespēlējas ar ierīci.

- Neļaujiet gariem matiņiem, šallēm, kaklasaitēm utt. karāties virs iedarbinātas ierīces vai tās piederumiem.

- **Ja ierīce „bloķējas” pagatavošanas laikā, izslēdziet ierīci, atslēdziet no strāvas un pārbaudiet, vai lietotais piederums nav aizsprostots. Šajā gadījumā noņemiet pārtikas produktus, kuri to bloķē, bet esiet uzmanīgi ar nažiem.**

- **Jūsu ierīce ir aprīkota ar aizsardzību no pārkaršanas. Pārkaršanas gadījumā, ierīce apstāsies. Šajā gadījumā ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 20 minūtes un tad turpiniet to izmantot.**

- Ja grāšāties nomainīt piederumus vai pieskarties kustīgām detaļām, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.



IESLĒGŠANA / IZMANTOŠANA

- Pirms pirmās izmantošanas mazgājiet visus piederumus ziepjināt ūdenī. Izkalojiet un rūpīgi noslaukiet.
- Ir svarīgi pārlicināties, lai darba virsma būtu higiēniski tīra.
- Ievietojiet pārtikas produktus pietiekami augstā traukā, lai izvairītos no šļakstīšanās.
- Nepiepildiet kausu par vairāk nekā 50 cl (15 uncēm), lai tā saturs neizšļakstītos.
- Nelietojiet miksera kāju (C) ilgāk par 20 sekundēm.
- **Blendera uzgali: 2. - 4. ATT.**
 - Pieskrūvējiet blendera uzgali (C) pie motora bloka (A), pārlicinieties, ka uzgali ir labi pieskrūvēts līdz aizturim, tad pieslēdziet ierīci strāvai. **2. & 3. ATT.**
 - Iegremdējiet blendera uzgali (C) traukā pusaugstumā **4. ATT.** unpiespiediet ieslēgšanas pogu (B1 vai B2).
- **UZMANĪBU: Nekad nedarbiniet ierīci, kad tā ir tukša.**
- Nonemiet vārīšanas trauku no karstuma avota, lai sajustu karstu produktu.
- Lielākai efektivitātei nav nepieciešams novietot blendera uzgali produktā. Atstājiet to pusaugstumā un trauka centrā.
- Produktiem ar dzīslām (puraviem, selerijai, utt...), regulāri tīriet uzgali pagatavošanas laikā, rūpīgi ievērojot drošības noteikumus, kas attiecas uz ierīces izjaukšanu un tīrīšanu.
- Kas attiecas uz augļu bāzes ēdieniem, vispirms tos sagrieziet un izņemiet kauliņus.
- Neizmantojiet mikseri ēdienu pagatavošanai uz cietu pārtikas produktu bāzes (cukura, šokolādes, kafijas, ledus gabaliņi).
- **Maza izmēra smalcinātājs 150mL (atbilstoši modelim): E. & 5. ATT.**
 - Novietojiet nazi (E2) uz trauka ass (E1).
 - Novietojiet pārtikas produktus traukā (E1), tad novietojiet vāka starpliku (E3) un tad vāku (E4).
 - Novietojiet motora bloku (A) uz vāka (E4).
 - Pieslēdziet motora bloku (A) strāvai un piespiediet ieslēgšanas pogu (B1 vai B2).
 - Izņemiet motora bloku (A), tad vāku (E4), tad vāka starpliku (E3).
 - Izņemiet nazi (E2), turot to aiz plastmasas daļas.
 - Pēc izmantošanas, izņemiet pārtiku.
- **Nekad nedarbiniet šo piederumu, kad tas ir tukšs, vai vairāk par 10 sekundēm.**
- **Vidēja izmēra smalcinātājs 500mL (atbilstoši modelim): F. & 6. ATT.**
 - Novietojiet tvertni (F1) uz asmens pārsega (F4).
 - Novietojiet nazi (F2) uz trauka ass (F1).
 - Novietojiet pārtikas produktus traukā (F1), tad novietojiet vāku (F3).
 - Novietojiet motora bloku (A) uz vāka (F3).
 - Pieslēdziet motora bloku (A) strāvai un piespiediet ieslēgšanas pogu (B1 vai B2).

- Nonemiet motora bloku (A), tad vāku (F3).
- Izņemiet nazi (F2), turot to aiz plastmasas daļas.
- Pēc izmantošanas, izņemiet pārtiku.
- **Nekad nedarbiniet šo piederumu, kad tas ir tukšs.**

- **Daudzfunkciju trauks 2L (atbilstoši modelim): I. att.** Tas Jums ļauj pagatavot maksimums no 150 līdz 500g – Trauka tilpums: 2 litri.

1) Smalcināšana 7. ATT.:

- Novietojiet satvērēju (I2) trauka centrā (I1).
- Novietojiet nazi (I3) uz satvērēja (I2).
- Uzlieciet reduktoru (I5) uz vāka (I4) un uzskrūvējiet uz tvertnes.
- Novietojiet motora bloku (A) uz ierobežotāja (I5).
- 15-20 sekunžu laikā Jūs varat sasmalcināt 150-500 gramus produktu: cietu produktu (sieru, sausu augļu), cietu dārzeņu (burkānu, selerijas, utt.), mīkstu dārzeņu (sīpolu, spinātu,...), jēlas un vārītas gaļas (bez kauliem, cīpslām un sagrieztas kubciņos 1cm3), jēlas vai vārītas zivis. Nesmalciniet pārāk cietus produktus (ledu, cukuru) vai tādus, kuriem nepieciešams smalks malums (kviešus, kafija).

2) Rīvēšana/griešana 8. ATT.:

- Novietojiet satvērēju (I2) trauka centrā (I1).
- Novietojiet disku (I8) uz satvērēja (I2).
- Uzlieciet reduktoru (I5) uz vāka (I4) un uzskrūvējiet uz tvertnes.
- Novietojiet motora bloku (A) uz ierobežotāja (I5).
- Ievadiet produktus šahatā un virziet ar bīdītāja palīdzību (I7). **Nekad nespiediet pārtikas produktus ar pirkstiem vai kaut kādu instrumentu.**

3) Emulgējošais disks (atkarībā no modeļa): 9. att.

- Uzlieciet urbjveida detaļu (I2) tvertnes centrā uz ass (I1).
- Novietojiet emulgējošo disku (I9) uz urbjveida detaļas (I2).
- Uzlieciet reduktoru (I5) uz vāka (I4) un uzskrūvējiet uz tvertnes.
- Uzlieciet motora bloku (A) uz reduktora (I5).
- Nelietojiet emulgējošo disku ilgāk par 3 minūtēm.

• Daudzstieplu kūlēji (atbilstoši modelim): H. & 10. att.

- Savienojiet daudzstieplu kūlējus (H2) ar ierobežotāju (H1).
- Novietojiet ierobežotāju (H1) uz motora bloka (A).
- Pieskrūvējiet līdz aizturim.
- Pēc izmantošanas atskrūvējiet ierobežotāju (H1) un izņemiet kūlējus (H2).
- Nelietojiet putojamo slotiņu ilgāk par 3 minūtēm.

• Kāja biezeņa pagatavošanai (atkarībā no modeļa): G & 11. att.

- Novietojiet rīvi (G3 vai G4) un lāpstiņu (G5) uz kājas biezeņa pagatavošanai (G2) un uzskrūvējiet ar uzgriežņa (G6) palīdzību, pieturot lāpstiņu.
- Novietojiet reduktoru (G1) uz kājas biezeņa pagatavošanai (G2) un nostipriniet visu uz motora bloka (A).



TĪRĪŠANA

- Visas smalcinātāju daļas un piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, **izņemot motora bloku (A), ierobežotājus (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, Jūs varat tos tīrīt ar nedaudz samitrinātu sūkli.
- Pirms ierīces tīrīšanas vienmēr atvienojiet to no strāvas.
- Esiet uzmanīgi rīkojoties ar nažiem, tie ir ļoti asi.
- Neizmantojiet abrazīvus sūklus vai priekšmetus, kuri

satur metāliskas daļas.

- Nekad nemērciet motora bloku (A) ūdenī. Noslaukiet to ar sausu vai nedaudz mitru lupatiņu.
- Ja piederumi nokrāsējās ar produktiem (burkāniem, apelsīniem...), paberziet tos ar lupatiņu, kas piesātināta ar augu eļļu, un tad veiciet parasto tīrīšanas procesu.



RECEPTES

Blendera uzgalis 4. ATT.:

• Majonēze:

Novietojiet 1 olas dzeltenumu, 1 ēdamkaroti sinepju, 1 ēdamkaroti etiķa, sāli, piparus, 25cL eļļas 1L kausā. Maisiet 15 sekundes. Ātrums TURBO.

Mazā izmēra smalcinātājs 150mL (atbilstoši modelim)

E. ATT.:

• Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt:

ķiplokus, garšaugu zaļumus, sīpolus
60g liellopu gaļu bez cīpslām un sagrieztu kubiciņos
1cm*1cm*1cm 3 sekundēs. Ātrums TURBO.

Daudzstiepiņu kūlējs (atbilstoši modelim) H att.:

Sakults olu baltums.

4 olu baltums 3 minūtēs. Ātrums TURBO.

Vidējā izmēra smalcinātājs 500mL

(atbilstoši modelim):F. ATT.

• Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt:

ķiplokus, garšaugu zaļumus, sīpolus
200g liellopu gaļu bez cīpslām un sagrieztu kubiciņos
1cm*1cm*1cm 10 sekundēs. Ātrums TURBO.

Daudzfunkciju trauks 2L (atbilstoši modelim):

• **Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt:** gaļu bez cīpslām un sagrieztu kubiciņos 1cm*1cm*1cm (500g liellopu gaļu) divdesmit sekundēs, dārzeņus, sieru, maizi. Ātrums TURBO.

• **Jūs arī varat sasmalcināt un sagriezt līdz 700g dārzeņu (burkānu), siera, utt....** Ātrums TURBO.

Emulgējošais disks (atkarībā no modeļa) I att.:

• Pankūku mīkla (4 personām): 200 g miltu, šķipsniņa sāls, ½ litrs piena, 40 g kausēta sviesta, 3 olas. Ielieciet visas sastāvdaļas daudzfunkcionālajā traukā, kas aprīkots ar emulgējošo disku (I9), tad izmantojiet TURBO ātrumu, lai sajauktu mīklu.

Kāja biezeņa pagatavošanai (atkarībā no modeļa) G att.:

- Speciālā papildu detaļa maltam biezenim ļauj pagatavot viendabīgu un krēmīgu dārzeņu biezeni.
- Speciālā papildu detaļa kartupeļu biezeņa samīcīšanai (Mashed Potato) ļauj jums pagatavot tādu dārzeņu biezeni kā kādreiz, saspaidot ar dakšīņu.
- Maksimālais lietošanas laiks: 1 minūte TURBO ātrumā.



KO DARĪT, JA JŪSU IERĪCE NEDARBOJAS?

- Pārbaudiet:

Lai Jūsu ierīce būtu pareizi pieslēgta elektrotīklam.

Lai vads būtu labā stāvoklī.

Jūsu ierīce ir aprīkota ar aizsardzību no pārkaršanas.

Pārkaršanas gadījumā, ierīce apstāsies. Šajā gadījumā ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 20 minūtes un tad turpiniet to izmantot.

Jūsu ierīce joprojām nedarbojas?

Griezieties autorizētā servisa centrā (sarakstu skatīt servisa grāmatīņā).



PIEDERUMS(I)

Jūs varat iegādāties pie tirgotāja vai autorizētā centrā (sk. sarakstu servisa grāmatīņā) šādus piederumus:

Mazā izmēra smalcinātāju 150 mL:

Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt 60 g liellopu gaļu 3 sekundēs.

Vidējā izmēra smalcinātāju 450 mL:

Ar šo piederumu Jūs varat sasmalcināt 200g liellopu gaļu 10 sekundēs.

Daudzfunkcionālais trauks 2 l:

Ar šo piederumu jūs varat samalt vai sagriezt gaļu, sarīvēt dārzeņus un sajaukt produktus viendabīgā maisījumā.

Kāja biezeņa pagatavošanai spēj sagatavot dārzeņu biezeni.

Uzmanību, lai varētu pasūtīt papildu detaļu, saglabājiet šo lietošanas instrukciju vai nosauciet ierīces kodu DDXXXXXX vai HBXXXXXX.



Piedalīsimies vides aizsardzībā!

- ① Jūsu aparāts satur vairākus vērtīgus materiālus vai materiālus, kurus var atkārtoti izmantot.
- ➔ Nododiet to savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

Dėkojame, kad pasirinkote gaminį, kuris yra skirtas tik maistui gaminti ir tik naudoti namuose.



APRAŠYMAS (1 PAV.)

A Variklio blokas

B Įjungimo mygtukai

- B1 1 greitis
- B2 TURBO greitis

C Maišytuvo kojelė (plastikinė arba metalinė, priklausomai nuo modelio)

D Dubenėlis, 0,8 l

E Mažas smulkintuvas, 150 ml (priklausomai nuo modelio)

- E1 Indas
- E2 Peiliukas
- E3 Dangtelio pagrindas
- E4 Dangtelis

F Smulkintuvas, 450 ml (priklausomai nuo modelio)

- F1 Indas
- F2 Peiliukas
- F3 Reduktorius
- F4 Dangtelio pagrindas

G Košių gaminimo kojelė (priklausomai nuo modelio)

- G1 Reduktorius
- G2 Košių gaminimo kojelė
- G3 Sietelis smulkiomis skylutėmis (maltų produktų košėms)
- G4 Sietelis stambiomis skylutėmis (trintų produktų košėms)
- G5 Padėklas
- G6 Varžtas

H Daugiabriaunis plaktuvas (priklausomai nuo modelio)

- H1 Reduktorius
- H2 Plaktuvas

I Daugiafunkcinis indas, 2 l (priklausomai nuo modelio)

- I1 Indas
- I2 Sukamoji ašis
- I3 Peiliukas
- I4 Dangtelis
- I5 Reduktorius
- I6 Nuėmimo mygtukas
- I7 Stūmiklis
- I8 Tarkavimo / pjaustymo diskas (priklausomai nuo modelio)
- I9 Emulsijos diskas (priklausomai nuo modelio)



SAUGOS PATARIMAI

- **Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas: naudojant aparatą ne pagal instrukcijas, atleidžiamas nuo bet kokios atsakomybės.**

- Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su nurodytąja ant aparato.

Bet kokia jungimo klaida panaikina garantiją.

- Aparatas yra skirtas tik naudoti namuose, vidaus patalpose.
- Palikdami aparatą be priežiūros, prieš surinkdami ir išrinkdami jo dalis ar valydami visada išjunkite jį iš maitinimo tinklo.
- Išjunkite aparatą iš tinklo tik baigę juo naudotis ir jį valydami.
- Nenaudokite aparato, jei jis neveikia kaip paprastai arba buvo pažeistas. Tokiu atveju kreipkitės į įgaliotą priežiūros centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Bet kokius kitus darbus, išskyrus valymą ir įprastą priežiūrą, kurią atlieka klientas, turi vykdyti įgaliotas priežiūros centras.
- Niekada nelieskite judančių dalių (peiliukų ...) (1 PAV).
- Aštrūs smulkintuvų peiliukai (E2, F2, G2, I3) ir maišytuvo kojelės peiliukas (C) išpilant masę iš indo ir valant aparatą turi būti tvarkomi atsargiai. Jie labai aštrūs.
- Nenardinkite aparato, maitinimo laido ar kištuko į vandenį arba bet kurį kitą skystį.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti vaikams prieinamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams naudotis aparatu be suaugusiųjų priežiūros.
- Maitinimo laidas niekuomet neturi būti arti įkaitusių

aparato dalių arba liestis su jomis, būti prie šilumos šaltinio arba ugnies.

- Jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti, nenaudokite aparato. Kad nebūtų jokio pavojaus, būtinai paprašykite pakeisti juos įgaliotame priežiūros centre (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Savo pačių saugumui naudokite tik jūsų aparatui pritaikytus priedus ir detales.
- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi užtikrinant, kad jie nežaistų su aparatu.
- Virš veikiančio aparato ar priedų neleiskite kaboti ilgiems plaukams, šalikams, kaklaraiščiams ir pan.
- **Jei aparatas „užstringa“ ruošiant vieną iš patiekalų, sustabdykite aparatą, išjunkite jį iš tinklo ir patikrinkite, ar naudojamo priedo neužkimšo produktai. Jei taip, išimkite veikti trukdančius maisto produktus, atkreipdami didelį dėmesį į peiliukus.**
- **Aparate yra perkaisti neleidžianti sistema. Jei aparatas per daug įkaista, jis išsijungia. Tokiu atveju leiskite aparatui atvėsti apie 20 minučių, paskui vėl jį naudokite.**
- Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš maitinimo tinklo prieš keisdami priedus arba norėdami pasiekti detales, kurios juda aparato veikimo metu.



PARUOŠIMAS NAUDOTI / NAUDOJIMAS

- Prieš pirmą kartą naudodami aparatą, priedus nuplaukite vandeniu su muilu. Kruopščiai perskalaukite ir nuvalykite.
- Darbo vietoje svarbu laikytis higienos.
- Maisto produktus dėkite į pakankamai aukštą indą, kad

maišant jie netikštų per kraštus.

- Neužpildykite indo daugiau negu 50CL (15 Oz), kad maišant maisto produktai netikštų per kraštus.

- Maišytuvo kojelės (C) nenaudokite ilgiau nei 20 sekundžių.

- **Maišytuvo kojelė: 2 - 4 PAV.**

- Maišytuvo kojelę (C) prisukite prie variklio bloko (A), įsitinkite, kad kojelė yra gerai prisukta iki galo, paskui įjunkite aparatą į maitinimo tinklą (**2 & 3 PAV.**).
- Įmerkite maišytuvo kojelę (C) iki indo vidurio **4 PAV.** ir paspauskite įjungimo mygtuką (B1 arba B2).
- **DĖMESIO: neleiskite aparatui veikti tuščiaja eiga.**
- Norėdami išmaišyti karštą masę, indą, kuriame verda masė, nuimkite nuo šilumos šaltinio. Kad išmaišytumėte veiksmingiau, maišytuvo kojelės masėje nejudinkite. Laikykite ją vidutiniame aukštyje, indo centre.
- Maišydami gyslotus produktus (porus, salierus ir pan.), kojelę valykite reguliariai, tiksliai laikydamiesi saugos patarimų dėl aparato ištrinimo ir valymo.
- Ruošdami vaisių patiekalus, vaisius pirma supjaustykite ir išimkite kauliukus.
- Nenaudokite maišytuvo kietų maisto produktų (cukraus, šokolado, kavos, ledukai) masėms maišyti.

- **Mažas smulkintuvas, 150 ml (priklausomai nuo modelio): E & 5 PAV.**

- Peiliuką (E2) uždėkite ant indo ašies (E1).
- Į indą (E1) sudėkite maisto produktus, paskui uždėkite dangtelį pagrindą (E3) ir dangtelį (E4).
- Variklio bloką (A) uždėkite ant dangtelio (E4).
- Variklio bloką (A) įjunkite į maitinimo tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B1 arba B2).
- Nuimkite variklio bloką (A), paskui dangtelį (E4) ir dangtelio pagrindą (E3).
- Išimkite peiliuką (E2), laikydami jį už plastikinės dalies.
- Baigę naudoti, išimkite maisto produktus.
- **Šio priedo nenaudokite tuščiaja eiga arba ilgiau kaip 10 sekundžių.**

- **Mažas smulkintuvas, 500 ml (priklausomai nuo modelio): (F & 6 PAV.)**

- Indą (F1) uždėkite ant dangtelio pagrindo (F4).
- Peiliuką (F2) uždėkite ant indo ašies (F1).
- Į indą (F1) sudėkite maisto produktus, paskui uždėkite dangtelį (F3).
- Variklio bloką (A) uždėkite ant dangtelio (F3).
- Variklio bloką (A) įjunkite į maitinimo tinklą ir paspauskite įjungimo mygtuką (B1 arba B2).
- Nuimkite variklio bloką (A), paskui dangtelį (F3).
- Išimkite peiliuką (F2), laikydami jį už plastikinės dalies.
- Baigę naudoti, išimkite maisto produktus.
- **Šio priedo nenaudokite tuščiaja eiga.**

- **Daugiafunkcinis indas, 2 l (priklausomai nuo modelio): I pav.**

Su juo galima paruošti ne daugiau kaip 150–500 g produktų. Indo tūris – 2 litrai.

1) Smulkinimas (7 PAV.)

- Į indo (I1) vidurį įdėkite sukamąją ašį (I2).
 - Ant sukamosios ašies (I2) uždėkite peiliuką (I3).
 - Reduktorius (I5) uždėkite ant dangtelio (I4) ir pritvirtinkite ant indo.
 - Variklio bloką (A) uždėkite ant reduktoriaus (I5).
- Per 15–20 sekundžių galite susmulkinti 150–500 g produktų: kietų maisto produktų (sūrio, džiovintų vaisių), kietų daržovių (morkų, salierų ir pan.), minkštų daržovių (svogūnų, špinatų...), žalios ir virtos mėsos (be kaulų ir sausgyslių, supjaustytos 1 cm3 dydžio gabalėliais), žalios ar virtos žuvies. Nesmulkinkite per daug kietų produktų (ledo, cukraus) arba tokių produktų, kuriuos reikia malti smulkiai (javų, kavos).

2) Tarkavimas / pjaustymas (8 PAV.):

- Į indo (I1) vidurį įdėkite sukamąją ašį (I2).
 - Diską (I8) uždėkite ant sukamosios ašies (I2).
 - Reduktorius (I5) uždėkite ant dangtelio (I4) ir pritvirtinkite ant indo.
 - Variklio bloką (A) uždėkite ant reduktoriaus (I5).
 - Produktus dėkite į angą produktams dėti ir stumkite juos stūmikliu (I7). **Niekada produktų neikiškite pirštais ar bet koku kitu daiktu.**
- ## 3) Emulsijos diskas (priklausomai nuo modelio): 9 pav.
- Sukamąją ašį (I2) įstatykite indo (I1) centre.
 - Emulsijos diską (I9) uždėkite ant sukamosios ašies (I2).
 - Reduktorius (I5) uždėkite ant dangtelio (I4) ir pritvirtinkite ant indo.
 - Ant reduktoriaus (I5) uždėkite variklio bloką (A).
 - Disko emulsijai ruošti nenaudokite ilgiau nei 3 minutes.

- **Daugiabriaunis plaktuvas (priklausomai nuo modelio): H & 10 pav.**

- Daugiabriaunį plaktuvą (H2) sujunkite su reduktoriumi (H1).
- Reduktorius (H1) uždėkite ant variklio bloko (A).
- Prisukite iki galo.
- Baigę naudoti, reduktorių (H1) atsukite ir nuimkite plaktuvą (H2).
- Daugiabriaunio plaktuvo nenaudokite ilgiau nei 3 minutes.

- **Košių gaminimo kojelė (priklausomai nuo modelio): G & 11 pav.**

- Sietelį (G3 arba G4) ir padėklą (G5) uždėkite ant košių gaminimo kojelės (G2) ir prisukite varžtu (G6), prilaikydami padėklą.
- Reduktorius (G1) uždėkite ant košių gaminimo kojelės (G2) ir abu juos pritvirtinkite ant variklio bloko (A).

VALYMAS

- Visas maišytuvo dalis ir priedus galima plauti indaplovėje, **išskyrus variklio bloką (A) ir reduktorių (F3, G3, H1, I5, J1)**, juos galite valyti lengvai sudrėkinta kempine.
- Prieš atlikdami bet kokius aparato valymo veiksmus, išjunkite jį iš maitinimo tinklo.
- Tvarkydami peiliukus būkite atsargūs, jie yra labai aštrūs.
- Nenaudokite šveitimui skirtų kempinių arba daiktų, turinčių metalinių dalių.

- Variklio bloko (A) niekada nenardinkite į vandenį. Valykite jį sausu ar vos sudrėkintu skudurėliu.
- Jei maisto produktai (morkos, apelsinai...) priedus nudažė, patrinkite juos maistiniu aliejumi sudrėkintu skudurėliu, paskui valykite kaip paprastai.

Maišytuvo kojelė (4 PAV.):

• Majonezas:

Į 1 l dubenį sudėkite 1 kiaušinio trynį, 1 šaukštą garstyčių, 1 šaukštą acto, druskos, pipirų, 25 cl aliejaus. Maišykite 15 sekundžių. TURBO greitis.

Mažas smulkintuvas, 150 ml (priklausomai nuo modelio) (E PAV.)

• Su šiuo priedu galite susmulkinti:

česnakus, prieskonines daržoves, svogūnus.

Per 3 sekundes galite susmulkinti 60 g jautienos be sausgyslių ir supjaustytos 1cm*1cm*1cm kubeliais. TURBO greitis.

Daugjabriaunis plaktuvas (priklausomai nuo modelio) H PAV.

Suplaka baltymus.

4 kiaušinių baltymai per 3 minutes. TURBO greitis.

Smulkintuvas, 500 ml (priklausomai nuo modelio) (F PAV.)

• Su šiuo priedu galite susmulkinti:

česnakus, prieskonines daržoves, svogūnus.

Per 10 sekundžių galite susmulkinti 200 g jautienos be sausgyslių ir supjaustytos 1cm*1cm*1cm kubeliais. TURBO greitis.

2 l daugiafunkcinis indas (priklausomai nuo modelio) (I PAV.):

• **Su šiuo priedu per 20 sekundžių galite susmulkinti:** mėsą be sausgyslių ir supjaustytą 1cm*1cm*1cm kubeliais (500 g jautienos), daržoves, sūrį, duoną. TURBO greitis. • Taip pat galite susmulkinti ir supjaustyti iki 700 g daržovių (morkų), sūrio ir pan. TURBO greitis.

Emulsijos diskas (priklausomai nuo modelio): I pav.

• Lietinių tešla (4 asmenims): 200 g miltų, žiupsnelis druskos, ½ litro pieno, 40 g lydyto sviesto, 3 kiaušiniai. Visus produktus sudėkite į daugiafunkcinį indą su emulsijos disku (I9), paskui maišykite tešlą nustatę TURBO greitį.

Košių gaminimo kojelė (priklausomai nuo modelio): G pav.

• Su specialia maltų košių gaminimo kojele galite pagaminti smulkiai maltų ir sultingų daržovių košių. • Su specialia bulvių košės (arba Mashed Potato) gaminimo kojele galite pagaminti senoviškų daržovių košių, „trintų šakute“. • Nustačius TURBO greitį aparatas turi būti naudojamas ne ilgiau kaip 1 minutę.

KĄ DARYTI, JEI JŪSŲ APARATAS NEVEIKIA?

- Patikrinkite:

ar aparatas gerai įjungtas į maitinimo tinklą, ar laidas yra geros būklės.

Aparate yra perkaisti neleidžianti sistema. Jei aparatas per daug įkaista, jis išsijungia. Tokiu atveju leiskite aparatui atvėsti apie 20 minučių, paskui vėl jį naudokite.

Ar jūsų aparatas vis dar neveikia?

Kreipkitės į įgaliotą priežiūros centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).

PRIEDAS (-AI)

Iš savo pardavėjo arba įgalioto priežiūros centro (sąrašą rasite priežiūros knygelėje) galite įsigyti šias prekes:

Mažą smulkintuvą, 150 ml:

Su šiuo priedu per 3 sekundes galėsite susmulkinti 60 g jautienos.

Mažą smulkintuvą, 450 ml:

Su šiuo priedu per 10 sekundžių galėsite susmulkinti 200 g jautienos.

2 l daugiafunkcinis indas

Naudodami šį priedą galėsite pjaustyti mėsą arba pjaustyti bei tarkuoti daržoves ir ruošti emulsijas.

Košių gaminimo kojelė skirta daržovių košėms gaminti.

Atkreipiame dėmesį, kad norėdami gauti priedą turite pateikti šią instrukciją arba nurodyti aparato tipinį kodą DDXXXXXX arba HBXXXXXX.



Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

- ① Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.
- ➔ Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.



KIRJELDUS JOON 1

- A Mootoriplokk**
- B Sisselülitamisnupud**
 - B1 Kiirus 1
 - B2 Kiirus TURBO
- C Mikserijalg (sõltuvalt mudelist plastmassist või metallist)**
- D 0,8 l segamislõõk**
- E 150 ml minihakklihamasin (sõltuvalt mudelist)**
 - E1 Kauss
 - E2 Nuga
 - E3 Sisekaas
 - E4 Kaas
- F 450 ml hakklihamasin (sõltuvalt mudelist)**
 - F1 Kauss
 - F2 Nuga
 - F3 Ülekandemehhanism
 - F4 Liugur-kaas
- G Püreeastamisjalg (sõltuvalt mudelist)**
 - G1 Ühendusdetail
 - G2 Püreeastamisjalg
 - G3 Väikeseauguline püreeastamisotsik (püree)
 - G4 Suureauguline püreeastamisotsik (kartulipuder)
 - G5 Püreeastamisnuga
 - G6 Mutter
- H Traatvispel (sõltuvalt mudelist)**
 - H1 Ülekandemehhanism
 - H2 Vispel
- I Mitmfunktsiooniline kauss 2 l (sõltuvalt mudelist)**
 - I1 Kauss
 - I2 Ajam
 - I3 Nuga
 - I4 Kaas
 - I5 Ülekandemehhanism
 - I6 Lukustusnupp
 - I7 Vajutussau
 - I8 Riivimise/viilutamise ketas (sõltuvalt mudelist)
 - I9 Emulgeerimisketas (sõltuvalt mudelist)



TURVANÕUDED

- **Lugege enne seadme esmakordset kasutamist kasutusjuhend hoolega läbi: seadme kasutamine viisil, mis pole juhendiga kooskõlas, vabastab igasugusest vastutusest.**
- Kontrollige, et seadme infoplaadil äratoodud toitepinge vastaks kasutatavale võrgupingele.
- Valesti vooluvõrku ühendamise korral kaotab garantii kehtivuse.**
- Antud seade on ette nähtud ainult kodustes tingimustes ja siseruumides kasutamiseks.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust, kui te seda ei kasuta ning enne selle kokkupanemist, lahtivõtmist ja puhastamist.
- Võtke seade vooluvõrgust välja kohe pärast selle kasutamise lõpetamist ning selle puhastamiseks.
- Kui seade ei tööta korralikult või on viga saanud, ei tohi seda kasutada. Sel juhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügiärgse teeninduse vihik).
- Välja arvatud hariikliendi poolt sooritatav puhastus ja hooldus, tuleb kõik (parandus) tööd lasta teostada volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge puudutage mitte mingil juhul seadme liikuvaid osi (noad jms.). **JOON 1**
- Olge väga ettevaatlik teravate nugade (E2, F2, G2, I3), hakkijate ja saumikseri otsiku käsitsemisel anuma tühendamise ja puhastamise ajal. Need on väga teravad.
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette ega mistahes muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet lastele kättesaadavasse kohta rippuma.
- Ärge lubage lastel seadet täiskasvanu järelevalveta kasutada.
- Toitejuhe ei tohi ei lähedalt ega kaugelt kokku puutuda seadme kuumenevate osadega, soojaallikate või teravate servadega.
- Kui toitejuhe või pistik on katki, ei tohi seadet kasutada. Turvkaalutlustel tuleb need lasta volitatud teeninduskeskuses välja vahetada (nimekiri vt. müügiärgse teeninduse vihik).
- Oma turvalisuse tagamiseks kasutage ainult seadmele kohaseid lisatarvikuid ja varuosi.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud.
- Valvake selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Ärge laske pikkadel juustel, sallidel, lipsudel vms kasutuses oleva seadme ega tarviku kohal rippuda.
- **Juhul kui seade toiduvalmistamise käigus „tõrkuma hakkab“, seisake see, ühendage vooluvõrgust lahti ja kontrollige, kas kasutatav tarkiv saab vabalt liikuda. Vastasel juhul eemaldage tarkivu liikumist takistavad toiduained, olles seejuures ettevaatlik, et end mitte nugadega vigastada.**
- **Seade on varustatud ülekuumenemisvastase kaitsesüsteemiga. Ülekuumenemise korral lülitub seade välja. Sel juhul tuleb seadmel enne selle kasutamise jätkamist umbes 20 minutit jahtuda lasta.**
- Enne tarkivute vahetamist või seadme töötamisel liikuvate osadega manipuleerimist lülitage seade välja ja ühendage vooluvõrgust lahti.



KASUTUSELE VÕTMINE/ KASUTAMINE

- Enne seadme esmakordset kasutamist peske tarkivud vee ja pesuvahendiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Äärmiselt oluline on tagada tööpinna hügieen.

- Pange toiduained anumasse, mis on piisavalt kõrge pritsmete vältimiseks.
 - Ärge täitke anumad üle 50CL (15 Oz), et vältida pritsmeid.
 - Mitte kasuta mikserjalga (C) kauem kui 20 sekundit.
- **Mikserjalg: JOON. 2 - 4**
 - Keerake mikserjalg (C) mootoriploki (A) külge ja kontrollige, et see oleks korralikult ja lõpuni kinni keeratud, seejärel lülitage seade vooluvõrku. **JOON 2 & 3**
 - Pange mikserjalg (C) poolenisti anumasse olevasse segusse **JOON 4** ja vajutage käivitamisnupule (B1 või B2).
 - **PANE TÄHELE: Ärge laske seadmel tühjana töötada.**
 - Kuumade toitude valmistamisel võtke anum enne mikseri kasutamist pliidilt ära. Mikseri liigutamine anumasi suuenda selle efektiivsust. Vajutage see poolenisti segusse ja hoidke anuma keskel.
 - Kiuliste toiduainete korral (porrulaug, seller jne.) tuleb jalga valmistamise käigus puhastada, järgides seejuures toote lahtivõtmise ja kokkupaneku kohta käivaid turvanõudeid.
 - Puuviljade töötlemisel lõigake need eelnevalt tükkideks ja võtke välja luuviljade kivid.
 - Ärge kasutage mikserit kõvade toiduainete (suhkur, šokolaad, kohv, kuubikut jääd) töötlemiseks.
- **150 ml minihakklühmasin (sõltuvalt mudelist) JOON.E & 5**
 - Pange nuga (E2) kausi ülekandeotsiku (E1) külge.
 - Pange toiduained kaussi (E1); seejärel asetage kohale sisekaas (E3) ja kaas (E4).
 - Pange mootoriplokk (A) kaane (E4) külge.
 - Ühendage mootoriplokk (A) vooluvõrku ja vajutage sisselülitamisnupule (B1 või B2).
 - Eemaldage mootoriplokk (A), seejärel kaas (E4) ja sisekaas (E3).
 - Võtke ära nuga (E2), hoides kinni selle plastmassosast.
 - Pärast kasutamist tühjendage kauss.
 - **Ärge laske tarvikul töötada tühjana või järjest kauem kui 10 sekundit.**
- **500 ml minihakklühmasin (sõltuvalt mudelist) JOON.F & 6**
 - Asetage anum (F1) liugurkaanele (F4).
 - Pange nuga (F2) kausi varda (F1) otsa.
 - Pange toiduained kaussi (F1), seejärel asetage kohale kaas (F3).
 - Pange mootoriplokk (A) kaane (F3) külge.
 - Ühendage mootoriplokk (A) vooluvõrku ja vajutage sisselülitamisnupule (B1 või B2).
 - Eemaldage mootoriplokk (A) ja seejärel kaas (F3).
 - Võtke ära nuga (F2), hoides kinni selle plastmassosast.
 - Pärast kasutamist tühjendage kauss.
 - **Ärge laske tarvikul tühjana töötada.**
- **Mitmefunktsiooniline kauss 2 I (sõltuvalt mudelist) Joon.I**
 - Selle abil saab valmistada maksimaalselt 150 kuni 500g – Kausi maht: 2 liitrit.
- 1) Hakkimine JOON. 2:**
 - Pange ülekandeotsik (I2) kausi (I1) külge.
 - Pange nuga (I3) ülekandeotsiku (I2) peale.
 - Asetage reduktor (I5) kaanele (I4) ja lukustage see anumale.
 - Pange mootoriplokk (A) ülekandemehhanismi (I5) külge. 15 kuni 20 sekundiga saab hakkida 150 kuni 500 g toiduaineid: sobib kõvade toiduainete (juust, kuivatatud puuvili), kõva köögivilja (porgand, seller jne.), pehme köögivilja (sibul, spinat jne.), toore ja küpsetatud liha (liha tuleb eelnevalt kontidest ja kõõlustest puhastada ning 1 cm³ tükkideks lõigata), toore või küpsetatud kala hakkimiseks. Ärge hakkige väga kõvu aineid (jää, suhkur) või aineid, mis tuleb peeneks jahvatada (viljaterad, kohv).
 - 2) Riivimine/viilutamine JOON. 8:**
 - Pange ülekandeotsik (I2) kausi (I1) külge.
 - Asetage ketas (I8) ajamile (I2).
 - Asetage reduktor (I5) kaanele (I4) ja lukustage see anumale.
 - Pange mootoriplokk (A) ülekandemehhanismi (I5) külge.
 - Pange toiduained sissepanekutorusse ja suruge neid sauaga (I7) allapoole. **Toiduaineid ei tohi mitte mingil juhul seadmesse surude sõrmede või köögiriistadega.**
 - 3) Emulgeerimisketas (sõltuvalt mudelist): Joon. 9**
 - Asetage ajam (I2) anuma (I1) keskele.
 - Asetage emulgeerimisketas (I9) ajamile (I2).
 - Asetage reduktor (I5) kaanele (I4) ja lukustage see anumale.
 - Kinnitage mootoriosa (A) ühendusdetaili (I5) külge.
 - Mitte kasutada emulgeerimisketast üle kolme minuti.
- **Traatvispel (Sõltuvalt mudelist): Joon.H & 10**
 - Pange traatvispel (H2) ülekandemehhanismi (H1) külge.
 - Asetage ülekandemehhanism (H1) mootoriploki (A) peale.
 - Keerake see lõpuni kinni.
 - Pärast kasutamist keerake ülekandemehhanism (H1) lahti ja võtke vispel (H2) ära.
 - Mitte kasutada mitmeharulist visplit üle kolme minuti.
- **Püreeastamisjalg (sõltuvalt mudelist): Joon. G & 11**
 - Asetage püreeastamisotsik (G3 või G4) ja püreeastamisnuga (G5) püreeastamisjala (G2) külge ja kinnitage mutriga (G6), hoides samal ajal püreeastamisnuga kindlalt paigal.
 - Pange ühendusdetail (G1) püreeastamisjala (G2) külge ja kinnitage see kõik mootoriosa (A) külge.

PUHASTAMINE

- Kõiki mikseri osi ja tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas, **välja arvatud mootoriploki (A) ja ülekandemehhanisme (E4, F3, G3, H1, I5, J1)**, mida saab puhastada kergelt niiske kööginuustikuga.
- Enne seadme puhastamist ühendage see alati vooluvõrgust välja.
- Olge nugaide käsitsemisel ettevaatlik, need on väga teravad.
- Ärge kasutage küürimisnuustikuid ega metallist detailidega esemeid.
- Ärge kastke mootoriploki (A) mitte kunagi vette. Puhastage seda kuiva või kergelt niiske lapiga.
- Kui tarvikud on värviliste toiduainete (näiteks porgandite või apelsinide) töötlemise järel märdunud, hõõruge neid lapiga, millele on kallatud pisut toiduõli, ja puhastage siis harilikul moel.



RETSEPTID

Mikserjalg JOON 4 :

• Majonees

Pange 1 munakollane, 1 tl sinepit, 1 sl äädikat, soola, pipart, 250 ml õli liitrisse segamisnõusse.

Mikserdage 15 sekundit. Kiirus TURBO.

150 ml minihakklihamasin (sõltuvalt mudelist) JOON E

• Selle tarvikuga saate hakkida

küüslauku, maitsetaimi, sibulat.

60 g kõõlustest puhastatud ja 1 cm x 1 cm x 1 cm

tükkideks lõigatud loomaliha 3 sekundiga. Kiirus TURBO.

Traatvispel (Sõltuvalt mudelist) JoonH:

Vahustatud munavalged.

4 munavalget 3 minutiga. Kiirus TURBO.

500 ml hakklihamasin (sõltuvalt mudelist) JOON F

• Selle tarvikuga saate hakkida

küüslauku, maitsetaimi, sibulat.

200 g kõõlustest puhastatud ja 1 cm x 1 cm x 1 cm

tükkideks lõigatud loomaliha 10 sekundiga. Kiirus TURBO.

Mitmefunktsiooniline kaus 2 I (Sõltuvalt mudelist)

JOON I

• Selle tarvikuga saate hakkida kõõlustest puhastatud ja 1 cm x 1 cm x 1 cm tükkideks lõigatud liha (500 g loomaliha) umbes 20 sekundiga, köögivilja, juustu, saia. Kiirus TURBO.

• Samuti saab hakkida ja viilutada kuni 700 g köögivilja (porgandid), juustu jne. Kiirus TURBO.

Emulgeerimisketas (sõltuvalt mudelist). JOON I:

• Pannkoogitaigen (4 inimesele): 200 g jahu, näputäis soola, ½ liitrit piima, 40 g sulatatud võid, 3 muna. Pange kõik koostisained multifunktsionaalsesse anumasse, kuhu on paigaldatud emulgeerimisketas (I9), ning segage taigen kiirusel TURBO.

Püreestamisjalg (sõltuvalt mudelist). JOON G:

• Eriline püreestamisjalg võimaldab valmistada meeldivalt ühtlase tekstuuriga köögiviljapüreesid.

• Eriline kartulipudruotsik võimaldab valmistada veidi jämedama tekstuuriga traditsioonilisi köögiviljapüreesid.

• Kasutada kuni 1 minut kiirusel TURBO.



KUI SEADE EI TÖÖTA, SIIS...

- Kontrollige,

et seade oleks korralikult vooluvõrku ühendatud.

et toitejuhe oleks korras.

Seade on varustatud ülekuumenemisevastase

kaitsesüsteemiga. Ülekuumenemise korral lülitub seade

välja. Sel juhul tuleb seadmel enne selle kasutamise

jätkamist umbes 20 minutit jahtuda lasta.

Seade ei hakka ka siis tööle?

Pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müüjärgse teeninduse vihik).



TARVIK(UD)

Edasimüüja või teeninduskeskuse käest (vt. nimekiri müüjärgse teeninduse vihikus) saab osta järgmised tarvikud:

150 ml minihakklihamasin:

Selle tarvikuga saate hakkida 60 g loomaliha 3 sekundiga.

500 ml minihakklihamasin:

Selle tarvikuga saate hakkida 200 g loomaliha

10 sekundiga.

Multifunktsionaalne anum 2 I:

Selle tarviku abil on võimalik hakkida liha, viilutada või riivida köögivilju ja toitu emulgeerida.

Püreestamisjalg köögiviljapüree valmistamiseks.

Tähtis! Kui soovite tarvikut ära visata, vaadake enne käesolevat juhendit või öelge oma seadme tootekood DDXXXXXX või HBXXXXXX.



Aitame hoida looduskeskkonda!

- ① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- ➔ Viige seade kogumispunkti, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

