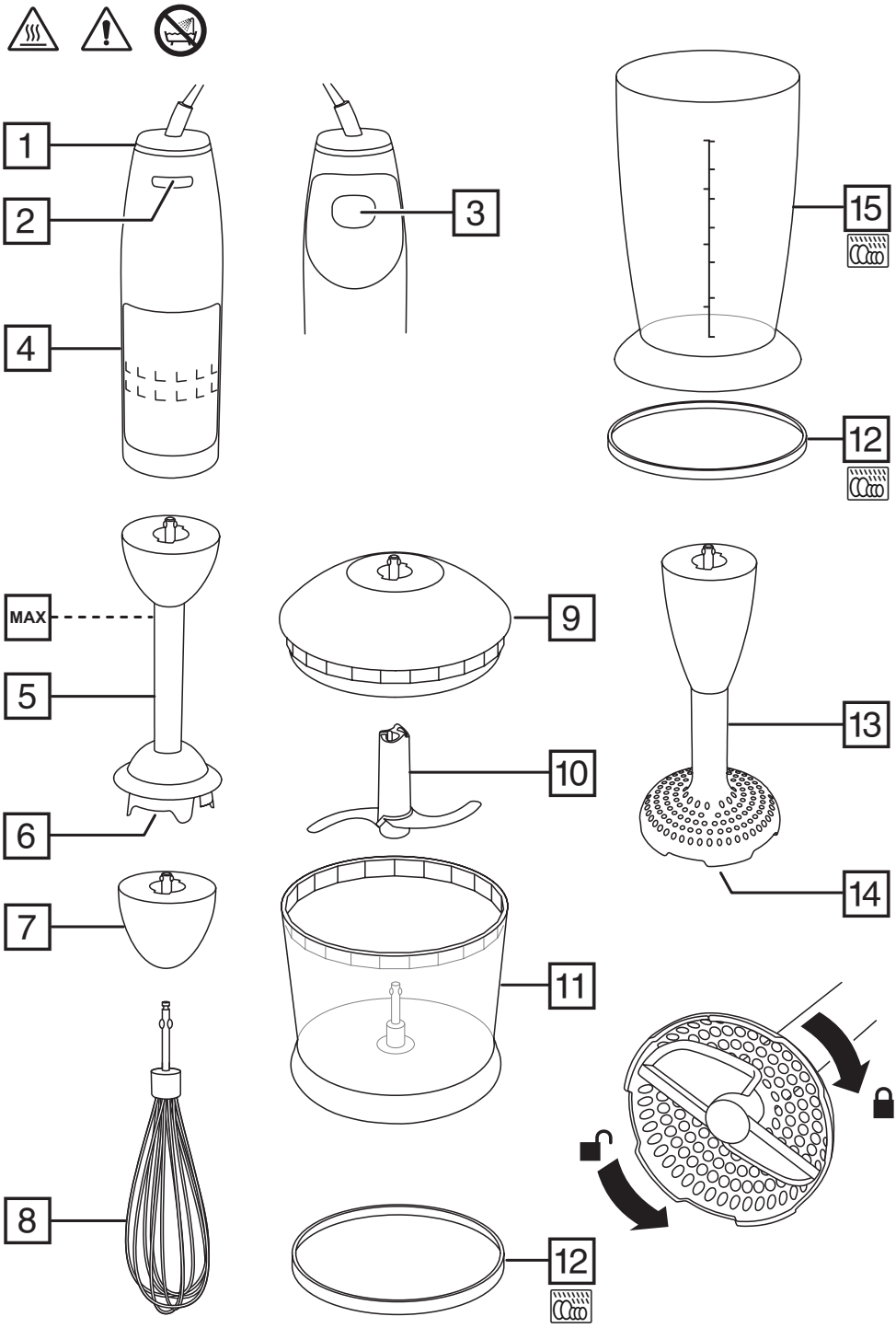
Russell Hobbs

instructions	3	pokyny (Čeština)	39
Bedienungsanleitung	6	pokyny (Slovenčina)	42
mode d'emploi	9	instrukcja	45
instructies	12	upute	48
istruzioni per l'uso	15	navodila	51
instrucciones	18	οδηγίες	54
instruções	21	utasítások	57
brugsanvisning	24	talimatlar	60
bruksanvisning (Svenska)	27	instrucţiuni	63
bruksanvisning (Norsk)	30	инструкции (Български)	66
käyttöohjeet	33	تعليمات الاستخدام	69
инструкции (Русский)	36		


1
2
3
4
15
12
MAX
5
9
13
6
10
7
14
11
8
12

Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children must not use or play with the appliance. Keep the appliance and cable out of reach of children.

⚠ To avoid injury, take care handling the blades, emptying the bowl, and cleaning.

⚠ Don't add hot liquid (over 40°C) to the bowl, as it may be ejected due to sudden steaming.

Misuse of the appliance may cause injury.

Unplug the appliance before assembly, disassembly, or cleaning.

Don't leave the appliance unattended while plugged in.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

- Don't immerse the motor unit in liquid.
- Don't use the wand in hot oil – even moderately hot oil can cause a nasty burn.
- Don't try to chip ice, don't try to chop raw meat, and take great care with the blades.
- Don't fit an attachment or accessory other than those we supply.
- Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.
- Don't operate the appliance if it's damaged or malfunctions.
- Don't use the wand for more than 2 minutes, the whisk for more than 5 minutes, the chopper for more than 30 seconds, then let the motor cool for 2 minutes before using it again.

HOUSEHOLD USE ONLY

DIAGRAMS

1. Light
2. Speed control
3. Switch
4. Motor unit
5. Wand attachment
6. Blade
7. Whisk holder
8. Whisk attachment
9. Bowl lid
10. Chopping blade
11. Bowl
12. Non-slip base
13. Mashing attachment
14. Mashing attachment blade
15. Beaker

dishwasher safe

FITTING/REMOVING ATTACHMENTS

1. Unplug the appliance before fitting or removing attachments.
2. To fit an attachment, push it on to the end of the motor unit, and turn it clockwise.
3. To remove the attachment, turn it anti-clockwise, then pull the attachment off the motor unit.

USING

1. Put the plug into the power socket.
2. Press the switch to start the motor, release it to switch off.
3. Turn the speed control to the speed you want (1 = low, 4 = high).
4. The light will change colour as the speed changes.

1	Blue	Soups
2	Purple	Smoothies, whisking
3	Green	Puréeing, chopping
4	Red	Other, processing larger batches

WAND ATTACHMENT

Generally, the wand can do anything a normal blender can do. You can blend, pulp or purée ingredients in the pan or bowl you're going to cook them in.

Whatever container you use, make sure it's on a stable, flat surface, and support it with your free hand, to prevent it wandering over the work surface.

- Don't immerse the wand past the top of the parallel-sided tube.
- When using it in hot liquids, don't let the blade break the surface at an angle, as you might spray liquid outside the bowl/pan/container.
- Don't switch on till the blade is inside the food container.
- Switch off before lifting the blade from the food container.

WHISK ATTACHMENT

Generally speaking, while you use the wand to replace a blender, use the whisk where you would have normally used a balloon whisk.

- Push the whisk into the bottom of the whisk holder.
- To remove the whisk, simply pull it out of the bottom of the whisk holder,
- Don't immerse the whisk past the bottom of the whisk holder.

CHOPPING ATTACHMENT

You can use the chopper as a mini food processor.

1. Unplug the motor unit.
2. Handle the chopping blade only by the plastic part. Lower it into the bowl, over the spindle in the bottom of the bowl.
3. Add the ingredients – don't fill the bowl above the 450ml mark.
4. Fit the bowl lid – the top of the chopper fits into the drive in the underside of the lid.
5. Fit the motor unit to the top of the bowl lid.
6. Use the chopper in bursts of a few seconds, otherwise you risk overdoing it.
7. When finished, unplug the motor unit then remove it from the lid.
8. Lift the lid gently from the bowl – take care that any drips fall into the bowl. Lift out the chopping blade.
9. For storage, you may use the non-slip base as a lid.

MASHING ATTACHMENT

Use the masher only with well boiled vegetables – if the vegetables are hard, you'll break the masher. Don't immerse the mashing attachment past its top.

- Sit the food container on a stable, flat surface, and support it with your free hand.
- Use the masher at low speed, in bursts of 1 or 2 seconds at a time, with a break of at least 1 second between bursts.
- Don't use it for more than 1 minute.

BEAKER

- Don't fill the beaker more than about half full.
- Sit it on a stable, flat work surface, and support it with your free hand.
- Don't lift it off the work surface and hold it in your hand – if it slips, you'll hurt yourself.
- For storage, you may use the non-slip base as a lid.

CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance.
2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
3. For best results, wash the wand immediately after use. Clean the blade end of the wand in hot soapy water with a nylon brush. Do not wash the wand in a dishwasher. Always ensure that the wand is dried thoroughly before storing. If water enters the wand, stand it up inverted until all of the water has drained away.

4. To remove the masher blade, hold the masher upside down, and turn the blade sharply anti-clockwise. Clean the masher blade and the bottom of the masher in hot soapy water, with a nylon brush. To replace the masher blade, hold the masher upside down, fit the blade, and turn it sharply clockwise.
5. Keep the whisk holder and bowl lid dry, as they contain the gearboxes for the whisk and bowl.
6. You may wash the whisk, beaker, bowl, and non-slip bases in warm soapy water.

You may wash these parts in a dishwasher.

If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes. The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

RECIPE

Coriander Pesto

- 2 handfuls coriander leaves
- 2 cloves garlic
- 60 g pine nuts
- 125 ml olive oil
- 60 g Parmesan, grated

Process the coriander, garlic, pine nuts and half the oil till smooth. Transfer to a large bowl.
Stir in the Parmesan. Add oil to adjust the consistency: For a dip: thick. For a topping: medium. For pasta sauce: thin.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen das Gerät weder verwenden noch damit spielen. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern auf.

⚠ Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Umgang mit den Messern, beim Leeren des Arbeitsbehälters sowie bei der Reinigung vorsichtig.

⚠ Füllen Sie keine heiße Flüssigkeit (über 40 °C) in den Arbeitsbehälter, da diese durch plötzliches Dampfaufkommen austreten könnte.

Bei nicht ordnungsgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.

Ziehen Sie vor dem Auf- oder Abbau oder der Reinigung des Geräts den Netzstecker vom Strom.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Flüssigkeit.
- Der Stabmixer darf nicht zum Rühren von heißem Öl verwendet werden, da dieses - auch wenn es nur mäßig warm ist - schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Versuchen Sie allerdings nicht, Eis oder rohes Fleisch zu hacken und achten Sie insbesondere darauf, dass die Klingen nicht beschädigt werden.
- Am Gerät dürfen keine anderen Aufsätze oder Zubehörteile angebracht werden als die von uns gelieferten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.
- Verwenden Sie den Mixerstab maximal 2 Minuten, den Schneebesen maximal 5 Minuten und den Universalzerkleinerer maximal 30 Sekunden am Stück und lassen Sie den Motor vor dem nächsten Gebrauch 2 Minuten abkühlen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

ZEICHNUNGEN

1. Kontroll-Lampe
2. Geschwindigkeitsregler
3. Schalter
4. Motoreinheit
5. Stabmixeraufsatz
6. Messer
7. Schneebesenhalter
8. Schneebesenaufsatz
9. Deckel vom Arbeitsbehälter
10. Häckselmesser
11. Arbeitsbehälter
12. Rutschfeste Basis

13. Stampferaufsatz
14. Messer für den Stampfer
15. Messbecher
Spülmaschinenfest

ANBRINGEN/ABNEHMEN VON ZUBEHÖRTEILEN

1. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein Zubehörteil anbringen oder abnehmen möchten.
2. Um einen Aufsatz zu befestigen, schieben Sie diesen vollständig auf die Motoreinheit und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
3. Um den Aufsatz wieder zu entfernen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann von der Motoreinheit ab.

VERWENDUNG

1. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
2. Drücken Sie den Knopf um den Motor zu starten, lassen Sie ihn los, um das Gerät wieder auszuschalten.
3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen (1 = niedrig, 4 = hoch).
4. Die Kontroll-Lampe ändert ihre Farbe, wenn sich die Geschwindigkeit ändert.

1	Blau	Suppen / stampfen
2	Lila	Smoothies/ Verquirlen
3	Grün	Pürees/ Schneiden
4	Rot	Sonstiges/ größere Portionen

STABMIXERAUFSATZ

Der Stabmixer kann im Allgemeinen wie ein normaler Mixer genutzt werden. Außerdem können Sie die Zutaten direkt in der Pfanne oder Schüssel mischen oder pürieren, in der Sie diese zubereiten möchten. Unabhängig davon, welches Gefäß Sie verwenden, sollten Sie darauf achten, dass es stabil auf einer ebenen Fläche steht. Halten Sie das Gefäß mit der freien Hand fest, damit es nicht über die Arbeitsfläche wandert.

- Tauchen Sie den Stabmixer nicht weiter als bis zum oberen Ende des Rohrs in Flüssigkeiten.
- Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten darf das Messer des Stabmixeres nicht schräg gehalten werden, da sonst Flüssigkeit aus dem Messbecher spritzen kann.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, solange sich das Messer noch außerhalb des Mixbehälters befindet.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Messer aus dem Mixbehälter heben.

SCHNEEBESENAUFSATZ

Allgemein gilt: Sie sollten einen Mixstab verwenden, um einen Mixer zu ersetzen und Sie sollten einen Schneebesen verwenden, um einen normalen Schneebesen zu ersetzen.

- Schieben Sie den Schneebesen von unten in den Schneebesenhalter.
- Um den Schneebesen zu entfernen, ziehen Sie ihn einfach unten aus dem Schneebesenhalter.
- Tauchen Sie den Schneebesen nicht über die Schneebesenhalterung hinaus ein.

ZERKLEINERERAUFSATZ

Sie können den Universalzerkleinerer als “Mini-Küchenmaschine” verwenden.

1. Trennen Sie den Netzstecker vom Strom.
2. Fassen Sie das Häckselmesser nur an den Kunststoffteilen an. Stecken Sie ihn auf die Achse, die sich am Boden des Arbeitsbehälters befindet.
3. Fügen Sie die Zutaten hinzu – den Arbeitsbehälter nur bis zur 450ml Markierung befüllen.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter – der obere Teil des Zerkleinerers lässt sich in den Antriebskopf an der Deckelunterseite einpassen.
5. Befestigen Sie die Motoreinheit oben auf dem Deckel des Arbeitsbehälters.
6. Lassen Sie den Universalzerkleinerer immer nur wenige Sekunden laufen, um ihn nicht zu überlasten.
7. Wenn Sie fertig sind, trennen Sie den Netzstecker der Motoreinheit vom Strom und nehmen Sie sie dann vom Deckel ab.
8. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig vom Arbeitsbehälter – achten Sie darauf, dass eventuelle Reste in den Arbeitsbehälter fallen. Ziehen Sie das Häckselmesser ab.
9. Zur Aufbewahrung können Sie die rutschfeste Basis als Deckel verwenden.

STAMPFERAUFSATZ

Verwenden Sie den Stampfer nur für weichgekochtes Gemüse – ist das Gemüse noch nicht durch, kann der Stampfer beschädigt werden. Achten Sie darauf, den Stampfer nicht ganz einzutauchen, damit keine Lebensmittel in das Grundgerät gelangen.

- Stellen Sie den Behälter mit dem Essen auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ihn mit Ihrer freien Hand fest.
- Verwenden Sie den Stampfer auf geringer Geschwindigkeitsstufe jeweils 1 bis 2 Sekunden lang, lassen Sie dazwischen eine Pause von ebenfalls mindestens 1 Sekunde.
- Verwenden Sie ihn nicht länger als eine Minute in folgendem Rhythmus: 2 Sekunden lang ein-/1 Sekunde lang ausgeschaltet.

MESSBECHER

- Befüllen Sie den Messbecher nur ungefähr bis zur Hälfte.
- Stellen Sie den Becher auf eine ebene Arbeitsfläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- Lassen Sie den Becher auf der Arbeitsfläche stehen, heben Sie ihn nicht hoch. Sie könnten sich verletzen, wenn er aus der Hand rutscht.
- Zur Aufbewahrung können Sie die rutschfeste Basis als Deckel verwenden.

PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Trennen Sie den Netzstecker vom Strom.
2. Drehen Sie den Stampfer um und drehen Sie das Messer für den Stampfer fest gegen den Uhrzeigersinn, um es abzunehmen.
3. Um den Stabmixer optimal nutzen zu können, reinigen Sie ihn direkt nach dem Gebrauch. Reinigen Sie die Messer des Stabmixers in heißem Seifenwasser mit Hilfe einer Nylonbürste. Reinigen Sie den Stabmixer nicht im Geschirrspüler. Vergewissern Sie sich stets, dass der Stabmixer vollständig abgetrocknet ist, bevor Sie ihn verstauen. Sollte Wasser in den Stabmixer gelangen, stellen Sie ihn so lange verkehrt herum auf, bis das Wasser vollständig abgelaufen ist.
4. Drehen Sie den Stampfer um und drehen Sie das Messer für den Stampfer fest gegen den Uhrzeigersinn, um es abzunehmen. Reinigen Sie das Messer für den Stampfer und den unteren Teil des Stampfers mit einer Nylonbürste in heißem Seifenwasser. Um das Messer für den Stampfer wieder zu befestigen, drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie den Messer ein und drehen Sie es fest im Uhrzeigersinn. Um das Messer für den Stampfer wieder zu befestigen, drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie den Messer ein und drehen Sie es fest im Uhrzeigersinn.
5. Achten Sie darauf, dass der Schneebesenhalter und der Deckel vom Arbeitsbehälter nicht nass werden, denn darin befinden sich die Getriebe für den Schneebesen und den Arbeitsbehälter.
6. Sie können den Schneebesen, den Messbecher und die rutschfeste Basis in warmem Seifenwasser reinigen.

Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen. Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

UMWELTSCHUTZ

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

REZEPTE

Pesto aus Koriander

- 2 Hand voll Korianderblätter
- 2 Zehen Knoblauchzehen
- 60 g Pinienkerne
- 125 ml Olivenöl
- 60 g geriebener Parmesan

Verrühren Sie Koriander, Knoblauch, Pinienkerne und die Hälfte des Öls zu einer cremigen Masse. Geben Sie dann die Mischung in eine größere Schüssel. Vermischen Sie sie mit dem Parmesan. Fügen Sie Öl hinzu, um die Konsistenz anzupassen: Als Dip: dick Als Belag: medium. Als Pastasauce: dünn.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne doivent pas utiliser ni jouer avec l'appareil. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.

⚠ Pour éviter toute blessure, faites preuve de prudence lors de la manipulation des lames, de la vidange du récipient et du nettoyage de l'appareil.

⚠ Veillez à ne pas ajouter de liquide chaud (à une température supérieure à 40°C) dans le récipient, car il pourrait être expulsé par un coup de vapeur brusque.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures.

Débranchez l'appareil avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

- Veillez à ne pas plonger le bloc moteur dans du liquide.
- N'utilisez pas le batteur dans de l'huile bouillante ; même une huile tiède peut provoquer de graves brûlures.
- N'essayez pas de piler de la glace ou de hacher de la viande crue et faites attention aux lames.
- N'adaptez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas utiliser le batteur pendant plus de 2 minutes, le fouet pendant plus de 5 minutes, le hachoir pendant plus de 30 secondes. Laissez le moteur refroidir pendant 2 minutes avant d'utiliser à nouveau ces accessoires.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

SCHÉMAS

1. Voyant
2. Contrôle de vitesse
3. Interrupteur
4. Bloc-moteur
5. Accessoire batteur
6. Lame
7. Support de fouet
8. Accessoire fouet
9. Couvercle du récipient
10. Lame de hachage
11. Récipient
12. Pied anti-éclaboussure
13. Accessoire presse-purée
14. Lame de l'accessoire presse-purée
15. Gobelet doseur

résistant au lave-vaisselle

ADAPTATION/RETRAIT DES ACCESSOIRES

1. Débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer les accessoires.
2. Pour fixer un accessoire, poussez-le à l'extrémité du bloc moteur et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Pour retirer l'accessoire, faites-le pivoter dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis tirez sur l'accessoire pour le séparer du bloc moteur.

UTILISATION

1. Mettez la fiche dans la prise de courant.
2. Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer le moteur, relâchez l'interrupteur pour l'arrêter.
3. Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée (1 = faible, 4 = élevée).
4. Le voyant change de couleur avec les changements de vitesse.

1	Bleu	Soupes / pilonnage
2	Pourpre	Smoothies / fouetter
3	Vert	Purées/ hacher
4	Rouge	Autres/ lots plus importants

ACCESSOIRE BATTEUR

Généralement, le batteur fait tout ce qu'un mixeur normal peut faire. Vous pouvez mixer, réduire en pulpe ou en purée les ingrédients dans la casserole ou le bol dans lequel vous les cuisinez.
Quelque soit le récipient que vous utilisez, posez-le sur une surface plate et stable et tenez-le avec votre main libre pour éviter qu'il se déplace sur le plan de travail.

- Ne pas plonger le batteur dans un liquide au-delà de la partie supérieure du tube parallèle.
- Lorsque vous l'utilisez dans des liquides chauds, ne laissez pas la lame briser la surface dans un angle, car le liquide risque de déborder du bol/de la casserole/du récipient.
- Ne le mettez pas en marche tant que la lame n'est pas dans le récipient.
- Éteignez-le avant de retirer la lame du récipient.

ACCESSOIRE FOUET

En général, lorsque vous remplacez un mixeur par un batteur, utilisez le fouet à la place du fouet à main.

- Poussez le fouet dans la base du support du fouet.
- Pour retirer le fouet, tirez simplement sur la base du support de fouet,
- N'immergez pas le fouet au-delà de la base de son support.

ACCESSOIRE HACHOIR

Vous pouvez utiliser le hachoir comme un mini robot de cuisine.

1. Débranchez le bloc moteur.
2. Manipulez la lame de hachage uniquement par la partie en plastique. Placez le hachoir dans le récipient, sur la tige située dans le bas du récipient.
3. Ajoutez les ingrédients – ne remplissez pas le récipient au-delà de la marque des 450 ml.
4. Placez le couvercle sur le récipient – la partie supérieure du hachoir s'insère dans la transmission située dans la partie inférieure du couvercle.
5. Fixez le bloc moteur sur la partie supérieure du couvercle du récipient.
6. Utilisez le hachoir par petits coups de quelques secondes, pour éviter d'en faire trop.
7. Lorsque vous avez terminé, débranchez le bloc moteur, puis retirez-le du couvercle.
8. Soulevez délicatement le couvercle du récipient – veillez à ce que les écoulements des ingrédients tombent dans le récipient. Soulevez la lame de hachage.
9. Lors du rangement de l'appareil, vous pouvez utiliser la base antidérapante comme couvercle.

ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE

Utilisez le pilon uniquement avec des légumes suffisamment cuits – si les légumes sont durs, le pilon risque de se briser. Ne plongez pas le pilon au-delà de sa partie supérieur, afin d'éviter que des aliments ne pénètrent dans la poignée.

- Déposez le récipient contenant les aliments sur une surface plate et stable et tenez-la à l'aide de votre main libre.
- Utilisez le pilon à vitesse faible, avec des impulsions de 1 ou 2 secondes à la fois et avec une pause d'au moins 1 seconde entre deux impulsions.
- Ne l'utilisez pas pendant plus d'une minute.

LE GOBELET DOSEUR

- Ne remplissez pas le gobelet doseur à plus de la moitié de sa capacité environ.
- Posez-le sur un plan de travail plat et stable et tenez-le avec votre main libre.
- Ne le soulevez pas du plan de travail et tenez-le dans votre main ; s'il glisse, vous risquez de vous blesser.
- Lors du rangement de l'appareil, vous pouvez utiliser la base antidérapante comme couvercle.

SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez le bloc moteur.
2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
3. Pour obtenir des résultats optimaux, lavez le batteur immédiatement après utilisation. Nettoyez l'extrémité de la lame du batteur dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon. Ne lavez pas le batteur dans un lave-vaisselle. Assurez-vous dans tous les cas que le batteur est complètement sec avant de le ranger. Dans le cas où de l'eau pénètrerait dans le batteur, retournez-le et placez-le en position verticale jusqu'à ce que l'eau se soit écoulée.
4. Pour retirer la lame du pilon, tenez le pilon à l'envers et faites pivoter la lame totalement dans le sens anti-horaire. Nettoyez la lame du pilon et la partie inférieure du pilon dans de l'eau chaude savonneuse, avec une brosse en nylon. Pour remettre la lame du pilon en place, tenez le pilon à l'envers, fixez la lame et faites-la pivoter totalement dans le sens horaire.
5. Veillez à maintenir secs le support de fouet et le couvercle du récipient, étant donné qu'ils contiennent les boîtes à engrenages du fouet et du récipient.
6. Vous pouvez laver le fouet, le gobelet doseur, le récipient et les pieds anti-éclaboussure dans de l'eau chaude savonneuse.

Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
Toutefois, les conditions de lavage du lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil. Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou recyclage.

RECETTES

Pesto à la Coriandre

- 2 poignée feuilles de coriandre
- 2 gousse d'ail
- 60g de pignons de pin
- 125ml d'huile d'olive
- 60g de Parmesan râpé

Travailler le coriandre, l'ail, les pignons et la moitié de l'huile jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Mettez dans un bol plus grand. Ajoutez le Parmesan. Ajouter de l'huile pour ajuster la consistance: Pour une sauce: épaisse. Pour un nappage: moyenne. Pour une sauce pour pâtes: fine.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of die gebrek aan ervaring of kennis hebben als iemand hen heeft uitgelegd hoe het apparaat moet worden gebruikt en ze de gevaren begrijpen. Kinderen mogen het apparaat niet gebruiken of ermee spelen. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

⚠ Ga voorzichtig om met de mesjes, het ledigen van de kom en het schoonmaken van het apparaat om letsels te vermijden.

⚠ Giet geen hete vloeistoffen (warmer dan 40 C) in de kom aangezien deze stoom kunnen veroorzaken.

Verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsels.

Verwijder de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, demonteert of schoonmaakt.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter, terwijl de stekker in het stopcontact zit.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundig persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

- Motoreenheid niet in vloeistof onderdompelen.
- De staaf nooit in hete olie gebruiken – zelfs matig hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Probeer geen ijs of rauw vlees te hakken en ga heel zorgvuldig om met de mesjes.
- Gebruik uitsluitend de door ons geleverde accessoires of hulpstukken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.
- Het apparaat niet gebruiken indien beschadigd of defect.
- Gebruik de staaf niet langer dan 2 minuten, de garde niet langer dan 5 minuten en de hakker niet langer dan 30 seconden. Laat de motor vervolgens 2 minuten afkoelen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

UITSLUITEND HUISHOUDELIJK GEBRUIK

AFBEELDINGEN

1. Lampje
2. Snelheidsregelaar
3. Schakelaar
4. Motoreenheid
5. Staaf
6. Mesje
7. Gardehouder
8. Garde
9. Deksel kom
10. Hakmes
11. Kom
12. Antislipbasis
13. Pureerhulpstuk
14. Mes van het pureerhulpstuk
15. Mengbeker

Vaatwasmachinebestendig

PLAATSEN/VERWIJDEREN VAN HULPSTUKKEN

1. Het apparaat verwijderen voor u hulpstukken aanbrengt of verwijdert.
2. Om een hulpstuk te monteren, duwt u het tot het einde van de motoreenheid en draait u het naar rechts.

3. Om het hulpstuk te verwijderen, draait u het naar links en trekt u vervolgens het opzetstuk van de motoreenheid.

GEBRUIK

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Druk op de schakelaar om de motor te starten, laat hem los om de motor uit te schakelen.
3. Zet de snelheidsregelaar op de gewenste snelheid (1 = laag, 4 = hoog).
4. Het lampje verandert van kleur wanneer de snelheid wijzigt.

1	Blauw	Soepen / stampen
2	Paars	Smoothies / opkloppen
3	Groen	Puree/ fijnsnijden
4	Rood	Overige/ grotere stukken

STAAF

Gewoonlijk kan de staafmixer alle klusjes aan die een normale mixer aankan. U kan de ingrediënten mengen, pulperen of pureren in de pan of kom voor u ze aan de kook brengt.
Iedere container die u gebruikt moet op een stabiele, vlakke ondergrond geplaatst worden en u moet hem ondersteunen met uw vrije hand om te beletten dat hij wegglijdt.

- Dompel de staaf niet in voorbij de bovenzijde van de parallelzijdige buis.
- Wanneer u de mixer gebruikt in warme vloeistoffen moet u erop letten de mesjes niet scheef boven de oppervlakte uit te laten komen. Zoniet kan de vloeistof opspatten naast de kom/pan/container.
- Schakel de mixer niet aan voor het snijblad in de kom is geplaatst.
- Schakel de mixer uit voor u hem uit de kom verwijdert.

GARDE

Algemeen gezien, terwijl u de staaf gebruikt om een mixer te vervangen, gebruik de garde waar u normaal een ballongarde gebruikt.

- Druk de garde in de onderkant van de gardehouder.
- Trek de garde uit de onderkant van de gardehouder om hem te verwijderen.
- Dompel de garde niet dieper dan de onderzijde van de gardehouder.

DE HAKKER

U kan de hakker als mini keukenrobot gebruiken.

1. Ontkoppel de motoreenheid.
2. Neem het hakmes alleen aan het plastic gedeelte vast. Laat hem in de kom dalen, over de spil in de bodem van de kom.
3. Voeg de ingrediënten toe - vul de kom niet hoger dan het max. merkteken.
4. Doe het deksel op de kom – de bovenkant van de hakker past op de aandrijving in de onderkant van het deksel.
5. Monteer de motoreenheid aan de bovenzijde van het deksel van de kom..
6. Gebruik de hakker in stoten van een aantal seconden. Zoniet loopt u het risico te overdrijven.
7. Wanneer u klaar bent, ontkoppelt u de motoreenheid en verwijdert u deze van het deksel.
8. Haal het deksel voorzichtig van de kom – let op dat druppels in de kom vallen. Verwijder het hakmes.
9. Voor opslag kunt u de antislipbasis gebruiken als deksel.

PUREERHULPSTUK

Gebruik de stamper alleen bij doorgekookte groenten omdat de stamper kapot gaat als de groenten nog hard zijn. Duw de stamper niet volledig in het voedsel om te vermijden dat het in het handvat terecht komt.

- Plaats de houder met het voedsel op een stabiel en plat oppervlak en houd deze met uw vrije hand vast.
- Gebruik de stamper aan lage snelheid gedurende 1 tot 2 seconden en wacht minstens 1 seconde alvorens opnieuw te stampen.
- Gebruik het apparaat niet langer dan één minuut.

DE MENGBEKER

- Vul de mengbeker niet meer dan halfvol.
- Plaats hem op een stabiel, vlak werkvlak en ondersteun hem met de vrije hand.
- Laat hem op de werkoppervlakte staan – als hij uitglijdt kan u zich kwetsen.
- Voor opslag kunt u de antislipbasis gebruiken als deksel.

ZORG EN ONDERHOUD

1. Ontkoppel de motoreenheid.
2. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
3. Voor het beste resultaat, was de staaf onmiddellijk na gebruik. Reinig het mes van de staaf in heet zeepwater met een nylon borstel. De staaf mag niet in de vaatwasser worden gereinigd. Zorg dat de staaf droog is voordat u hem opbergt. Als er water in de staaf is gekomen, moet u deze omgekeerd plaatsen totdat al het water weg is.
4. Om het stampermesje te verwijderen, houdt u de stamper ondersteboven en draait u het mesje scherp linksom. Reinig het stampermesje en de onderkant van de stamper in warm zeepwater met een nylon borstel. Om het stampermesje opnieuw te plaatsen, houdt u de stamper ondersteboven, plaatst u het mesje en draait u het scherp rechtsom.
5. Houd de gardehouder en het deksel van de kom droog omdat hier de tandwielen van de garde en de kom zitten.
6. U kunt de garde, mengbeker, kom en antislipbasis in warm zeepwater wassen.

U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden. De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

MILIEUBESCHERMING

Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

RECEPTJES

Koriander Pesto

- 2 handenvol korianderblaadjes
- 2 teen look
- 60g pijnboompitten
- 125ml olijfolie
- 60g geraspte parmezaan

Verwerk de koriander, knoflook, pijnboompitten en de helft van de olie tot het een glad mengsel is geworden. Plaats dan in een grotere kom. Meng de Parmezaan. Voeg olie toe om de consistentie aan de passen. Als dipsaus: dik. Als topping: medium. Als pastasaus: dun.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza o conoscenza dell'apparecchio, a condizione che siano controllate o istruite da un adulto e che siano in grado di capirne i rischi. I bambini non devono utilizzare o giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo fuori dalla portata dei bambini.

⚠ Per evitare lesioni, prestare la massima attenzione quando si maneggiano le lame, quando si svuota la ciotola e durante le operazioni di pulizia.

⚠ Non aggiungere liquido caldo (oltre 40°C) nella ciotola, in quanto può fuoriuscire per un'improvvisa fuoriuscita di vapore.

L'uso errato dell'apparecchio può causare lesioni.

Scollegare l'apparecchio prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

Non lasciare l'apparecchio incustodito con la spina inserita.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante, da un rivenditore autorizzato o da personale similmente qualificato, per evitare incidenti.

- Non immergere in sostanza liquida il gruppo del motore.
- Non utilizzare il frullatore ad immersione in olio bollente o caldo in quanto potrebbe causare gravi scottature.
- Non tritare ghiaccio o carne cruda. Prestare attenzione alle lame.
- Applicare solo gli accessori o gli elementi di corredo forniti.
- Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.
- Non utilizzare il frullatore ad immersione per più di 2 minuti, la frusta per più di 5 minuti, il tritatutto per più di 30 secondi, poi lasciare raffreddare il motore per 2 minuti prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.

SOLO PER USO DOMESTICO

IMMAGINI

1. Spia
2. Selettore di velocità
3. Interruttore
4. Gruppo del motore
5. Accessorio frullatore a immersione
6. Lama
7. Supporto della frusta
8. Accessorio frusta
9. Coperchio della ciotola
10. Lama per tritare
11. Ciotola
12. Base anti scivolo
13. Accessorio per miscelare
14. Lama dell'accessorio per miscelare
15. Bicchiere

lavabile in lavastoviglie

APPLICARE E RIMUOVERE GLI ACCESSORI

1. Staccare l'apparecchio prima di applicare o rimuovere qualsiasi accessorio.
2. Per montare un accessorio, spingerlo verso l'estremità del gruppo del motore e ruotarlo in senso orario.

3. Per rimuovere un accessorio, ruotarlo in senso antiorario, quindi staccare l'accessorio dal gruppo del motore.

MODO D'USO

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Premere l'interruttore per avviare il motore, rilasciarlo per spegnere.
3. Posizionare il selettore di velocità sulla velocità desiderata (1 = più bassa, 4 = più alta).
4. La spia cambierà colore al variare della velocità.

1	Blu	Zuppe / miscelazione
2	Porpora	Frappè/sbattere
3	Verde	Purea/tritare
4	Rosso	Altro/pezzi più grandi

ACCESSORIO FRULLATORE A IMMERSIONE

In generale il frullatore ad immersione fa quello che fa un frullatore normale. Si può miscelare, frullare e passare gli ingredienti nel direttamente nel contenitore all'interno del quale verranno cucinati.
Qualsiasi contenitore si utilizzi, assicurarsi che poggi su una superficie stabile e piana e tenerlo fermo con una mano per evitare che si sposti durante l'utilizzo dell'apparecchio.

- Non immergere il frullatore ad immersione al di là della cima del tubo a facce parallele.
- Con liquidi bollenti, non immergere la lama in posizione inclinata in quanto causerebbe la fuoriuscita del liquido dal contenitore.
- Non azionare il frullatore ad immersione se la lama non si trova all'interno di un contenitore per il cibo.
- Spegnere il frullatore ad immersione quando si toglie l'apparecchio dal contenitore per il cibo.

ACCESSORIO FRUSTA

Generalmente usando un frullatore ad immersione per sostituire un normale frullatore si utilizza la frusta dove altrimenti verrebbe usata una frusta a palloncino.

- Spingere la frusta nella parte inferiore del supporto della frusta.
- Per togliere la frusta, tirarla semplicemente dalla parte inferiore del supporto della frusta.
- Non immergere la frusta oltre il fondo del suo supporto.

ACCESSORIO PER TRITARE

Si può utilizzare il tritatutto come un mini tritatutto.

1. Disconnettere il gruppo del motore.
2. Prendere la lama per tritare solo dalla parte in plastica. Posizionarla sulla ciotola, sopra l'alberino di rotazione, nella parte inferiore della ciotola.
3. Aggiungere gli ingredienti – non riempire la ciotola al di sopra dell'indicazione 450ml.
4. Montare il coperchio della ciotola – la parte superiore del tritatutto deve essere montata sull'attacco della parte inferiore del coperchio.
5. Montare il gruppo del motore sulla parte superiore del coperchio della ciotola.
6. Utilizzare il tritatutto a intervalli di pochi secondi, altrimenti c'è il rischio di farne un uso eccessivo.
7. Alla fine, disconnettere il gruppo del motore, poi rimuoverlo dal coperchio.
8. Sollevare delicatamente il coperchio dalla ciotola – controllare che le gocce cadano nella caraffa. Estrarre la lama per tritare.
9. Per conservarlo, è possibile utilizzare la base anti scivolo come coperchio.

ACCESSORIO PER MISCELARE

Utilizzare il miscelatore solo con verdure ben bollite – se le verdure sono dure, il miscelatore si rompe. Non immergere il miscelatore al di sopra della sua parte superiore, per impedire che il cibo entri all'interno dell'impugnatura.

- Posizionare il contenitore del cibo su una superficie stabile e piana, e reggerlo con la mano libera.
- Utilizzare il miscelatore a velocità bassa, in scatti di 1 o 2 secondi per volta, con un intervallo di almeno 1 secondo tra uno scatto e l'altro.
- Non utilizzarlo per più di un minuto.

IL BICCHIERE

- Non riempire il bicchiere oltre la metà.
- Appoggiarlo su una superficie stabile e piana e tenerlo con la mano libera.
- Non alzarlo e non tenerlo in mano. Se dovesse cadere, ci si farebbe male.
- Per conservarlo, è possibile utilizzare la base anti scivolo come coperchio.

CURA E MANUTENZIONE

1. Disconnettere l'apparecchio.
2. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
3. Per ottenere risultati migliori, lavare il frullatore a immersione subito dopo l'uso. Pulire l'estremità della lama del frullatore a immersione in acqua calda e detersivo, con una spazzola di nylon. Non lavare il frullatore a immersione in lavastoviglie. Assicurarsi sempre che il frullatore a immersione sia completamente asciutto prima di conservarre. Se l'acqua entra nel frullatore a immersione, capovolgerlo fino a quando tutta l'acqua è scivolata via.
4. Per smontare la lama del miscelatore, tenere il miscelatore capovolto, e ruotare la lama bruscamente in senso antiorario. Pulire la lama del miscelatore e la parte inferiore del miscelatore in acqua calda e detersivo, con una spazzola di nylon. Per rimontare la lama del miscelatore, tenere il miscelatore capovolto, inserire la lama, e ruotarla bruscamente in senso orario.
5. Mantenere il supporto della frusta e il coperchio della ciotola asciutti, in quanto contengono gli ingranaggi della frusta e della ciotola.
6. La frusta, il bicchiere, la ciotola e la base anti scivolo sono lavabili con acqua calda e sapone.

Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali. Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

PROTEZIONE AMBIENTALE

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

RICETTA

Pesto al coriandolo

- 2 manciata foglie di coriandolo
- 2 spicchio d'aglio
- 60 g di pinoli
- 125 ml d'olio di oliva
- 60 g parmigiano grattugiato

Tritare coriandolo, aglio, pinoli e metà dell'olio fino a dare al composto un aspetto uniforme. Mettere il contenuto in una bacinella. Mescolarvi il parmigiano. Aggiungere olio per regolarne la consistenza: Per intingere: denso. Per una salsa: media. Per una salsa per condire la pasta: fluida.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entrégueselas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por personas inexpertas o con discapacidad física, sensorial o mental, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en su uso y comprendan los riesgos que conlleva.

No permita que los niños utilicen el aparato ni jueguen con él. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.

⚠ Para evitar heridas, tenga cuidado al manipular las cuchillas, al vaciar el bol y al limpiar el aparato.

⚠ No vierta en el bol líquidos calientes (a más de 40ºC): pueden salpicar al hervir rápidamente.

El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

Desenchufe el aparato antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

No deje el aparato desatendido mientras está enchufado.

Si el cable está dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, su agente de servicio, o alguien con cualificación similar para evitar peligro.

- No sumerja la unidad motora en ningún líquido.
- No use la varilla con aceite caliente –incluso el aceite moderadamente caliente puede causar quemaduras.
- No trate de picar hielo ni de triturar carne cruda, y tenga mucho cuidado con la cuchilla.
- No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.
- No utilice la varilla durante más de 2 minutos, el accesorio batidor durante más de 5 minutos ni el picador durante más de 30 segundos y deje enfriar el motor durante 2 minutos antes de volverlo a utilizar.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

ILUSTRACIONES

1. Luz
2. Control de velocidad
3. Interruptor
4. Unidad motora
5. Varilla
6. Cuchilla
7. Apéndice del accesorio batidor
8. Accesorio batidor
9. Tapa del bol
10. Cuchilla picadora
11. Bol
12. Base antideslizante
13. Accesorio pasapuré
14. Cuchilla de accesorio pasapuré
15. Vaso

Apto para lavavajillas

INSERTAR/QUITAR ACCESORIOS

1. Desenchufe el aparato antes de insertar o quitar accesorios
2. Para colocar un accesorio, insértelo en el extremo de la unidad motora y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
3. Para extraer el accesorio de la unidad motora, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj, después tire del accesorio para separarlo de la unidad motora.

UTILIZACIÓN

1. Enchufe el aparato a la corriente.
2. Mantenga presionado el interruptor para encender el motor y deje de presionarlo para detenerlo.
3. Gire el control de velocidad para seleccionar la velocidad deseada (1 = baja, 4 = alta).
4. La luz cambiará de color al variar la velocidad.

1	Azul	Sopas / uso del pasapuré
2	Violeta	Smoothies / batir
3	Verde	Purés / picar
4	Rojo	Otros / porciones más grandes

VARILLA

Generalmente, la varilla puede hacer todo lo que puede hacer una batidora normal. Puede mezclar, reducir pulpa o triturar ingredientes en la paella o recipiente donde va a cocinarlos.
Cualquier recipiente que use, asegúrese que está en una superficie plana y estable y agárrela con la mano que le quede libre para prevenir que se derrame por la superficie de trabajo.

- No sumergir la varilla más allá de este punto.
- Cuando la utilice con líquidos calientes, no deje que la cuchilla salga a la superficie ya que podría salpicar líquido fuera del recipiente.
- No encienda el aparato hasta que la cuchilla no se encuentre dentro del recipiente de la comida .
- Apáguelo antes de levantar la cuchilla del recipiente de la comida.

ACCESORIO BATIDOR

Generalizando, mientras se utiliza la varilla para sustituir una batidora, utilice el accesorio batidor donde normalmente hubiera utilizando un accesorio batidor grande.

- Empuje el accesorio batidor dentro del accesorio fijador.
- Para quitar el accesorio batidor, simplemente lo tira del accesorio fijador.
- No ponga el accesorio batidor más allá de la parte inferior del accesorio fijador.

EL ACCESORIO PICADOR

Puede usar el picador como un mini procesador de comida.

1. Desenchufe la unidad motora.
2. Sujete la cuchilla picadora solamente por su parte de plástico. Introdúzcalo en el bol, encima del eje situado en el fondo del bol.
3. Añada los ingredientes sin superar la marca de 450ml del bol.
4. Encaje la tapa del bol – la parte superior del picador encaja en el eje motor situado en la parte inferior de la tapa.
5. Encaje la unidad motora en la parte superior de la tapa del bol.
6. Use el picador en ráfagas de pocos segundos ya que de otro modo se puede pasar picando.
7. Cuando haya terminado, desenchufe la unidad motora y desencájela de la tapa.
8. Levante suavemente la tapa del bol procurando que no gotee en el enchufe. Saque la cuchilla picadora hacia arriba.
9. Para guardarlo, puede utilizar la base antideslizante como tapa.

ACCESORIO PASAPURÉ

Utilice el accesorio pasapuré únicamente con verduras bien cocidas. Si las verduras están duras el pasapuré se romperá. No introduzca el pasapuré más allá de su parte superior para evitar que los ingredientes se metan dentro del mango.

- Coloque el contenedor de ingredientes en una superficie plana y estable y sujételo con su mano libre.
- Utilice el pasapuré a velocidad baja y a ráfagas de 1 o 2 segundos cada vez, dejando un lapso de al menos 1 segundo entre ráfagas.
- No lo utilice durante más de un minuto.

EL VASO

- No rellene el vaso más de la mitad de su capacidad.
- Apóyelo en una superficie de trabajo estable y lisa y sujételo con la mano que le quede libre.

- No lo separe de la superficie de trabajo y lo sostenga con su mano porque si resbala puede herirse a si mismo.
- Para guardarlo, puede utilizar la base antideslizante como tapa.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato.
2. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
3. Es aconsejable lavar la varilla inmediatamente después de su uso. Limpie la cuchilla en agua caliente con detergente y un cepillo de nailon. No lave la varilla en el lavavajillas. Asegúrese siempre de secar a fondo la varilla antes de guardarla. Si entrase agua en la varilla, déjela vertical en posición invertida hasta que escurra toda el agua.
4. Para desmontar la cuchilla del pasapuré, sujete el pasapuré cabeza abajo y gire la cuchilla con fuerza en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Limpie la cuchilla del pasapuré y la parte inferior del pasapuré en agua caliente con jabón, con ayuda de un cepillo de nylon. Para volver a colocar la cuchilla del pasapuré, sujete el pasapuré cabeza abajo, encaje la cuchilla y gírela con fuerza en el sentido de las agujas del reloj.
5. Mantenga secos el apéndice del accesorio batidor y la tapa del bol, ya que contienen los engranajes del accesorio batidor y del bol.
6. Puede lavar el accesorio batidor, el vaso, el bol y las bases antideslizantes en agua caliente con jabón.

Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato. El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

RECETAS

pesto de cilantro

- 2 puñado hojas de cilantro
- 2 diente de ajo
- 60 g de piñones
- 125 ml aceite de oliva
- 60 g queso Parmesano rallado

Procese el cilantro, el ajo, los piñones y la mitad del aceite hasta obtener una consistencia suave. Póngalo en un bol mayor. Mezcle el queso Parmesano. Añada aceite para modificar la consistencia: Para mojar: espesa Para cobertura: media Para salsa para pasta: clara

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem usar nem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.

⚠ Para evitar ferimentos, tenha cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar a tigela e ao limpar.

⚠ Não adicione líquidos quentes (mais de 40°C) à tigela, pois poderão ser ejetados devido ao vapor repentino.

Utilizar o aparelho incorretamente poderá resultar em ferimentos.

Desligue o aparelho da corrente elétrica antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver ligado.

Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou qualquer profissional devidamente qualificado deverá substituí-lo para se evitarem riscos.

- Não mergulhe a unidade motora em líquido.
- Não utilize a varinha em azeite ou óleo quentes – mesmo que não estejam excessivamente quentes, estas substâncias podem provocar queimaduras bastante sérias.
- Não tente picar gelo ou carne crua, e tenha muito cuidado com as lâminas.
- Não instale acessórios que não sejam fornecidos por nós.
- Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se o seu funcionamento for defeituoso.
- Não utilize a varinha por mais de 2 minutos, o acessório batedor por mais de 5 minutos, o picador por mais de 30 segundos, posteriormente deixe arrefecer 2 minutos antes de voltar a usar.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ESQUEMAS

1. Luz
2. Controlo de velocidade
3. Interruptor
4. Unidade motora
5. Acessório varinha
6. Lâmina
7. Suporte do acessório batedor
8. Acessório batedor
9. Tampa da tigela
10. Lâmina picadora
11. Tigela
12. Base anti-deslizante
13. Acessório esmagador
14. Lâmina acessória esmagadora
15. Copo

lavável na máquina

COLOCAR/RETIRAR ACESSÓRIOS

1. Desligue o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
2. Para encaixar um acessório, empurre-o até ao final da unidade motora e, em seguida, rode-o para a direita.
3. Para remover o acessório, rode-o para a esquerda e, em seguida, puxe o acessório retirando-o da unidade motora.

UTILIZAÇÃO

1. Ligue a ficha à tomada elétrica.
2. Prima o interruptor para arrancar o motor, liberte-o para desligar.
3. Gire o controlo de velocidade para a velocidade que pretende (1 = baixa, 4 = alta).
4. A luz mudará de cor à medida que a velocidade muda.

1	Azul	Sopas / esmagar
2	Roxo	Smoothies/bater
3	Verde	Puré/picar
4	Vermelho	Outros/porções maiores

ACESSÓRIO VARINHA

Em geral, a varinha pode fazer qualquer coisa que uma picadora normal pode fazer. Também pode picar ou passar ingredientes no recipiente em que os for cozinhar.

Seja qual for o recipiente que utilizar, certifique-se sempre que o coloca numa superfície estável e nivelada, e segure-o com a sua mão livre para evitar que se mova pela superfície de trabalho.

- Não submirja a varinha para lá tubo com lados paralelos.
- Quando a utilizar em líquidos quentes, não deixe que a lâmina gire sobre a superfície de forma inclinada, já que poderia salpicar líquido quente para fora do recipiente.
- Não ligue o aparelho enquanto a lâmina não se encontrar dentro do recipiente para os alimentos.
- Desligue o aparelho antes de retirar a lâmina do recipiente para os alimentos.

ACESSÓRIO BATEDOR

Em geral, enquanto se usa a varinha para substituir o trabalho de uma picadora, o acessório batedor é utilizado para substituir uma batedeira.

- Coloque o acessório batedor na parte inferior do respectivo suporte.
- Para retirar o acessório batedor, puxe-o simplesmente para fora do respectivo suporte.
- Não submirja o acessório para lá da parte inferior do seu suporte.

ACESSÓRIO PICADOR

Pode usar o picador como mini picadora.

1. Desligue a unidade motora da corrente elétrica.
2. Manuseie a lâmina picadora através da parte de plástico. Baixe-o para a tigela, sobre o eixo no fundo da tigela.
3. Adicione os ingredientes – não encha a tigela acima da marca dos 450 ml.
4. Encaixe a tampa da tigela – a parte superior do picador encaixa na peça de acionamento na parte inferior da tampa.
5. Encaixe a unidade motora na parte superior da tampa da tigela.
6. Use o picador em disparos de poucos segundos, para não picar demasiado os alimentos.
7. Quando terminar, desligue a unidade motora da corrente elétrica e, em seguida, remova-a da tampa.
8. Separe a tampa da tigela com cuidado – tenha cuidado para que não caiam alimentos para o jarro. Levante e retire a lâmina picadora.
9. Para armazenar, poderá usar a base anti-deslizante como tampa.

ACESSÓRIO ESMAGADOR

Use o esmagador apenas com legumes bem cozidos – se os legumes estiverem rijos, poderá partir o esmagador. Não mergulhe o esmagador para além do seu topo para evitar que os alimentos penetrem no interior do cabo.

- Coloque o recipiente de alimentos numa superfície plana e estável e suporte-o com a mão livre.
- Use o esmagador com uma velocidade baixa, em impulsos de 1 ou 2 segundos de cada vez, com um intervalo de, pelo menos, 1 segundo entre impulsos.
- Não use por mais de 1 minuto.

O COPO

- Não encha o copo até mais de meio.
- Coloque-o numa superfície de trabalho estável e nivelada, e aguente-o com a sua mão livre.

- Não levante o copo da superfície de trabalho nem o segure só com a mão. Se o copo escorregar, poderá magoar-se.
- Para armazenar, poderá usar a base anti-deslizante como tampa.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da corrente elétrica.
2. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
3. Para obter os melhores resultados, lave a varinha imediatamente após a utilização. Limpe a extremidade com a lâmina da varinha em água quente, com detergente, usando uma escova de nylon. Não lave a varinha na máquina de lavar loiça. Certifique-se sempre de que a varinha está seca na totalidade antes de a armazenar. Se água penetrar na varinha, coloque-a na vertical invertida até que toda a água tenha sido drenada.
4. Para remover a lâmina do esmagador, segure o esmagador virado ao contrário e gire a lâmina para a esquerda. Limpe a lâmina do esmagador e a parte inferior do esmagador em água quente com detergente, com uma escova de nylon. Para voltar a colocar a lâmina do esmagador, segure o esmagador virado ao contrário, encaixe a lâmina e gire-a para a direita.
5. Mantenha o suporte do acessório batedor e a tampa da tigela secos, pois contêm engrenagens para o acessório batedor e a tigela.
6. Poderá lavar o acessório batedor, o copo, a tigela e as bases anti-deslizantes em água morna com detergente.

Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície. Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

PROTEÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos elétricos e eletrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

RECEITAS

Pesto de coentros

- 2 punhado folhas de coentro
- 2 dente de alho
- 60 g de pinhões
- 125 ml de azeite
- 60 g de queijo parmesão ralado

Processe os coentros, alho, pinhão e metade do óleo até obter uma consistência suave. Coloque numa tigela maior. Misture o queijo parmesão. Junte óleo para ajustar a consistência: Para um molho: espesso. Para uma cobertura: médio. Para molho para massas: líquido.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Apparatet kan anvendes af personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må hverken benytte eller lege med apparatet.

Apparatet og ledningen skal holdes uden for børns rækkevidde.

⚠ For at undgå tilskadekomst skal man udvise forsigtighed ved håndtering af klingerne, samt når skålen tømmes og rengøres.

⚠ Hæld ikke varme væsker (over 40 °C) i skålen, da de kan sprøjte ud grundet pludselig dampdannelse.

Forket brug af apparatet kan forårsage tilskadekomst.

Tag apparatets stik ud inden du samler, adskiller eller rengør det.

Lad aldrig apparatet stå uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

- Læg ikke motorenheden i væske.
- Undgå at bruge stavblenderen i varm olie – selv mellemvarm olie kan give ubehagelige forbrændinger.
- Forsøg ikke at knuse is, forsøg ikke at hakke råt kød, og vær yderst forsigtig med klingerne.
- Tilføj eller forbind aldrig andre dele end de som vi leverer.
- Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Undlad at bruge stavblenderen i mere end 2 minutter, piskeriset i mere end 5 minutter, hakkeren i mere end 30 sekunder og lad derefter motoren køle af i 2 minutter, inden den bruges igen.

KUN TIL PRIVAT BRUG

TEGNINGER

1. Indikator
2. Hastighedsregulator
3. Knap
4. Motorenhed
5. Stavblender
6. Klinger
7. Piskerisholder
8. Piskeris
9. Skålens låg
10. Hakkeklinge
11. Skål
12. Non-slip fod
13. Moser
14. Moseklinge
15. Bæger

Tåler opvaskemaskine

MONTERING/AFMONTERING AF TILBEHØR

1. Træk stikket fra apparatet ud før montering eller afmontering af tilbehør.
2. Tilbehør påsættes ved at trykke det på motorenhedens ende og dreje det med uret.
3. Tilbehør tages af ved at dreje det mod uret og derefter trække det af motorenheden.

BRUG

1. Sæt stikket i stikkontakten.
2. Tryk på afbryderknappen for at starte motoren, slip den for at afbryde.
3. Drej knappen for hastighedsindstilling til du har den ønskede hastighed (1 = lav, 4 = høj).
4. Indikatoren vil skifte farve, når hastigheden skifter.

1	Blå	Suppe / mose
2	Violet	Smoothies/piske
3	Grøn	Puré/hakke
4	Rød	Andet/større portioner

STAVBLENDER

Generelt kan staven alt det en normal blender kan. Du kan blende, mase eller purere ingredienserne i den gryde eller skål du vil tilberede dem i.
Lige meget hvilken beholder du bruger bør du sørge for at den er på en stabil overflade, og støtte den med din frie hånd, for at undgå at den vandrer på overfladen.

- Sænk ikke stavblenderen dybere end til toppen af stavens skaft.
- Lad aldrig klinger bryde overfladen på nogen måde når staven bruges i varme væsker, da dette kunne medføre sprøjt fra væsken udenfor skålen/gryden/boksen.
- Undgå at tænde til klingen er i fødevarebeholderen.
- Sluk før klingen fjernes fra fødevarebeholderen.

PISKERIS

Generelt vil du bruge stavblenderen i stedet for en blender og piskeriset i stedet for et traditionelt piskeris.

- Skub piskeriset op i bunden af piskerisholderen.
- For at afmontere piskeriset, trækkes det ganske enkelt af bunden af piskerisholderen.
- Sænk ikke piskeriset dybere en bundet af piskerisholderen.

HAKKER

Du kan bruge hakker som en mini-foodprocessor.

1. Tag motorenhedens stik ud af stikkontakten.
2. Håndter kun hakkeklingen ved at holde på plastikdelen. Sæt den ned i skålen oven på spindlen i bunden af skålen.
3. Tilsæt ingredienserne – undgå at fylde skålen op til over 450ml mærket.
4. Sæt skålens låg på – hakkerens overside passer ind i drevet på lågets underside.
5. Montér motorenheden oven på skålens låg.
6. Brug hakkeren i omgange på få sekunder, ellers risikerer du at hakke ingredienserne for meget.
7. Tag motorenhedens stik ud af stikkontakten, når du er færdig og tag den af låget.
8. Tag forsigtigt låget af skålen – sørg for at eventuelle dråber drypper ned i blenderglasset. Tag hakkeklingen op.
9. Til opbevaring kan du bruge non-slip foden som låg.

MOSER

Brug kun mosetilbehøret til godt kogte grønsager – hvis grønsagerne er hårde, tager mosetilbehøret skade. Sæt ikke mosetilbehøret så langt ned i maden, at der kan komme mad ind i håndtaget.

- Stil madbeholderen på en stabil, plan overflade, og hold ved den med din frie hånd.
- Brug mosetilbehøret ved lav hastighed, i korte intervaller af 1 til 2 sekunders varighed, med en pause på mindst 1 sekund imellem intervallerne.
- Det må ikke bruges i mere end 1 minut.

BÆGERET

- Fyld ikke bægeret mere end cirka halvt op.
- Placer på en stabil, flad arbejdsoverflade og støt det med din frie hånd.
- Løft det ikke fra arbejdsoverfladen for at holde det i hånden – hvis det glider skader du dig selv.
- Til opbevaring kan du bruge non-slip foden som låg.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag apparatets stik ud af stikkontakten.
2. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
3. Vask piskeriset af umiddelbar efter brug, hvor det er lettest at få rent. Vask stavblenderens klingeende af i varmt sæbevand med en nylonbørste. Piskeriset tåler ikke opvaskemaskine. Sørg altid for, at piskeriset er helt tørt inden det opbevares. Hvis der er kommet vand ind i piskeriset, bør det stilles på hovedet, indtil alt vandet er løbet ud.

4. Moseklingen tages af ved at holde mosetilbehøret med bunden i vejret og dreje klingen resolut imod uret. Vask moseklingen og undersiden af mosetilbehøret af i varmt sæbevand, brug en nylonbørste. Moseklingen påmonteres ved at holde mosetilbehøret med bunden i vejret - påsæt dernæst klingen og drej den resolut med uret.
5. Sørg for at holde piskerisholderen og skålens låg tørre, da de indeholder gearkasser til piskeriset og skålen.
6. Du kan vaske piskeriset, bægeret, skålen og non-slip foden i varmt sæbevand.

Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.
De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen. Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

OPSKRIFTER

Koriander pesto

- 2 håndfuld koriander blade
- 2 fed hvidløg
- 60 g pinjekerner
- 125 ml olivenolie
- 60 g Parmesan, revet

Bearbejd koriander, hvidløg, pinjekerner og halvdelen af olien til det er jævnt. Hæld det over i en stor skål. Rør parmesanen i. Tilsæt olien for at tilpasse konsistensen: Til dip: tyk. Til fyld: mellem. Til pastasauce: tynd.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av personer med minskad fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten, om det sker under tillsyn eller efter instruktioner och om de förstår de faror som användningen kan innebära. Barn får inte använda eller leka med apparaten. Håll apparat och sladd utom räckhåll för barn.

⚠ Undvik risk för skada genom att vara försiktig när du hanterar knivbladen, tömmer skålen och rengör apparaten.

⚠ Häll inte het vätska (över 40°C) i skålen, den kan slungas ut p.g.a. plötslig ångbildning.

Felaktig användning av apparaten kan orsaka skada.

Dra ur sladden till apparaten före montering, demontering och rengöring.

Lämna inte apparaten utan tillsyn när den är ansluten.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

- Sänk inte ned motorenheten i någon form av vätska.
- Använd inte mixerskaftet i varm olja – även ganska låga oljetemperaturer kan ge en obehaglig brännskada.
- Man kan inte krossa is eller hacka rått kött – var aktsam om knivbladen.
- Använd bara tillbehör och övrig utrustning som företaget tillhandahåller.
- Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.
- Använd inte mixerskaftet mer än 2 minuter, vispen mer än 5 minuter och hackkniven mer än 30 sekunder åt gången, låt sedan motorn kallna i 2 minuter innan du fortsätter.

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BILDER

1. Signallampa
2. Hastighetsreglage
3. Brytare
4. Motorenhet
5. Mixertillbehör
6. Knivblad
7. Visphållare
8. Visptillbehör
9. Lock till skålen
10. Hackknivsenhet
11. Skål
12. Glidsäkert underlag
13. Mostillbehör
14. Knivenhet till mostillbehör
15. Måttbägare

Kan diskas i diskmaskin

MONTERING/BORTTAGNING AV TILLBEHÖR

1. Dra ur sladden till apparaten före montering eller borttagning av tillbehör.
2. För att montera ett tillbehör, tryck tillbehöret helt in i motorenheten och vrid det medurs.
3. Ta bort tillbehöret genom att trycka på knapparna vid sidan av motorenheten och dra ut det därifrån.

ANVÄNDNING

1. Sätt stickproppen i vägguttaget.
2. Tryck på strömställaren för att starta motorn, släpp upp den för att slå av.
3. Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet (1 = låg hastighet, 4 = hög hastighet).
4. Signallampan kommer att ändra färg när hastigheten ändras.

1	Blå	Soppor / pressa grönsaker
2	Lila	Smoothies/vispning
3	Grön	Puréer/hackning
4	Röd	Övrigt/störrebitar

MIXERTILLBEHÖR

Med mixerskaftet kan du i stort sett göra det som du gör med en vanlig mixer. Du kan blanda, mosa och göra puré och du behöver inte byta kastrull eller skål vid tillagningen.10 Se bara till att vilket tillredningskärl du än använder står på en fast och plan yta och håll fast det med din fria hand så att det inte kan ändra läge på arbetsytan.

- Sänk inte ned mixerskaftet längre än till den översta delen av den raka mixerskaftdelen.
- Håll knivbladet i horisontellt läge vid ytan när mixerskaftet används för varma vätskor så att ingen vätska stänker upp utanför skålen/kastrullen/tillbringaren.
- Slå inte på strömmen förrän knivbladet är nere i tillbringaren.
- Slå av strömmen innan du lyfter knivbladet från tillbringaren.

VISPTILLBEHÖR

Rent allmänt kan man säga att mixerskaftet kan ersätta en handmixer och vispen kan ersätta en ballongvisp.

- Skjut in vispen i botten av visphållaren.
- När du vill ta bort vispen kan du helt enkelt bara dra ut den från botten av visphållaren.
- Sänk inte ned vispen över botten av visphållaren.

HACKTILLBEHÖR

Hackkniven kan användas som en enklare matberedare.

1. Dra ur motorenhetens sladd.
2. Hantera hackknivsenheten genom att enbart hålla i plastdelen. Sätt fast hackkniven över drivaxeln i skålens botten.
3. Tillsätt ingredienserna – fyll inte skålen över markeringen för 450 milliliter.
4. Sätt fast locket till skålen – hackknivens översta del förs in i anslutningen på undersidan av locket.
5. Sätt fast motorenheten uppe på locket till skålen.
6. Använd hackkniven med några sekunders intervall så att ingredienserna inte bearbetas för mycket.
7. När du är klar ska du dra ur sladden till motorenheten och ta sedan bort den från locket.
8. Lyft försiktigt av locket från skålen – se till att eventuell vätska på locket inte hamnar utanför skålen. Lyft upp hackknivsenheten.
9. Vid förvaring av apparaten kan det glidsäkra underlaget användas som lock.

MOSTILLBEHÖR

Använd grönsakspressen endast till genomkokta grönsaker – om grönsakerna är hårda kan den gå sönder. Sänk inte ned pressen över dess övre del, då kan matrester komma in på insidan av mixerhandtaget.

- Placera apparaten på en plan och stabil yta och håll fast den med din fria hand.
- Använd grönsakspressen vid låg hastighet, i stötar om 1 eller 2 sekunder i taget, med en paus på minst 1 sekund mellan stötarna.
- Använd inte pressen längre tid än en minut.

MÅTTBÄGAREN

- Fyll inte måttbägaren mer än till hälften.
- Ställ måttbägaren på en fast och plan arbetsyta och håll fast den med din fria hand.
- Lyft inte upp måttbägaren från arbetsytan och håll fast den med handen – om den slinter kan du skadas.
- Vid förvaring av apparaten kan det glidsäkra underlaget användas som lock.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden på apparaten.
2. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
3. För bästa resultat, diska mixertillbehöret omedelbart efter användningen. Rengör tillbehörets knivbladsände i varmt vatten med diskmedel med en nylonborste. Mixertillbehöret får inte diskas i

diskmaskin. Se alltid till att tillbehöret är helt torrt innan det förvaras. Om vatten kommer in i tillbehöret ska man ställa det upp och ned tills allt vatten runnit bort.

4. För att avlägsna bladet till grönsakspressen, håll pressen upp och ned och vrid knivbladet skarpt moturs. Rengör bladet till grönsakspressen och botten på grönsakspressen i varmt vatten med diskmedel, med en nylonborste. För att byta ut bladet till grönsakspressen, håll grönsakspressen upp och ned, fäst knivbladet och vrid det skarpt medurs.
5. Håll visphållaren och locket till skålen torra, eftersom de innehåller växellådorna för vispen och skålen.
6. Du kan rengöra vispen, måttbägaren, skålen och de glidsäkra underlagen med diskmedel och varmt vatten.

Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

Apparatens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin. Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.

MILJÖSKYDD

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratagas, återanvändas eller återvinnas.

RECEPT

Korianderpesto

- 2 handfull korianderblad
- 2 klyftor vitlök
- 60 g pinjenötter
- 125 ml olivolja
- 60 g parmesanost, riven

Blanda koriander,vitlök, pinjenötter och hälften av oljan till en slät massa. Lägg över i en stor skål. Rör i parmesanosten. Tillsätt olja för rätt konsistens: Till dippsås: tjock. Till fyllning: medium. Till pastasås: tunn.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt veiledet/instruert og forstår farene som er involvert. Barn må ikke bruke eller leke med apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.

⚠ For å unngå skade må du være forsiktig når du håndterer knivbladene, tømmer bollen og ved rengjøring.

⚠ Ikke tilsett varm væske (over 40°C) i bollen, da den kan bli kastet ut igjen på grunn av plutselig damp.

Feil bruk av apparatet kan føre til skader.

Koble fra apparatet før du monterer, demonterer eller rengjør det.

Ikke la apparatet være ubevoktet når det er tilkoblet.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicepartner eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

- Ikke senk motorenheten ned i væske.
- Ikke bruk staven i varm olje – selv moderat varmet olje kan føre til stygge brannskader.
- Ikke prøv å knuse is, ikke prøv å hugge rått kjøtt, og vær veldig forsiktig med knivbladene.
- Ikke tilpass andre festeanretninger eller utstyr enn de vi leverer.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.
- Ikke bruk stavmikseren i mer enn 2 minutter, vispen i mer enn 5 minutter, minihakkeren i mer enn 30 sekunder. La motoren nedkjøles i 2 minutter før den startes opp igjen.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

FIGURER

1. Lys
2. Hastighetskontroll
3. Bryter
4. Motorenhet
5. Stavmikser-tilbehør
6. Knivblad
7. Vispholder
8. Visp-tilbehør
9. Bollelokk
10. Hakkeblad
11. Bolle
12. Anti-gli-base
13. Mose-tilbehør
14. Blad til mose-tilbehør
15. Beger

Kan vaskes i oppvaskmaskin

TILPASNING/FJERNING FESTEANRETNINGER

1. Frakople apparatet før fjerning av festeanretninger.
2. For å sette tilbehøret på plass, skyv det inn i enden av motorenheten, og vri med klokken.
3. For å ta ut tilbehøret, vri mot klokken, og trekk så tilbehøret ut av motorenheten.

BRUK

1. Stikk kontakten i støpselet.
2. Trykk på bryteren for å starte motoren, slipp den for å slå den av.
3. Drei hastighetskontrollen for å få ønsket hastighet (1 = lav, 4 = høy).
4. Lyset vil endre farge etter hvert som hastigheten endres.

1	Blå	Supper / mosing
2	Lilla	Smoothies/visping
3	Grønn	Pureer/hakking
4	Rød	Annet / større deler

STAVMIKSER-TILBEHØR

Staven kan generelt gjøre det en normal mikser kan gjøre. Du kan mikse, mose ingrediensene i beholderen eller i bollen du holder på å lage maten i.

Uansett hvilken beholder du bruker, så må du se etter om det er på et stabilt, flatt underlag og støtte den med den ledige hånden for å unngå at den beveger seg på arbeidsunderlaget.

- Ikke senk staven ned slik at den overskrider toppen av parallelle tuben.
- Ved bruk i varme væsker, ikke la knivbladet bryte overflaten, fordi du kan sprute væske utenfor bollen/gryten/beholderen.
- Ikke slå på før knivbladet er på innsiden av en matskål.
- Slå av før du løfter knivbladet fra matskålen.

VISP-TILBEHØR

Generelt når du bruker stavmikseren for å erstatte blenderen, bruk vispen der du normalt ville ha brukt en rund visp.

- Skyv vispen til bunnen av vispeholderen.
- For å fjerne vispen, trekk det enkelt ut fra enden av vispeholderen,
- Ikke la vispen gå til bunnen av vispeholderen.

HAKKE-TILBEHØR

Du kan bruke minihakkeren som en mini food processor.

1. Koble fra motorenheten.
2. Når man håndterer hakkebladet må man bare ta i plastdelen. Senk den ned i bollen, over spindelen i bunnen av bollen.
3. Tilsett ingrediensene - ikke fyll bollen over 450ml-merket.
4. Sett på bollelokket - toppen av minihakkeren passer inn i sporet i undersiden av lokket.
5. Sett motorenheten på toppen av bollelokket.
6. Når du bruker minihakkeren kraftig, gjør det kun i noen sekunder, ellers risikerer du å gjøre det for mye.
7. Etter bruk kobler man fra motorenheten og fjerner den fra lokket.
8. Løft lokket forsiktig fra bollen - pass på så eventuelle dråper faller ned i kannen. Løft ut hakkebladet.
9. For lagring så kan du bruke non-slip basen som et deksel.

MOSE-TILBEHØR

Bruk moseren bare med godt kokte grønnsaker; hvis grønnsakene er harde, vil du moseren bli ødelagt. Ikke senk moseren lenger ned enn toppen på den, slik at mat ikke kommer inn i håndtaket.

- Sett matbeholderen på et stabilt, flatt underlag, og støtt den opp med den ledige hånden.
- Bruk moseren ved lav hastighet, i støt på ett eller to sekunder om gangen, med en pause på minst ett sekund mellom støtene.
- Ikke bruk den i mer enn ett minutt.

BEGERET

- Ikke fyll begeret mer en omtrent halvfullt.
- Ha det på et stabilt og flatt arbeidsunderlag, støtt det med din ledige hånd.
- Ikke løft den opp fra arbeidsunderlaget for å holde den i hånden – hvis du slipper den så kan du skade deg selv.
- For lagring så kan du bruke non-slip basen som et deksel.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra apparatet..
2. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

3. For best resultat må man vaske stavmikseren etter bruk. Rengjør bladets ende i varmt såpevann med en nylonbørste. Stavmikseren må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Man må forsikre seg om at stavmikseren er helt tørr før man setter den bort. Hvis det kommer vann inn i stavmikseren, sett den oppreist til alt vannet har rent ut.
4. For å fjerne moserbladet holder du moseren opp ned og vrir knivbladet skarpt mot venstre. Rengjør moserbladet og bunnen av moseren med nylonbørste og varmt såpevann. For å sette moserbladet på igjen holder du moseren opp ned, fester knivbladet, og vrir det skarpt mot høyre.
5. Hold vispholderen og bollelokket tørt, da de inneholder girboksene for vispen og bollen.
6. Du kan vaske vispen, begeret, bollen og anti-gli-basen i varmt såpevann.

Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen. Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helserelaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

OPPSKRIFTER

Koriander pesto

- 2 håndfull korianderblad
- 2 fedd hvitløk
- 60 g pinjekjerner
- 125 ml olivenolje
- 60 g Parmesanost, revet

Mikse koriander, hvitløk, pinjekjerner og halvparten av oljen til det er glatt. Slå over til en stor bolle. Rør i Parmesanosten. Legg til olje for å justere konsistensen: For en dipp: tykk. For en topping: medium. For pastasaus: tynn.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset suorituskyvyt ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/opastetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
Lapset eivät saa käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
⚠ Tapaturmien välttämiseksi ole varovainen, kun käsittelet teriä, tyhjennät kulhoa tai puhdistat laitetta.
Älä lisää kuumaa nestettä (yli 40 °C) kulhoon, sillä siitä voi aiheutua äkillinen höyryn ulostulo.
Laitteen väärinkäyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon.
Irrota laite verkkovirrasta ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
Älä jätä laitetta vaille silmälläpitoa, kun se on kytketty sähköverkkoon.
Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

- Älä upota moottoriyksikköä nesteeseen.
- Älä käytä sauvasekoitinta kuumassa öljyssä – vain vähänkin kuumennettu öljy aiheuttaa kivuliaita palovammoja.
- Älä yritä murskata jäätä tai hienontaa raakaa lihaa ja ole varovainen terien kanssa.
- Älä kiinnitä muita kuin valmistajan toimittamia lisälaitteita.
- Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.
- Älä käytä sauvasekoitinta yli 2 minuuttia, vispilää yli 5 minuuttia, silppuria yli 30 sekuntia, anna moottorin jäähtyä sitten 2 minuuttia ennen laitteen käyttämistä uudelleen.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

PIIRROKSET

1. Valo
2. Nopeuskontrolli
3. Kytkin
4. Moottoriyksikkö
5. Sauvasekoitinlisälaite
6. Terä
7. Vispilän pidin
8. Vispilälisälaite
9. Kulhon kansi
10. Silppurin terä
11. Kulho
12. Luistamista estävä alusta
13. Soseutuslisälaite
14. Soseutuslisälaitteen terä
15. Kannu

konepesun kestävä

LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMINEN/IRROTTAMINEN

1. Irrota laite sähköverkosta ennen lisälaitteiden kiinnittämistä tai irrottamista.
2. Kiinnitä lisälaite työntämällä se moottoriyksikön päähän ja käännä sitä myötäpäivään.
3. Irrota lisälaite kääntämällä sitä vastapäivään ja vetämällä lisälaite irti moottoriyksiköstä.

KÄYTTÄMINEN

1. Kytke se sähköpistokkeeseen.
2. Paina kytkintä käynnistääksesi moottorin, päästä se ylös laitteen sammuttamiseksi.
3. Käännä nopeusvalitsin haluamasi nopeuteen (1 = hidas, 4 = nopea).
4. Valo vaihtaa väriä, kun nopeus vaihtuu.

1	Sininen	Keitot / soseutus
2	Violetti	Smoothiet/vatkaaminen
3	Vihreä	Soseet/silppuaminen
4	Punainen	Muut/isommat erät

SAUVASEKOITINLISÄLAITE

Yleensä ottaen sauvasekoitin voi tehdä kaikkea sitä, mitä tavallinen sekoitin voi tehdä. Voit sekoittaa, soseuttaa tai survoa ainekset kattilassa tai kulhossa, jossa aiot valmistaa ne.
Käytit millaista astiaa hyvänsä varmista, että se on vakaalla ja tasaisella tasolla, ja tue sitä vapaalla kädellä, jotta se ei pääse pois työtasolta.

- Älä upota sauvasekoitinta putken päätä syvemmälle.
- Kun käytät sitä kuumissa nesteissä, älä anna terän rikkoa pintaa missään kulmassa, voit roiskuttaa nestettä kulhon/kattilan/astian ulkopuolella.
- Älä käynnistä laitetta, ennen kuin sen terä on ruoka-astian sisällä.
- Sammuta laite ennen erän nostamista ruoka-astiasta.

VISPILÄLISÄLAITE

Yleensä kun käytät sauvasekoitinta korvaamaan varsinaisen sekoittimen, käytä vispilää tapauksissa, joissa tavallisesti käyttäisit pallovispilää.

- Työnnä vispilä vispilän pitimen pohjaan saakka.
- Vispilän ottamiseksi pois sinun tarvitsee vain vetää vispilä vispilän pitimen pohjasta pois.
- Älä upota vispilää vispilän pitimen pohjaa syvemmälle.

SILPPURILISÄLAITE

Voit käyttää silppuria minimonitoimikoneena.

1. Irrota moottoriyksikkö sähköverkosta.
2. Käsittele silppurin terää vain muoviosasta. Laske se kulhoon karan päälle kulhon pohjalle.
3. Lisää ainekset – älä täytä kulhoa yli 450 ml merkin.
4. Kiinnitä kulhon kansi– silppurin yläpää sopii kannen alaosaan.
5. Kiinnitä moottoriyksikkö kulhon kannen päälle.
6. Käytä silppuria pyrähdyksinä muutaman sekunnin ajan, muuten voit mennä liian pitkälle.
7. Kun olet valmis, irrota moottoriyksikkö sähköverkosta, poista se sitten kannesta.
8. Nosta kansi varovasti kulhosta – varo, että mitään ei valu kulhoon. Nosta silppurin terä irti.
9. Säilytystä varten vot käyttää luistamatonta alustaa kantena.

SOSEUTUSLISÄLAITE

Käytä soseuttajaa ainoastaan hyvin keitettyjen vihannesten kanssa – jos vihannekset ovat kovia, soseuttaja vaurioituu. Älä upota soseuttajaa sen yläreunan ohi, jotta ainekset eivät pääse kahvan sisälle.

- Aseta ruoka-astia vakaalle, tasaiselle pinnalle ja tue sitä vapaalla kädelläsi.
- Käytä soseuttajaa alhaisella nopeudella, 1 tai 2 sekunnin jaksoissa ja pidä vähintään 1 sekunnin tauko jaksojen välillä.
- Älä käytä yhtä minuuttia pidempään.

KANNU

- Älä täytä kannua yli puolen välin.
- Laita se vakaalle, tasaiselle työtasolle ja tue sitä vapaalla kädellä.
- Älä nosta sitä ylös työtasolta ja pidä siitä kiinni toisella kädellä – jos se luiskahtaa, voit loukata itsesi.
- Säilytystä varten vot käyttää luistamatonta alustaa kantena.

HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
3. Saat parhaat tulokset pesemällä sauvasekoittimen heti käytön jälkeen. Puhdista sauvasekoittimen teräpää kuumassa saippuavedessä nylonharjalla. Älä pese sauvasekoitinta astianpesukoneessa. Varmista aina ennen varastointia, että sauvasekoitin on täysin kuiva. Jos sauvasekoittimeen pääsee vettä, pidä sitä ylösalaisin, kunnes kaikki vesi on valunut pois.

4. Poista soseutusterä pitämällä soseuttajaa ylösalaisin ja kääntämällä soseutusterää terävästi vastapäivään. Puhdista soseutusterä ja soseuttajan pohja kuumassa saippuavedessä nailonharjalla.
5. Kiinnitä soseutusterä pitämällä soseuttajaa ylösalaisin, asettamalla terä paikoilleen ja kääntämällä sitä terävästi myötäpäivään.
6. Pidä vispilän pidin ja kulhon kansi kuivina, koska niissä on vispilän ja kulhon koneistot.
7. Voit pestä vispilän, kannun, kulhon ja luistamista estävän alustan lämpimällä saippuavedellä.

Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn. Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

RESEPTEJÄ

Korianteripesto

- 2 kuorallinen korianterinlehtiä
- 2 kynttä valkosipulia
- 60 g männyn siemeniä
- 125 ml oliiviöljyä
- 60 g Parmesan-juustoa, raastettuna

Sekoita korianteri, valkosipulit, männyn siemenet ja puolet öljystä, kunnes seos on tasainen. Siirrä isoon kulhoon. Sekoita mukaan parmesan. Lisää öljyä säätääksesi koostumusta: Dippiä varten: paksu. Päällystettä varten: keksipaksu. Pastakastiketta varten: ohut.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ БЛЕНДЕР РУЧНОЙ

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено использовать устройство или играть с ним. Держите устройство и шнур вне досягаемости детей.

⚠ Чтобы избежать травм, будьте осторожны при обращении с ножами, опустошении чаши и очистке.

⚠ Не добавляйте горячую жидкость (выше 40° C) в чашу, так как она может внезапно вырваться обратно с паром.

Неправильное использование прибора может привести к травме.

Отключите прибор от розетки перед сборкой, разборкой или очисткой.

Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

- Не погружайте блок двигателя в жидкость.
- Не допускается опускание трубки в горячее масло, поскольку даже слегка нагретое масло может вызвать ожоги.
- Не допускается использование трубки для дробления льда и рубки сырого мяса. Обращайтесь с ножами с большой осторожностью.
- Используйте только принадлежности и насадки от производителя.
- Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.
- Не используйте трубку более 2 минут, взбивалку более 5 минут, измельчитель более 30 секунд. Дайте блоку двигателя остыть 2 минуты перед повторным использованием прибора.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ИЛЛЮСТРАЦИИ

1. Индикатор
2. Регулятор скорости
3. Выключатель
4. Блок двигателя
5. Насадка с трубкой
6. Нож
7. Держатель венчика
8. Насадка с венчиком
9. Крышка чаши
10. Нож измельчителя
11. Чаша
12. Нескользкое основание
13. Насадка для пюре
14. Нож насадки для пюре
15. Мерный стакан

Можно мыть в посудомоечной машине

УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НАСАДОК

1. Прежде чем устанавливать или снимать насадки, отключите прибор от сети.
2. Для того чтобы прикрепить насадку, наденьте ее на конец блока двигателя и поверните по часовой стрелке.
3. Для того чтобы снять насадку, поверните ее против часовой стрелки и снимите с блока двигателя.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Нажмите переключатель, чтобы включить двигатель, и отпустите, чтобы выключить его.
3. Установите регулятор скорости в требуемое положение (1 = низкая, 4 = высокая).
4. Цвет индикатора изменится вместе с изменением скорости.

1	синий	супы / выжимание
2	пурпурный	смузи/взбивание
3	зеленый	пюре/нарезка
4	красный	другое/крупные порции

НАСАДКА С ТРУБКОЙ

Как правило, трубка выполняет те же функции, что и обычный блендер. Ингредиенты можно смешивать, перемалывать или превращать в пюре в той посуде, где их будут готовить.
При использовании любого контейнера убедитесь, что он твердо стоит на ровной, устойчивой поверхности. При работе поддерживайте прибор свободной рукой, чтобы он не скользил по рабочей поверхности.

- Не погружайте трубку выше верхней части трубки с параллельными сторонами.
- При смешивании горячих жидкостей следите за тем, чтобы нож не работал под углом, во избежание выплескивания жидкости из чаши /емкости/контейнера.
- Запрещается включать прибор, пока нож не будет помещен в контейнер с пищей.
- Прежде чем вынимать нож из контейнера с пищей, прибор следует выключить.

НАСАДКА С ВЕНЧИКОМ

Как правило, при использовании трубки вместо блендера взбивалка применяется там, где обычно используется шарообразная взбивалка.

- Вставьте взбивалку в нижнюю часть держателя.
- Чтобы снять взбивалку, просто вытащите ее из нижней части держателя.
- Не погружайте взбивалку дальше нижней части держателя.

НАСАДКА С ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕМ

Вы можете использовать насадку-нож (измельчитель) как миниатюрный кухонный комбайн.

1. Отключите блок двигателя от сети.
2. Берите нож измельчителя только за пластиковую деталь. Опустите его в чашу, на ось в нижней части чаши.
3. Добавьте ингредиенты, но не заполняйте чашу выше отметки 450 мл.
4. Установите крышку чаши — верхняя часть измельчителя вставляется в держатель привода на нижней стороне крышки.
5. Прикрепите блок двигателя к верхней части крышки чаши.
6. Чтобы не переусердствовать с результатом, включайте измельчитель кратковременно на несколько секунд.
7. Завершив работу, отключите блок двигателя от сети, затем извлеките его из крышки.
8. Аккуратно снимайте крышку с чаши — следует убедиться, что все капли падают в кувшин. Извлеките нож измельчителя.
9. При хранении прибора нескользкое основание может использоваться в качестве крышки.

НАСАДКА ДЛЯ ПЮРЕ

Используйте пресс только для хорошо проваренных овощей. Если овощи будут твердыми, Вы сломаете пресс. Не погружайте пресс ниже верхнего края насадки во избежание попадания пищи внутрь ручки.

- Поместите контейнер с продуктами на неподвижную ровную поверхность и удерживайте его свободной рукой.
- Используйте пресс для овощей на медленной скорости импульсами по 1 или 2 секунды с перерывом между импульсами не менее 1 секунды.
- Не используйте его дольше минуты при режиме.

ЧАША

- Не наполняйте чашу более, чем наполовину.
- Установите чашу на ровной устойчивой поверхности, поддерживая ее свободной рукой.
- Не поднимайте чашу с рабочей поверхности и придерживайте ее рукой. Упавшая чаша может поранить вас.
- При хранении прибора нескользкое основание может использоваться в качестве крышки.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от электросети.
2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
3. Для достижения наилучших результатов мойте трубку сразу после использования. Трубку со стороны ножей мойте нейлоновой щеткой в горячей мыльной воде. Не мойте трубку в посудомоечной машине. Хранить трубку следует в полностью сухом виде. Если внутрь трубки попала вода, переверните ее и поставьте вертикально, чтобы вода полностью стекла.
4. Чтобы снять нож пресса, переверните пресс для овощей и резко поверните нож против часовой стрелки. Промойте нож пресса и дно пресса для овощей нейлоновой щеткой в горячей мыльной воде. Чтобы вернуть нож пресса на место, переверните пресс для овощей, установите нож и резко поверните его по часовой стрелке.
5. Храните держатель венчика и крышку чаши в сухом виде, т. к. они содержат зубчатые редукторы для венчика и чаши.
6. Вы можете вымыть венчик, мерный стакан , чашу и нескользкие основания в теплой мыльной воде.

Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

РЕЦЕПТЫ

Кисло-сладкий соус

2 лук-шалот
2 небольшие кусочки имбиря, чищенные
1 зубок чеснок
10 мл белый винный уксус
15 мл соевый соус
5 мл горчица
5 мл томатная паста

Измельчите все в блендере или кухонном комбайне до однородности. Подавайте с курицей, рыбой или как соус-дип.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. Přístroj nesmí používat děti nebo si s ním hrát. Přístroj i kabel udržujte mimo dosah dětí.

⚠ Při manipulaci s nožem a vyprazdňování a čištění mísy buďte opatrní, abyste předešli případnému zranění.

⚠ Do mísy nenalévejte horkou tekutinu (nad 40°C), mohla by vyšplíchnout v důsledku náhlého odpaření.

Nesprávné použití zařízení může vést ke zranění.

Před montáží, demontáží či čištěním přístroj vypojte ze sítě.

Pokud je přístroj v zásuvce, nenechávejte ho bez dozoru.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

- Neponořujte jednotku motoru do kapaliny.
- Nepoužívejte mixovací tyč na horký olej – i mírně horký olej může způsobit ošklivé popáleniny.
- Nezkoušejte sekat led, syrové maso a s noži manipulujte velice obezřetně.
- Nepoužívejte příslušenství nebo nástavce mimo těch, které dodáváme my.
- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.
- Nepoužívejte spotřebič, je-li poškozen nebo se objevují poruchy.
- Mixovací tyč nepoužívejte déle než 2 minuty, metlu déle než 5 minut, sekací nůž déle než 30 sekund, a potom nechte motor 2 minuty vychladnout, než přístroj znovu použijete.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

NÁKRESY

1. Kontrolka
2. Ovládání rychlosti
3. Vypínač
4. Jednotka motoru
5. Nástavec s mixovací tyčí
6. Nůž
7. Držadlo metly
8. Nástavec s metlou
9. Víko mísy
10. Sekací nůž
11. Mísa
12. protiskluzová podložka
13. Nástavec se šťouchadlem
14. Nůž šťouchadla
15. Nádobka

Vhodné pro mytí v myčce

ZASOUVÁNÍ/VYJMUTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

1. Před zasunutím či vyjmutím příslušenství přístroj vytáhněte ze zásuvky.
2. Nástavec nasadíte tak, že jej natlačíte na konec jednotky motoru a otočíte jím ve směru hodinových ručiček.
3. Nástavec sejmete tak, že jím otočíte proti směru hodinových ručiček a potom jej z jednotky motoru vytáhnete.

POUŽITÍ

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Stiskněte vypínač a spustí se motor. Pro vypnutí vypínač uvolněte.
3. Ovládání rychlosti nastavte na vámi požadovanou rychlost (1 = nízká, 4 = vysoká).
4. Kontrolka bude při změně rychlosti měnit barvu.

1	Modrá	Polévky / šťouchání
2	Fialová	Smoothies/ šlehání
3	Zelená	Pyré/ sekání
4	Červená	Jiné/ větší dávky

NÁSTAVEC S MIXOVACÍ TYČÍ

Obecně lze říci, že mixovací tyč dokáže to samé jako běžný mixér. Můžete také mísit, rozmělňovat či mixovat ingredience přímo v hrnci či míse, ve které chcete pokrm připravit.
Ať už používáte jakoukoliv nádobu, ujistěte se, že je na stabilním a rovném povrchu, a nádobu přidržujte volnou rukou, aby vám po pracovním povrchu necestovala.

- Neponořujte mixovací tyč nad vrchní část rovnoběžné trubice.
- Při použití přístroje v horkých tekutinách zajistěte, aby nůž neprorazil hladinu zešikma – tekutina by mohla z mísy/hrnce/nádoby vystříknout.
- Přístroj nezapínejte, dokud není nůž uvnitř nádoby na zpracování potravin.
- Přístroj před vyzvednutím nože z nádržky vypněte.

NÁSTAVEC S METLOU

Obecně lze říci, že když místo běžného mixéru používáte mixovací tyč, používejte metlu tam, kde byste běžně použili šlehací metlu.

- Zatlačte metlu do spodní části držadla metly.
- Metlu vyjmete jednoduchým vytažením ze spodní části držadla metly.
- Neponořujte metlu za spodní část držadla metly.

SEKACÍ NÁSTAVEC

Sekací nůž lze používat jako kuchyňského minirobota.

1. Jednotku motoru vypojte ze sítě.
2. Sekací nůž držte vždy jen za jeho plastovou část. Nůž zasuňte do mísy na vřeteno ve spodní části mísy.
3. Přidejte ingredience – mísu nenaplňujte nad rysku 450 ml.
4. Upevněte víko mísy – horní část sekacího nože zapadne do pohonu na spodní části víka.
5. Jednotku motoru nasaďte shora na víko mísy.
6. Sekací nůž používejte jen v několikasekundových intervalech, jinak hrozí, že dojde k poničení.
7. Až budete hotovi, jednotku motoru vypojte ze sítě a pak ji sejměte z víka.
8. Víko z mísy lehce vyzvedněte – dávejte pozor, aby všechno steklo do nádoby. Sekací nůž vytáhněte.
9. Pro uskladnění můžete jako víko používat protiskluzovou podložku.

NÁSTAVEC SE ŠŤOUCHADLEM

Šťouchadlo používejte pouze na dobře uvařenou zeleninu – pokud bude zelenina tvrdá, šťouchadlo rozbijete. Šťouchadlo neponořujte nad jeho horní okraj, aby se potravina nedostala dovnitř držadla.

- Nádobu s potravinou položte na stabilní plochý povrch a přidržujte ji svoji volnou rukou.
- U šťouchadla používejte nízkou rychlost se záběry dlouhými 1 nebo 2 vteřiny, a mezi jednotlivými záběry udělejte pauzu minimálně 1 vteřinu.
- Nepoužívejte jej déle než minutu.

NÁDOBKA

- Nádobku nenaplňujte více jak do poloviny.
- Umístěte nádobku na stabilní a rovný pracovní povrch a přidržujte ji volnou rukou.
- Z pracovní plochy ji nezvedejte a nedržte ji v ruce – pokud vám vyklouzne, zraníte se.
- Pro uskladnění můžete jako víko používat protiskluzovou podložku.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypojte ze sítě.
2. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
3. Pro dosažení nejlepších výsledků mixovací tyč hned po použití umyjte. Očistěte nůž mixovací tyče v horké mýdlové vodě pomocí nylonového kartáčku. Mixovací tyč nemyjte v myčce na nádobí. Vždy se ujistěte, že je mixovací tyč před uložením zcela suchá. Pokud se do mixovací tyče dostane voda, postavte ji vzhůru nohama, dokud všechna voda nevyteče a mixovací tyč nevyschne.

4. Nůž šťouchadla vyjmete tak, že šťouchadlo budete držet vzhůru nohama a nožem zprudka otočíte proti směru hodinových ručiček. Nůž šťouchadla a spodní část šťouchadla umyjte v teplé mýdlové vodě pomocí nylonového kartáčku. Nůž štouchadla nasadíte zpět tak, že šťouchadlo budete držet vzhůru nohama, nasadíte nůž a zprudka jím otočíte ve směru hodinových ručiček.
5. Držadlo metly a víko mísy udržujte v suchu, jejich součástí jsou totiž převodovky pro metlu a mísu.
6. Metlu, nádobku, mísu a protiskluzovou podložku lze omýt v teplé mýdlové vodě.

Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení. Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

RECEPTY

Koriandrové pesto

- 2 hrst listy koriandru
- 2 stroužky česnek
- 60 g piniové oříšky
- 125 ml olivový olej
- 60 g parmazán – strouhaný

Koriandr, česnek, piniové oříšky a polovinu oleje do hladka rozmixujte. Přelijte do velké mísy. Vmíchejte parmazán. Přidejte olej k získání správné konzistence: Na dip: husté. Na polevu: středně husté. Na těstovinovou omáčku: řídké.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod dozorom/boli poučené a uvedomujú si s tým spojené riziká. Deti sa s prístrojom nesmú hrať, ani ho používať. Uchovávajte prístroj a kábel mimo dosahu detí.

⚠ Pri manipulácii s nožmi, vyprázdňovaní misy a čistení dávajte pozor, aby ste sa neporanili.

⚠ Nepridávajte do misy horúce tekutiny (nad 40°C), keďže môžu vyšplechnúť z dôvodu náhleho vytvorenia pary.

Nesprávne používanie spotrebiča môže viesť k poraneniu.

Spotrebič vytiahnite zo zásuvky pred zložením, rozložením alebo čistením.

Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je zapnutý v elektrickej sieti.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

- Neponárajte pohonnú jednotku do tekutiny.
- Nepoužívajte tyčový mixér v horúcom oleji – aj mierne horúci olej môže spôsobiť ťažké popáleniny.
- Nepokúšajte sa drviť ľad, nepokúšajte sa sekať surové mäso, a dávajte veľký pozor na nože.
- Nepoužívajte doplnky alebo vybavenie iné než tie, ktoré boli dodané.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.
- Nepoužívajte tento spotrebič, keď je poškodený alebo má poruchu.
- Nepoužívajte tyčový mixér viac ako 2 minúty, šľahač viac ako 5 minút, sekáčik viac ako 30 sekúnd, potom nechajte motor pred opätovným použitím 2 minúty vychladnúť.

POUŽITIE LEN PRE DOMÁCNOSŤ

NÁKRESY

1. Svetelná kontrolka
2. Ovládač rýchlosti
3. Spínač
4. Pohonná jednotka
5. Tyč
6. Nôž
7. Nástavec na šľahaciu metlu
8. Šľahacia metla
9. Veko misy
10. Sekáčik
11. Misa
12. Protišmyková podložka
13. Nástavec na pyré
14. Nôž nástavca na pyré
15. Odmerka

Vhodný do umývačky riadu

ZAKLADANIE/ZLOŽENIE NÁSTAVCOV

1. Pred zakladaním alebo zložením nástavcov vytiahnite prístroj zo zásuvky.
2. Nástavec pripojíte tak, že ho zatlačíte do koncovej časti pohonnej jednotky a otočíte ním v smere hodinových ručičiek.
3. Nástavec odpojíte tak, že ho otočíte proti smeru hodinových ručičiek, a potom ho vytiahnete z pohonnej jednotky.

POUŽÍVANIE

1. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
2. Stlačením spínača motor zapnete, pustením ho vypnete.
3. Otočte ovládač rýchlosti na vami požadovanú rýchlosť (1 = nízka, 4 = vysoká).

4. Pri zmene rýchlosti sa farba svetelnej kontrolky zmení.

1	Modrá	Polievky / výroba pyré
2	Purpurová	Husté nápoje/ šľahanie
3	Zelená	Pyré /sekanie
4	Červená	Iné/väčšie dávky

TYČ

Vo všeobecnosti dokáže tyčový mixér urobiť všetko, čo obyčajný mixér. Prísady môžete rozmixovať do požadovanej konzistencie v rajnici alebo nádobe, v ktorej ich budete variť.
Bez ohľadu na to, akú nádobu použijete, dbajte na to, aby bola položená na pevnom, rovnom podklade, a držte ju druhou rukou, aby ste zabránili jej pohybu po pracovnom povrchu.

- Tyčový mixér neponárajte nižšie ako je vrch rovnej trubice.
- Pri používaní v horúcich tekutinách nedovoľte, aby sa nôž dotkol povrchu v uhle, inak sa môže stať, že tekutina vystrekne von z misy/rajnice/nádoby.
- Nezapínajte ho, kým nie je nôž v nádobe s potravinou.
- Vypnite ho pred vybratím z nádoby.

ŠĽAHACIA METLA

Vo všeobecnosti, zatiaľ čo tyčový mixér použijete namiesto mixéra, šľahač použijete vtedy, kedy by ste za iných okolností použili ručnú balónovú šľahaciu metlu.

- Zatlačte šľahaciu metlu do spodnej časti nástavca na šľahaciu metlu.
- Šľahaciu metlu vyberiete jednoduchým vytiahnutím zo spodnej časti nástavca,
- Neponárajte metlu nižšie, ako je spodná časť nástavca.

NÁSTAVEC NA SEKANIE

Sekáčik môžte použiť ako mini mixér.

1. Pohonnú jednotku vytiahnite z elektrickej siete.
2. Sekáčik držte iba za plastovú časť. Zasuňte ho na stredový kolík v strede misy.
3. Pridajte suroviny – nenapĺňajte misu nad značku 450 ml.
4. Založte veko misy – vrchná časť sekáčika zapadne do prevodovej jednotky v spodnej časti viečka.
5. Pohonnú jednotku pripojte na vrchnú časť viečka misy.
6. Sekáčik používajte v impulzoch trvajúcich niekoľko sekúnd, inak riskujete jeho preťaženie.
7. Po skončení vytiahnite pohonnú jednotku z elektrickej siete a odoberte ju od viečka.
8. Jemne veko nadvihnite z misy – dávajte pozor, aby akékoľvek kvapkajúce zvyšky spadli späť do nádoby. Sekáčik vyberte von.
9. Na skladovanie môžete použiť protišmykovú podložku ako veko.

NÁSTAVEC NA PYRÉ

Nadstavec na pyré používajte iba na dobre uvarenú zeleninu – ak je zelenina tvrdá, nadstavec pokazíte.
Nadstavec na pyré neponárajte ponad jeho vrchnú časť, aby sa potravina nedostala dovnútra rukoväte.

- Položte nádobu s potravinou na stabilný, rovný povrch a pridržte ju voľnou rukou.
- Nadstavec na pyré používajte pri nízkej rýchlosti, v 1 alebo 2 sekundových dávkach, s prestávkou medzi dávkami trvajúcou aspoň 1 sekundu.
- Nepoužívajte dlhšie ako minútu.

ODMERKA

- Nenapĺňajte odmerku do viac ako polovice jej objemu.
- Položte na stabilný a rovný pracovný povrch, a pridržiavajte ju rukou.
- Nedvíhajte ju z pracovného povrchu a nedržte ju v ruke – ak sa vyšmykne, poraníte sa.
- Na skladovanie môžete použiť protišmykovú podložku ako veko.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Prístroj vytiahnite z elektrickej siete.
2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
3. Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky, umyte tyč hneď po použití. Očistite nôž tyče v horúcej vode so saponátom nylonovou kefkou. Tyč neumývajte v umývačke riadu. Vždy dbajte o to, aby bola tyč

pred uskladnením úplne suchá. Ak do tyče vojde voda, postavte ju otočenú naopak, až kým všetka voda nevytečie von.

4. Na odstránenie noža nadstavca na pyré, podržte nadstavec na pyré dole hlavou a prudko otočte nožom proti smeru hodinových ručičiek. Nôž nadstavca na pyré a spodnú časť nadstavca na pyré umývajte v horúcej vode so saponátom pomocou nylonovej kefky. Na vrátenie noža nadstavca na pyré podržte nadstavec na pyré dole hlavou, upevnite nôž a prudko ho otočte v smere hodinových ručičiek.
5. Udržiavajte nástavec na šľahaciu metlu a veko misy suché, keďže obsahujú prevodovky pre šľahaciu metlu a misu.
6. Šľahaciu metlu, odmerku, misu a protišmykové podložky môžete umývať v teplej vode obsahujúcej saponát.

Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva. Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

RECEPTY

Koriandrové pesto

- 2 za hrsť koriandrové lístky
- 2 strúčikov cesnak
- 60 g píniové oriešky
- 125 ml olivový olej
- 60 g parmezán, nastrúhaný

Pomixujte koriander, cesnak, píniové oriešky a polovicu oleja do hladkej hmoty. Preložte do veľkej misy. Vmiešajte do hmoty parmezán. Pridajte olej a upravte konzistenciu: Na namáčanie: hustá Na polevu: stredne hustá Na omáčku na cestoviny: riedka.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeżeli odbywa się to pod nadzorem / z instruktażem, oraz są świadome istniejących zagrożeń. Dzieci nie powinny używać lub bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód zasilania w miejscu niedostępnym dla dzieci.

⚠ Aby uniknąć obrażeń, przy opróżnianiu miski i czyszczeniu, ostrożnie obchodź się z nożami.

⚠ Nie wlewaj gorącej cieczy (ponad 40°C) w miskę, nagle wytworzona para wodna może wyrzucić ciecz.

Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

- Nie wkładaj modułu silnika w ciecz.
- Nie używać rozdrabniacza do gorącego oleju - olej nawet umiarkowanie gorący może spowodować poważne oparzenia.
- Nie próbować kruszyć lodu, siekać surowe mięso i bardzo uważać na ostrza.
- Nie używaj innych akcesoriów niż te, które są dostarczone z urządzeniem.
- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.
- Nie używać rozdrabniacza w sposób ciągły dłużej jak 2 minuty, trzepaczki dłużej jak 5 minut, siekacza dłużej jak 30 sekund; silnik powinien stygnąć przez 2 minuty przed ponownym włączeniem.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

RYSUNKI

1. Lampka
2. Regulacja prędkości
3. Wyłącznik
4. Moduł silnika
5. Rozdrabniacz
6. Ostrze
7. Chwytacz trzepaczki
8. Trzepaczka
9. Pokrywa miski
10. Ostrze siekacza
11. Miska
12. Podkładka antypoślizgowa
13. Rozgniatacz
14. Ostrze rozgniatacza
15. Kielich

Można myć w zmywarce

ZAKŁADANIE/ZDEJMOWANIE PRZYSTAWEK

1. Przed zakładaniem lub zdejmowaniem przystawek odłączyć urządzenie od sieci
2. Aby założyć nasadkę, nałóż ją na koniec modułu silnika i przekręć w prawo.
3. Aby zdjąć nasadkę, obróć ją w lewo, a następnie ją wyciągnij z modułu silnika.

UŻYCIE

1. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
2. Naciśnięcie wyłącznika uruchamia silnik, zwolnienie go zatrzymuje.
3. Obrócić urządzenie regulacji prędkości na żądaną prędkość (1 = mała, 4 = duża).
4. Lampka zmienia kolor wraz ze zmianą prędkości.

1	Niebieski	Zupy / ugniatanie
2	Filetowy	Smoothies / ubijanie
3	Zielony	Przeciery / siekanie
4	Czerwony	Inne / większe porcje

ROZDRABNIACZ

Ogólnie, rozdrabniacz może wykonywać wszystkie funkcje zwyczajnego blendera. Składniki można mieszać, ucierać na masę i puree w misce albo garnku, w którym będą gotowane.
Obojętnie, jaki pojemnik będzie użyty, musi zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej powierzchni i dodatkowo przytrzymany ręką, żeby nie przesuwał się na powierzchni roboczej.

- Nie należy zanurzać rozdrabniacza poniżej poziomu równoległej nasadki.
- Przy używaniu w gorącym płynie, nie dopuszczać do działania pod kątem w stosunku do powierzchni - płyn może wytrysnąć poza miskę/garnek/pojemnik.
- Nie włączać, zanim ostrze nie znajdzie się w pojemniku z żywnością.
- Wyłączyć przed wyjęciem ostrza z pojemnika z żywnością.

TRZEPACZKA

Ogólnie mówiąc, o ile rozdrabniacz ma pełnić rolę blendera, to trzepaczka może zastępować trzepaczkę balonową.

- Wcisnąć trzepaczkę w dno chwytacza trzepaczki.
- Żeby zdjąć trzepaczkę, zwyczajnie ją wyciągnąć z chwytacza.
- Nie należy zanurzać trzepaczki powyżej poziomu chwytacza trzepaczki.

SIEKACZ

Możesz użyć siekacza jako mini robota kuchennego.

1. Odłącz z prądu moduł silnika.
2. Ostrze siekacza chwytaj wyłącznie za część z plastiku. Opuść do miski, na wrzeciono na dnie miski.
3. Dodaj składniki - nie wypełniaj miski powyżej znaku 450ml.
4. Założyć pokrywę miski - góra siekacza wchodzi w napę w dolnej części pokrywy.
5. Zainstaluj moduł silnika na górnej części pokrywy miski.
6. Używać siekacza impulsowo przez kilka sekund z przerwami, inaczej ryzykuje się nadmierne rozdrobnienie żywności.
7. Po zakończeniu, odłącz z prądu moduł silnika, a następnie zdejmij go z pokrywy.
8. Podnieść ostrożnie pokrywę z miski - uważać, aby wszystkie krople ściekły do dzbanka. Wyjmij ostrze siekacza.
9. Do przechowania, rolę pokrywy może pełnić podkładka antypoślizgowa.

ROZGNIATACZ

Używaj ugniatacza tylko do warzyw dobrze ugotowanych - jeżeli warzywa będą twarde, ugniatacz może się złamać. Nie wkładaj ugniatacza do samego końca. Produkty mogą przedostać się wewnątrz uchwytu.

- Ustaw pojemnik na produkty na stabilnej i płaskiej powierzchni i przytrzymuj go wolną ręką.
- Używaj ugniatacza na małej prędkości impulsowo po 1 lub 2 sekundy, z przerwami, co najmniej jednej sekundy między impulsami.
- Nie używaj łącznie dłużej jak przez minutę.

KIELICH

- Nie napełniaj kielicha więcej jak w połowie.
- Ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni i przytrzymać wolną ręką.
- Nie unosić ponad powierzchnię roboczą i nie trzymać go w ręku, jeśli się wyślizgnie, grozi poranieniem.
- Do przechowania, rolę pokrywy może pełnić podkładka antypoślizgowa.

KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Odłącz od prądu urządzenie.
2. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
3. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, rozdrabniacz po użyciu należy natychmiast umyć. Myj ostrze rozdrabniacza gorącą wodą z detergentem przy pomocy szczoteczki nylonowej. Nie myj rozdrabniacza w zmywarce. Zawsze upewnij się, że przed odłożeniem rozdrabniacz jest zupełnie suchy. Jeśli do rozdrabniacza dostanie się woda, postaw go odwrotnie, aż cała woda spłynie.
4. Aby zdjąć ostrze ugniatacza, przytrzymaj ugniatacz do góry dnem i silnie obróć ostrzem w lewo. Umyj ostrze ugniatacza i dno ugniatacza gorącą wodą z detergentem przy pomocy szczoteczki nylonowej. Aby założyć ostrze ugniatacza, przytrzymaj ugniatacz do góry dnem, włóż ostrze i mocno obróć ostrze w prawo.
5. Chwytacz trzepaczki i pokrywa miski powinny być suche, ponieważ w nich znajdują się przekładnie trzepaczki i miski.
6. Trzepaczkę, kielich, miskę i podkładki antypoślizgowe można myć w ciepłej wodzie z mydłem.

Te części można myć w zmywarce.

Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia. Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

PRZEPISY KULINARNE

Pesto z kolendry

- 2 garść liście kolendry
- 2 ząbki czosnek
- 60 g orzeszki pinii
- 125 ml oliwa z oliwek
- 60 g Parmezan, starty

Zmiksuj kolendrę, czosnek, orzeszki piniowe z połową oliwy do gładkości. Przełóż do dużej miski. Wymieszaj z parmezanem Dodaj oliwę do odpowiedniej konsystencji: Na dip: gęsta. Na topping: średnia. Na sos do makaronu: rzadka.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca ne smiju koristiti niti se igrati s uređajem. Držite uređaj i kabel van dosega djece.

⚠ Kako biste izbjegli ozljede, budite oprezni tijekom rukovanja oštricama, pražnjenja zdjele i čišćenja.

⚠ Nemojte dodavati vruću tečnost (preko 40°C) u zdjelu; uslijed iznenadnog isparavanja može doći do njenog izbacivanja.

Pogrešna uporaba aparata može uzrokovati ozljedu.

Izvucite utikač iz utičnice prije sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.

Nemojte ostavljati aparat bez nadzora dok je uključen u utičnicu.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

- Nemojte uranjati motornu jedinicu u tekućinu.
- Ne koristite štapni mikser u toplom ulju – čak i umjereno vruće ulje može uzrokovati tešku opeklinu.
- Nemojte pokušavati usitniti rižu, rezati svježe meso i budite jako pažljivi s oštricama.
- Nemojte koristiti dijelove ili dodatke drugih proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.
- Nemojte koristiti štapni dio više od 2 minute, metlicu više od 5 minuta, rezač više od 30 sekundi; potom ostavite motor da se ohladi 2 minute prije nego što nastavite s radom.

ISKLJUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

CRTEŽI

1. Indikatorsko svjetlo
2. Regulator kontrole brzine
3. Prekidač
4. Motorna jedinica
5. Štapni nastavak
6. Sječivo
7. Držač metlice
8. Nastavak za metlicu
9. Poklopac zdjele
10. Oštrica za sjeckanje
11. Zdjela
12. Neklizajuće postolje
13. Nastavak za gnječenje
14. Oštrica nastavka za gnječenje
15. Čaša

Prikladno za pranje u perilici

STAVLJANJE/UKLANJANJE DODATAKA

1. Isključite aparat iz utičnice prije postavljanja ili skidanja dodataka.
2. Kako biste namjestili nastavak, gurnite ga na kraj motorne jedinice i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu.
3. Kako biste skinuli nastavak, okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i potom ga izvucite iz motorne jedinice.

UPORABA

1. Stavite utikač u utičnicu.
2. Pritisnite prekidač ako želite da motor počne sa radom, a ako ga želite ugasiti, otpustite prekidač.
3. Okrenite regulator kontrole brzine na željenu brzinu (1 = niska, 4 = visoka).
4. Indikatorsko svjetlo će promijeniti boju kako se promijeni brzina.

1	Plava	Juhe / gnječenje
2	Purpurna	Napitci „smoothie"/tučenje
3	Zelena	Pire/sjeckanje
4	Crvena	Ostalo/veće količine

ŠTAPNI NASTAVAK

Općenito, štapni mikser može raditi sve što normalni blender može raditi. Možete miješati, napraviti pulpu ili pire od sastojaka u loncu ili zdjeli u kojoj ćete ih kuhati.

Bez obzira na to koju posudu koristite, pazite da je na stabilnoj ravnoj površini i držite je slobodnom rukom da ne ode preko radne površine.

- Ne uranjajte štapni mikser preko vrha paralelno postavljene cijevi.
- Kad ga koristite s vrućim tekućinama, pazite da sječivo ne uroni na površinu pod kutom, jer možete isprskati tekućinu izvan zdjele/posude.
- Ne uključujte uređaj dok sječivo nije u posudi s hranom.
- Isključite uređaj prije podizanja oštrice is posude s hranom.

NASTAVAK ZA METLICU

Uopćeno govoreći, dok koristite štapni dio umjesto blendera, koristite metlicu gdje biste normalno koristili pjenjaču.

- Gurnite metlicu za tučenje prema dnu držača metlice.
- Da biste uklonili metlicu za tučenje, jednostavno je izvucite s donjeg dijela držača metlica.
- Nemojte uranjati metlicu za tučenje. preko dna držača metlice.

NASTAVAK ZA SJECKALICU

Možete koristiti rezač kao mini uređaj za obradu hrane.

1. Izvucite utikač motorne jedinice iz utičnice.
2. Držite oštricu za sjeckanje samo za plastični dio. Spustite ga u zdjelu, preko osovine na dnu zdjele.
3. Dodajte sastojke – nemojte prelaziti oznaku od 450 ml.
4. Postavite poklopac zdjele – gornji dio rezača sjedne u pogon ispod poklopca.
5. Postavite motornu jedinicu na vrh poklopca zdjele.
6. Koristite rezač na mahove od nekoliko sekundi, u suprotnom se izlažete opasnosti od pretjeranog rada.
7. Po završetku, izvucite utikač iz utičnice i potom uklonite motornu jedinicu s poklopca.
8. Lagani podignite poklopac sa zdjele – pazite da kapljice padnu u zdjelu. Izvadite oštricu za sjeckanje.
9. Za čuvanje, možete koristiti neklizajuće postolje kao poklopac.

NASTAVAK ZA GNJEČENJE

Koristite gnječilicu samo s dobro kuhanim povrćem– ako je povrće tvrdo, slomit ćete gnječilicu. Nemojte uranjati gnječilicu preko njenog vrha kako biste spriječili da hrana ulazi u unutrašnjost ručke.

- Postavite spremnik za hranu na stabilnu, ravnu površinu i pridržavajte ga slobodnom rukom.
- Koristite gnječilicu malom brzinom intenzivnog rada od 1 ili 2 sekunde, s prekidom od najmanje 1 sekunde između dva intenzivna rada.
- Nemojte je koristiti više od 1 minute.

ČAŠA

- Nemojte puniti čašu više od polovice.
- Postavite je na stabilnu, ravnu površinu i držite je slobodnom rukom.
- Ne podižite je s površine i držite je u ruci – ako padne, povrijedit ćete se.
- Za čuvanje, možete koristiti neklizajuće postolje kao poklopac.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Izvucite utikač iz utičnice.
2. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
3. Za najbolje rezultate, nakon uporabe štapa, odmah ga operite. Operite oštricu štapnog dijela u vrućoj vodi sa sapunicom, pomoću najlonske četke. Ne perite štapni dio u perilici. Prije nego što odložite štapni dio, uvjerite se da je potpuno suh. Ako voda uđe u štapni dio, postavite ga naopako dok sva voda ne izađe van i dok se ne osuši.

4. Za skidanje sječiva gnječilice, okrenite gnječilicu naopako i odlučno okrenite sječivo u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Operite sječivo gnječilice i dno gnječilice u vrućoj sapunici, uz pomoć najlonske četke. Za ponovno postavljanje sječiva gnječilice, okrenite gnječilicu naopako, postavite sječivo i odlučno ga okrenite u smjeru kazaljke na satu.
5. Održavajte suhima držač metlice i poklopac zdjele jer sadrže reduktore za metlicu i zdjelu.
6. Metlicu, čašu, zdjelu i neklizajuća postolja možete oprati u toploj vodi sa sapunicom.

Te dijelove možete prati u perilici.

Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine. Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.

ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

RECEPTI

Umak od rajčice s komadićima

- ½ luk
- ½ crvena paprika
- ½ zelene paprike
- 1 režanj češnjaka
- ¼ crvenog feferona (bez sjemenki)
- 1 pregršt peršina
- 400 g rajčice (iz limenke)
- 7,5 ml maslinovog ulja
- 60 ml pirea od rajčice
- 2,5 ml soli

Nasjeckajte na komadiće luk, crvenu papriku, zelenu papriku, češanj, feferon i peršin. Dodajte rajčicu, maslinovo ulje, pire od rajčice i sol. Miješajte 5 sekundi. Za 8 porcije.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci ne smejo uporabljati ali se igrati z napravo. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok.

⚠ Telesnim poškodbam se izognite tako, da pazite pri delu z noži, praznjenju sklede in čiščenju.

⚠ V skledo ne dajajte vroče tekočine (nad 40 °C), saj lahko tekočina izbruhne iz sklede zaradi nenadne pare.

Zloraba naprave lahko povzroči telesne poškodbe.

Pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem napravo odklopite.

Priklopljene naprave ne puščajte brez nadzora.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

- Enote motorja ne potapljajte v tekočino.
- Paličnega olja ne uporabljajte v vročem olju – tudi zmerno segreto olje lahko povzroči hude opekline.
- Ne poskušajte drobiti leda, ne poskušajte sekati surovega mesa in bodite izredno previdni z noži.
- Ne uporabljajte nobene druge opreme ali priključka, razen priloženih.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.
- Paličnega dela ne uporabljajte več kot 2 minuti, metlice ne uporabljajte več kot 5 minut in sekljalnika ne uporabljajte več kot 30 sekund. Po vsakokratni uporabi pustite motor, da se 2 minuti hladi, preden napravo znova uporabite.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

RISBE

1. Lučka
2. Nastavitev hitrosti
3. Stikalo
4. Enota motorja
5. Palični del
6. Nož
7. Držalo metlice
8. Nastavek z metlico
9. Pokrov sklede
10. Nož za sekljanje
11. Skleda
12. Nedrseči podstavek
13. Nastavek za mečkanje
14. Nož nastavka za mečkanje
15. Merilna posoda

Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

NAMESTITEV/ODSTRANJEVANJE PRIKLJUČKOV

1. Pred namestitvijo ali odstranjevanjem priključkov napravo odklopite.
2. Če želite pritrditi nastavek, ga do konca nataknite na enoto motorja in nato ga zavrtite v smeri urinega kazalca.
3. Če želite nastavek odstraniti, ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, nato ga povlecite z enote motorja.

UPORABA

1. Vtič vstavite v električno vtičnico.
2. Pritisnite stikalo, da zaženete motor, in ga spustite, da motor izključite.
3. Nastavitev hitrosti zavrtite na želeno hitrost (1 = nizka, 4 = velika).

4. Lučka bo spremenila barvo s spreminjanjem hitrosti.

1	Modra	Juhe / mečkanje
2	Vijolična	Smutiji/žvrkljanje
3	Zelena	Pireji/sekljanje
4	Rdeča	Druge/večje serije

PALIČNI DEL

S paličnim delom lahko običajno storite vse, kar lahko storite z mešalnikom. Sestavine lahko premešate ali pasirate kar v posodi, v kateri jih boste skuhali.
Ne glede na vrsto poskrbite, da je posoda na stabilni in ravni površini, pri tem pa jo podprite s prosto roko, da preprečite njeno premikanje po delovni površini.

- Paličnega dela ne potopite več kot do vrha cevi z vzporednimi stranicami.
- Kadar ga uporabljate v vročih tekočinah, ne pustite, da bi se nož dvignil nad gladilno, saj lahko pride do brizganja tekočine iz posode.
- Naprave ne vključite, dokler ni v posodi s hrano.
- Napravo izključite, preden nož dvignete iz posode s hrano.

NASTAVEK Z METLICO

Palični del na splošno uporabljajte za zamenjavo mešalnika, metlico pa za zamenjavo običajne ročne metlice.

- Metlico potisnite v spodnji del držala za metlico.
- Metlico odstranite tako, da jo preprosto potegnete iz spodnjega dela držala metlice.
- Metlice ne potopite globlje kot do dna držala metlice.

NASTAVEK ZA SEKLJANJE

Sekljalnik lahko uporabite kot majhen kuhinjski robot.

1. Enoto motorja odklopite iz električnega omrežja.
2. Nož za sekljanje primite samo za plastični del. Spustite ga v posodo nad nastavek na dnu posode.
3. Dodajte sestavine – posode ne napolnite preko oznake za 450 ml.
4. Namestite pokrov posode – zgornji del sekljalnika se prilega v pogonski del na spodnji strani pokrova.
5. Pritrdite enoto motorja na vrh pokrova posode.
6. Sekljalnik uporabljajte z nekajsekundnimi vklopi, saj lahko sicer s sekljanjem pretiravate.
7. Ko končate, enoto motorja odklopite iz električnega omrežja, nato jo odstranite s pokrova.
8. Pokrov previdno dvignite s posode – pazite, da morebitne kaplje padejo v vrč. Z dvigom odstranite nož za sekljanje.
9. Za shranjevanje lahko kot pokrov uporabite nedrseči podstavek.

NASTAVEK ZA MEČKANJE

Mečkalnik uporabite samo pri dobro kuhani zelenjavi – če je zelenjava trda, boste zlomili mečkalnik.
Mečkalnika ne potopite prek njegovega zgornjega roba, da preprečite vhod hrane v notranjost ročaja.

- Posodo za hrano dajte na stabilno in ravno površino ter jo pridržite s svojo prosto roko.
- Uporabite mečkalnik pri nizki hitrosti, v sunkih po 1 sekundo do 2 sekundi naenkrat in 1-sekundnim premorom med sunki.
- Ne uporabljajte ga več kot minuto.

MERILNA POSODA

- Posode ne napolnite več kot do polovice.
- Merilno posodo namestite na stabilno ravno delovno površino in jo podprite s prosto roko.
- Ne dvignite je z delovne površine, saj se lahko v primeru zdrsa posode poškodujete.
- Za shranjevanje lahko kot pokrov uporabite nedrseči podstavek.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Napravo izključite iz električnega omrežja.
2. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
3. Za najboljše rezultate palični del pomijte takoj po uporabi. Rezilo paličnega dela očistite v vroči milnici z najlonsko krtačko. Paličnega dela ne pomivajte v pomivalnem stroju. Palični del mora biti povsem suh, preden ga boste shranili. Če v palični del vstopi voda, ga pustite stati obrnjenega, dokler vsa voda ne izteče.

4. Za odstranitev noža mečkalnika držite mečkalnik z rezilom, obrnjenim navzgor, in zavrtite nož ostro v nasprotni smeri urinega kazalca. Očistite nož mečkalnika in spodnji del mečkalnika v vroči milnici z najlonsko ščetko. Za ponovno pritrditev noža mečkalnika držite mečkalnik, obrnjen narobe, pričvrstite nož in ga ostro obrnite v smeri urinega kazalca.
5. Poskrbite, da bosta držalo metlice in pokrov sklede suha, saj sta v njiju menjalnika za metlico in skledo.
6. Metlico, merilno posodo, skledo in nedrseče podstavke lahko operete v topli milnici.

Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.
Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin. Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

RECEPTI

Koriandrov pesto

- 2 za dlan listi koriandra
- 2 stroki česen
- 60 g pinjole
- 125 ml oljčno olje
- 60 g parmezan, nariban

Koriander, česen, pinjole in polovico olja obdelajte do gladke mase. Prelijte v veliko skledo. Vmešajte parmezan. Dodajte olje, da uravnate gostoto: Za pomakanje: gosto. Za preliv: srednje. Za omako za testenine: redko.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με ελλιπή πείρα και γνώσεις εφόσον επιβλέπονται ή τους δίνονται οδηγίες και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν ούτε να παίζουν με τη συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιο να φυλάσσονται σε χώρο όπου δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.

⚠ Προς αποφυγή τραυματισμού, προσέξτε όταν πιάνετε τις λεπίδες, όταν αδειάζετε το μπολ και όταν καθαρίζετε.

⚠ Μην προσθέτετε θερμά υγρά (άνω των 40°C) στο μπολ, καθώς μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.

Σε περίπτωση κακής χρήσης της συσκευής μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα πριν από εργασίες συναρμολόγησης, αποσυναρμολόγησης ή καθαρισμού.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενόσω είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

- Μην βυθίζετε την κεντρική μονάδα σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτό λάδι – ακόμα και το σχετικά ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μην προσπαθήσετε να θρυμματίσετε πάγο, να ψιλοκόψετε ωμό κρέας και φροντίστε να είστε πολύ προσεκτικοί με τις λεπίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα διαφορετικά από αυτά που παρέχονται από την εταιρεία μας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη ράβδο συνεχόμενα για περισσότερα από 2 λεπτά, το χτυπητήρι για περισσότερα από 5 λεπτά, τον κόπτη για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα. Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει για 2 λεπτά προτού τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΧΕΔΙΑ

1. Λυχνία
2. Χειριστήριο ταχύτητας
3. Διακόπτης
4. Κεντρική μονάδα
5. Εξάρτημα ράβδου
6. Λεπίδα
7. Βάση χτυπητηριού
8. Εξάρτημα χτυπητηριού
9. Καπάκι μπολ
10. Λεπίδα κοπής
11. Μπολ
12. Αντιολισθητική βάση
13. Εξάρτημα πολτοποίησης
14. Λεπίδα εξαρτήματος πολτοποίησης
15. Κύπελλο δοσομέτρησης

πλένεται σε πλυντήριο πιάτων

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ/ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση εξαρτημάτων.
2. Για την τοποθέτηση ενός εξαρτήματος, πιέστε το μέσα στο άκρο της μονάδας μοτέρ και στρίψτε το δεξιόστροφα.
3. Για την αφαίρεση ενός εξαρτήματος, στρίψτε το αριστερόστροφα και, στη συνέχεια, τραβήξτε το από τη μονάδα μοτέρ.

ΧΡΗΣΗ

1. Συνδέστε το φις στην πρίζα.
2. Πατήστε τον διακόπτη για την έναρξη του μοτέρ, αφήστε τον για τη διακοπή λειτουργίας.
3. Γυρίστε το χειριστήριο ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα (1 = χαμηλή, 4 = υψηλή).
4. Η λυχνία αλλάζει χρώμα καθώς αλλάζει και η ταχύτητα.

1	Μπλε	Σούπες / πολτοποίηση
2	Μοβ	Σμούδις/ χτύπημα
3	Πράσινο	Πουρές/ κοπή
4	Κόκκινο	Αλλα/ μεγαλύτερες δόσεις

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΡΑΒΔΟΥ

Σε γενικές γραμμές, η ράβδος μπορεί να κάνει οτιδήποτε κάνει και ένα τυπικό μπλέντερ. Μπορείτε να ψιλοκόψετε, να αναμείξετε ή να πολτοποιήσετε συστατικά σε μια λεκάνη ή το μπολ όπου θα ετοιμάσετε το φαγητό.

Όποιο σκεύος και να χρησιμοποιήσετε, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και να το κρατάτε με το ελεύθερο χέρι σας ώστε να το αποτρέψετε από το να πέσει από την επιφάνεια εργασίας.

- Μη βυθίσετε τη ράβδο παραπάνω από το επάνω μέρος στον σωλήνα της παράλληλης πλευράς.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε καυτά υγρά, μην αφήνετε τη λεπίδα να βγαίνει στην επιφάνεια των υγρών σε γωνία, διότι μπορεί να πιτσιλιστεί υγρό έξω από το μπολ/λεκάνη/σκεύος.
- Μην ενεργοποιείτε τη ράβδο εάν η λεπίδα δεν βρίσκεται εντελώς μέσα στο σκεύος φαγητού.
- Απενεργοποιήστε τη ράβδο προτού την αφαιρέσετε από το σκεύος φαγητού.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΟΥ

Σε γενικές γραμμές, όταν χρησιμοποιείτε τη ράβδο σε αντικατάσταση του μπλέντερ, χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στις περιπτώσεις που κανονικά θα χρησιμοποιούσατε έναν αβγοδάρτη.

- Σπρώξτε το χτυπητήρι μέσα στο κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.
- Για την αφαίρεση του χτυπητηριού, απλώς τραβήξτε από το κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.
- Μη βυθίζετε το χτυπητήρι πιο μέσα από το κάτω μέρος της βάσης χτυπητηριού.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΟΠΤΗ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον κόπτη ως μίνι επεξεργαστή τροφών.

1. Αποσυνδέστε το μοτέρ από το ρεύμα.
2. Κρατάτε τη λεπίδα κοπής μόνο από το πλαστικό μέρος. Τοποθετήστε τον μέσα στο μπολ, πάνω από τον άξονα στο κάτω μέρος του μπολ.
3. Προσθέστε τα συστατικά – μην υπερβείτε την ένδειξη 450 ml του μπολ.
4. Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ – το επάνω μέρος του κόπτη προσαρτάται μέσα στο σύστημα κίνησης που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
5. Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα στο επάνω μέρος από το καπάκι του μπολ.
6. Χρησιμοποιήστε τον κόπτη με διακεκομμένες κινήσεις για μερικά δευτερόλεπτα, διαφορετικά μπορεί να υπερθερμανθεί.
7. Όταν τελειώσετε, πρώτα αποσυνδέστε την κεντρική μονάδα από το ρεύμα και μετά αφαιρέστε την από το καπάκι.
8. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι από το μπολ – φροντίστε οι τυχόν σταγόνες μείγματος να πέσουν μέσα στην κανάτα. Αφαιρέστε τη λεπίδα κοπής.
9. Για την αποθήκευση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αντιολισθητική βάση ως καπάκι.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Χρησιμοποιήστε τον πολτοποιητή μόνο με καλοβρασμένα λαχανικά – αν τα λαχανικά είναι σκληρά, θα σπάσετε τον πολτοποιητή. Μη βυθίζετε τον πολτοποιητή πέρα από την κορυφή του, έτσι ώστε να μην διεισδύουν τρόφιμα μέσα στη χειρολαβή.

- Τοποθετήστε το δοχείο τροφίμων πάνω σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια, και κρατήστε το με το ελεύθερο χέρι σας.
- Χρησιμοποιήστε τον πολτοποιητή σε χαμηλή ταχύτητα, με διαδοχικά πατήματα του κουμπιού για 1 ή 2 δευτερόλεπτα, και διάλειμμα τουλάχιστον 1 δευτερολέπτου μεταξύ των πατημάτων.
- Μην τον χρησιμοποιείτε για περισσότερο από ένα λεπτό.

ΤΟ ΚΥΠΕΛΛΟ ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΣΗΣ

- Μη γεμίζετε το κύπελλο δοσομέτρησης περισσότερο από τη μέση.
- Τοποθετήστε το επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια και κρατήστε το με το ελεύθερο χέρι σας.
- Μην το σηκώσετε από την επιφάνεια εργασίας και το κρατήσετε στο χέρι σας – εάν σας γλιστρήσει, μπορεί να τραυματιστείτε.
- Για την αποθήκευση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αντιολισθητική βάση ως καπάκι.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Για ευκολότερο καθάρισμα, ξεπλύνετε τη ράβδο αμέσως μετά τη χρήση. Καθαρίστε το άκρο της ράβδου που έχει τη λεπίδα σε ζεστό νερό και σαπουνάδα με μια νάιλον βούρτσα. Μην τοποθετείτε τη ράβδο μέσα στον πλυντήριο πιάτων. Φροντίζετε πάντα να είναι εντελώς στεγνή η ράβδος πριν την αποθηκεύσετε. Εάν εισχωρήσει νερό στη ράβδο, κρατήστε την ανάποδα μέχρι να στραγγίξει όλο το νερό.
4. Για να αφαιρέσετε τη λεπίδα του πολτοποιητή, κρατήστε τον πολτοποιητή ανάποδα, και στρέψτε τη λεπίδα απότομα αριστερόστροφα. Καθαρίστε τη λεπίδα του πολτοποιητή και τη βάση του πολτοποιητή με σαπουνάδα και μια νάιλον βούρτσα. Για να βάλετε στη θέση της τη λεπίδα του πολτοποιητή, κρατήστε τον πολτοποιητή ανάποδα, τοποθετήστε τη λεπίδα, και στρέψτε την απότομα δεξιόστροφα.
5. Διατηρείτε τη βάση του χτυπητηριού και το καπάκι του μπολ στεγνά, καθώς στο εσωτερικό τους βρίσκονται οι μηχανισμοί για το χτυπητήρι και το μπολ.
6. Το χτυπητήρι, το κύπελλο δοσομέτρησης, το μπολ, και τις αντιολισθητικές βάσεις μπορείτε να τις πλένετε με ζεστή σαπουνάδα.

Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα. Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Γλυκόξινη σάλτσα

- 2 μικρό κομμάτι πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη
- 2 ασκαλώνια
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 10 ml ξύδι από λευκό κρασί
- 15 ml σάλτσα σόγιας
- 5 g μουστάρδα
- 5 g πολτός τομάτας

Χτυπήστε τα όλα στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη κρέμα. Σερβίρετε με κοτόπουλο, ψάρι, ή σαν ντιπ.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; ha továbbadja a készüléket, mellékelje azt is a termékhez. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő útmutatást kapnak vagy felügyelet alatt állnak, és megértik a készülék használatából eredő veszélyeket. A készüléket gyerekek nem használhatják, és nem játszhatnak azzal. A készüléket és a vezetékeket gyermekek számára nem elérhető helyen kell tartani.

⚠ A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el a kések kezelése, a tál kiürítése és a tisztítás során.

⚠ Ne öntsön a tálba forró folyadékot (40 °C felett), mivel a hirtelen felcsapó gőz veszélyes lehet.

A készülék helytelen használata sérülést okozhat.

Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

Ne hagyja a készüléket őrizetlenül, amíg be van dugva.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

- Ne merítse a motoregységet folyadékba.
- Ne használja forró olajban a mixerrudat – még a mérsékelten forró olaj is komoly égési sérülést okozhat.
- Ne próbáljon meg jeget vágni, nyers húst aprítani és nagyon ügyeljen a késekre.
- Ne használjon más kiegészítőket és tartozékokat, mint amit hozzá adunk.
- A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.
- Ne használja a mixerrudat 2 percnél, a habverőt 5 percnél, az aprítót 30 másodpercnél hosszabb ideig, ezt követően hagyja 2 percig hűlni a motort mielőtt újra használná.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

RAJZOK

1. Lámpa
2. Sebességszabályozó
3. Kapcsoló
4. Motoregység
5. Rúd tartozék
6. Kés
7. Habverő tartó
8. Habverő tartozék
9. Tál fedele
10. Aprítókés
11. Tál
12. Csúszásmentes alap
13. Pépesítő tartozék
14. Pépesítő tartozék pengéje
15. Mérőpohár

Mosogatógépben mosható

TARTOZÉKOK ILLESZTÉSE/ELTÁVOLÍTÁSA

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból, mielőtt a tartozékokat hozzáillesztené vagy eltávolítaná.
2. Egy tartozék felszereléséhez nyomja azt a motoregység végére, majd fordítsa el óramutató járásával megegyező irányba.

3. A tartozék eltávolításához fordítsa azt el óramutató járásával ellentétes irányba, majd húzza le azt a motoregységről.

HASZNÁLAT

1. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
2. Nyomja meg a kapcsológombot a motor elindításához, a kikapcsoláshoz engedje el.
3. Állítsa a sebességszabályozót a kívánt sebességre (1 = alacsony, 4 = magas).
4. Ahogyan a sebesség változik, a lámpa megváltoztatja a színét.

1	Kék	Levesek / pürésítés
2	Lila	Gyümölcsturmixok/habverés
3	Zöld	Pürék/aprítás
4	Piros	Egyéb/nagyobb darabok

RÚD TARTOZÉK

Általánosságban a mixerrúd mindenre képes, amire egy hagyományos robotgép. A lábosban vagy tálban olyan hozzávalókat keverhet, apríthat vagy pépesíthet, amelyeket meg kíván majd főzni.
Bármilyen kelyhet is használ, bizonyosodjon meg róla, hogy stabil, sima felületen van, és tartsa azt a szabadon lévő kezével, hogy megakadályozza a munkafelületről való elmozdulását.

- Ne merítse a mixerrudat a párhuzamos oldalú cső tetején túl.
- Amikor a mixerrudat forró folyadékokban használja, ne engedje, hogy a kés a folyadék felszínével ferdén érintkezzen, mert kifröcskölhet a tálból/lábosból/tartályból.
- Ne kapcsolja be a készüléket, amíg a kés az ételtartályban van.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a kést kiemelné az ételtartályból.

HABVERŐ TARTOZÉK

Általánosságban, amikor a robotgép helyettesítésére mixerrudat használ, használja a habverőt, ahol normál esetben a gömbhabverőt használná.

- Nyomja be a habverőt a habverőtartó alján.
- A habverő eltávolításához egyszerűen húzza ki azt a habverőtartó aljából.
- Ne merítse a habverőt a habverőtartó alján túl.

APRÍTÓ TARTOZÉK

Az aprítót mini ételfeldolgozóként is használhatja.

1. Húzza ki a motoregységet.
2. Az aprítókést csak a műanyag részénél fogja meg. Engedje le a tálba, a tál alján levő tengely felé.
3. Adja hozzá a hozzávalókat – ne töltse túl a tálat az 450 ml-es jelen.
4. Tegye rá a tál fedelét – az aprító felső része belemegy a fedél alsó részén levő meghajtóba.
5. Helyezze a motoregységet az edény fedelének a tetejéhez.
6. Néhány másodperces megszakításokkal használja az aprítót, különben túlterhelheti.
7. Amikor készen van, húzza ki a motoregységet, majd távolítsa el azt a fedélből.
8. Emelje fel a fedelet finoman a tálról – ügyeljen arra, hogy a cseppek a kancsóba essenek. Emelje ki az aprítókést.
9. Tároláshoz használhatja a csúszásmentes alapot fedőként.

PÉPESÍTŐ TARTOZÉK

A pürésítőt csak alaposan megfőzött zöldséggel használja. Ha a zöldség kemény, eltörhet a pürésítő. Ne merítse a pürésítőt az edénybe a tetejénél mélyebben, hogy ne kerüljön étel a fogantyúba.

1. Az edényt tegye egy stabil, lapos felületre, és fogja a szabad kezével.
2. Használja a pürésítőt alacsony sebességen 1-2 másodperces működtetéssel, amelyek között tartson legalább 1 mp szüneteket.
3. Ne használja 1 percnél tovább.

MÉRŐPOHÁR

- A felénél jobban ne töltse meg a mérőpoharat.
- Helyezze azt stabil, sima munkafelületre, és tartsa a szabadon lévő kezével.

- Ne emelje fel a munkafelületről és tartsa a kezében – ha megcsúszik, megsértheti magát.
- Tároláshoz használhatja a csúszásmentes alapot fedőként.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket.
2. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
3. A legjobb eredmény elérése érdekében használat után azonnal mossa el a rudat. Tisztítsa meg a rúd pengés végét forró szappanos vízben nylon kefével. Ne használjon mosogatógépet a rúd tisztítására. Mindig győződjön meg róla, hogy tárolás előtt a rúd teljesen száraz. Ha víz kerül a rúdba, állítsa fel fordítva addig, amíg az összes víz ki nem folyik.
4. A pürésítő késének eltávolításához tartsa a pürésítőt fejjel lefelé, majd fordítsa el élesen a kést óramutató járásával ellentétesen. Tisztítsa meg a pürésítő kést és a pürésítő alját egy nylon kefével. Ha ki szeretné cserélni a pürésítő kést, tartsa a pürésítőt fejjel lefelé, tegye a helyére a kést, majd élesen fordítsa óramutató járásával megegyező irányba.
5. Tartsa a habverő tartóját és a tál fedelét szárazon, mivel azok a habverő és a tál fogaskerekeit tartalmazzák.
6. A habverőt, a mérőpoharat, a tálat és a csúszásmentes alapot meleg, mosogatószeres vízben moshatja el.

Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.

A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak. A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.

KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

RECEPTEK

Koriander pesztó

- 2 maroknyi koriander levelek
- 2 gerezd fokhagyma
- 60 g fenyőmagok
- 125 ml olívaolaj
- 60 g reszelt parmezán

Mixelje össze a koriandert, a fokhagymát, fenyőmagvakat és az olaj felét, míg sima nem lesz. Tegye át egy nagy tálba. Keverje bele a parmezánt. Adjon hozzá olajat, hogy a megfelelő állagú legyen: Mártáshoz: sűrű. Bevonathoz: közepes. Tészta szószhoz: híg.

Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiştirmesi halinde cihazla birlikte aktarın.
Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdiği tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler. Çocuklar cihazı kullanmamalı veya onunla oyun oynamamalıdır. Cihazı ve kablosunu, çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.

⚠ Yaralanmaları önlemek için, bıçakları tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

⚠ Ani buhar çıkışı nedeniyle yerinden fırlayabileceğinden, hazneye (40°C'nin üzerinde) sıcak sıvı koymayın.

Cihazın yanlış biçimde kullanılması, yaralanmalara yol açabilir.

Montaj, demontaj veya temizlik çalışmalarından önce, cihazın fişini prizden çekin.

Cihazı, elektrik prizine takılı durumdayken gözetimsiz bırakmayın.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- Motor ünitesini sıvıya daldırmayın.
- Blender ayağını kızgın yağ içinde kullanmayın, sıcak yağ ciddi yanıklara yol açabilir.
- Blender ile buz kırmaya ve çiğ et doğramaya çalışmayın ve bıçaklara çok dikkat edin.
- Size sağladığımız aksesuar ve ek parçalar dışındaki ürünleri kullanmayın.
- Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.
- Blender ayağını 2 dakikadan, çırpıcıyı 5 dakikadan, doğrayıcıyı 30 saniyeden uzun süre kullanmayın ve yeniden kullanmaya başlamadan önce, motorun soğuması için 2 dakika bekleyin.

SADECE EV IÇI KULLANIM

ÇIZIMLER

1. Lamba
2. Hız kontrolü
3. Şalter
4. Motor ünitesi
5. Blender aparatı
6. Bıçak
7. Çırpıcı yuvası
8. Çırpma aparatı
9. Hazne kapağı
10. Doğrama bıçağı
11. Hazne
12. Kaymaz taban
13. Ezme aparatı
14. Ezme aparatı bıçağı
15. Hazne

bulaşık makinesinde yıkanabilir

EKLENTILERI TAKMA/ÇIKARMA

1. Eklentileri takmadan veya çıkarmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
2. Bir aparatı takmak için, onu motor ünitesinin uç kısmına itin ve saat yönünde döndürün.
3. Aparatı çıkarmak için, saatin aksi yönde döndürün ve sonra aparatı çekerek motor ünitesinden ayırın.

KULLANIM

1. Fişi prize takın.
2. Motoru başlatmak için düğmeye basın, kapatmak için düğmeyi serbest bırakın.
3. Hız kumandasını istediğiniz hıza çevirin (1 = düşük, 4 = yüksek).
4. Hız değiştikçe, lamba da renk değiştirecektir.

1	Mavi	Çorbalar / ezme
2	Mor	Smoothie'ler/çırpma
3	Yeşil	Püreler/doğrama
4	Kırmızı	Diğer/daha büyük parçalar

BLENDER APARATI

Genelde blender ayağı, normal bir blenderin yapabileceği her şeyi yapabilir. Malzemeleri, pişireceğiniz tencere veya kasenin içinde karıştırabilir, çırpabilir veya ezebilirsiniz.
Hangi kabı kullanırsanız kullanın, kabın sağlam ve düz bir yüzey üzerinde olmasına dikkat edin ve kabı, çalışma tezgahının üzerinde hareket etmemesi için serbest elinizle destekleyin.

- Blender ayağını, paralel kenarlı borunun üst kısmı diğer tarafa geçecek şekilde sıvıya daldırmayın.
- Cihazı sıcak sıvılarda kullanırken, bıçağın yüzeye eğimle temas etmesine izin vermeyin, kase/tencere/kap dışına sıvı sıçratabilirsiniz.
- Cihazı, bıçak yiyecek kabının içine tamamen girene dek çalıştırmayın.
- Bıçağı yiyecek kabından çıkarmadan önce cihazı kapatın.

ÇIRPMA APARATI

Genel olarak, bir blender yerine blender ayağını kullanırken, normalde bir balon çırpıcı kullandığınız yerlerde çırpıcıyı kullanın, ancak burada işi, kol kaslarınız yerine cihazın sapı yapacaktır.

- Çırpıcıyı, çırpıcı yuvasının en alt noktasına kadar itin.
- Çırpıcıyı çıkarmak için, çırpıcı yuvasının dibinden çekin,
- Çırpıcıyı, çırpıcı yuvasının tabanı sıvının içinde kalacak şekilde sıvıya daldırmayın.

DOĞRAYICI

Doğrayıcıyı, bir mini mutfak robotu olarak kullanabilirsiniz.

1. Motor ünitesinin fişini elektrik prizinden çekin.
2. Doğrama bıçağını sadece plastik kısmından tutun. Hazneye, haznenin tabanındaki milin üzerine indirin.
3. Malzemeyi ekleyin; hazneyi 450 ml işaretinin üzerinde doldurmayın.
4. Motor ünitesini hazne kapağının üst kısmına takın.
5. Sapı, hazne kapağının üzerine takın.
6. İşlem tamamlandığında, motor ünitesinin fişini elektrik prizinden çekin ve sonra onu kapaktan çıkarın.
7. Sapın fişini prizden çekin ve kapaktan çıkarın.
8. Kapağı hazneden yavaşça kaldırın; sürahiye damla düşmemesine dikkat edin. Doğrama bıçağını yukarı doğru kaldırarak çıkarın.
9. İşlem gören malzemeyi saklamak için, kaymaz tabanı bir kapak olarak kullanabilirsiniz.

EZME APARATI

Eziciyi sadece iyi haşlanmış sebzelerle kullanın – sebzeler sert olduğunda, ezici kırılabilir. Yiyeceklerin sapın içine girmesini önlemek için, eziciyi sıvılara, tepesi sıvıya girecek kadar daldırmayın.

- Yiyecek kabını sabit, düz bir yüzeye koyun ve serbest kalan elinizle destekleyin.
- Eziciyi düşük hızda, her defasında 1 veya 2 saniye boyunca çalıştırarak ve iki çalıştırma arasında en az 1 saniye durdurarak kullanın.
- Cihazı, 2 saniye açık/1 saniye kapalı şeklinde bir dakikadan fazla kullanmayın.

HAZNE

- Hazneyi en fazla yarısına kadar doldurun.
- Kabı sağlam ve düz bir çalışma tezgahının üzerine yerleştirin ve serbest elinizle destekleyin.
- Çalışma tezgahından kaldırarak elinizde tutmayın; elinizden kaydığı takdirde kendinizi yaralayabilirsiniz.
- İşlem gören malzemeyi saklamak için, kaymaz tabanı bir kapak olarak kullanabilirsiniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini elektrik prizinden çekin.
2. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
3. En iyi sonucu almak için blenderi kullanımdan hemen sonra yıkayın. Blenderin bıçak ucunu sıcak sabunlu suda naylon bir fırçayla temizleyin. Blenderi bulaşık makinesinde yıkamayın. Saklamak üzere

kaldırmadan önce, blenderin her zaman tamamen kuru olmasını sağlayın. Blendere su girerse, tüm su akarak boşalana dek onu ters çevirerek dik tutun.

4. Ezici bıçağı çıkarmak için, eziciyi baş aşağı tutun ve bıçağı saatin aksi yönünde hızla döndürün. Ezici bıçağı ve ezicinin alt kısmını sıcak sabunlu suda, naylon bir fırça kullanarak temizleyin. Ezici bıçağı değiştirmek için, eziciyi baş aşağı tutun, bıçağı takın ve saat yönünde hızla döndürün.
5. Çırpıcı ve haznenin dişli kutularını içerdiğinden, çırpıcı yuvası ve hazne kapağını kuru tutun.
6. Çırpıcı, hazneler ve kaymaz tabanları ılık sabunlu suda yıkayabilirsiniz.

Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir. Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

ÇEVRE KORUMA

Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

YEMEK TARIFLERI

Kişnişli pesto

- 2 bir avuç kişniş yaprakları
- 2 sarımsak dişleri
- 60 g çam fıstığı
- 125 ml zeytinyağı
- 60 g Parmesan, rendelenmiş

Kişnişi, sarımsağı, çam fıstığını ve yağın yarısını pürüzsüz bir karışım olana dek robottan geçirin. Büyük bir kaba aktarın. Parmesan peynirini ekleyin. Kıvamı ayarlamak için yağ ekleyin: Dip soslar için: koyu. Üst soslar için: orta. Makarna sosları için: sulu.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate/instruite și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să folosească sau să se joace cu aparatul. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor.

⚠ Pentru a evita rănirea, fiți precauți atunci când manevrați lamele, goliți vasul și curățați aparatul.

⚠ Nu adăugați lichid (peste 40°C) în vas, s-ar putea vărsa din cauza formării bruște de abur.

Utilizarea incorectă a aparatului poate produce leziuni.

Scoateți aparatul din priză înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

- Nu scufundați unitatea motorului în lichid.
- Nu utilizați axul în ulei fierbinte – chiar și uleiul doar puțin fierbinte poate cauza arsuri grave.
- Nu încercați să spargeți gheață, nu încercați să tăiați carne crudă și aveți grijă la lame.
- Nu folosiți alte accesorii sau atașamente decât cele furnizate de noi.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.
- Nu folosiți axul mai mult de 2 minute, telul mai mult de 5 minute, tocătorul mai mult de 30 secunde, apoi lăsați motorul să se răcească timp de 2 minute înainte de a-l folosi din nou.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

SCHIȚE

1. Bec
2. Comandă de control al vitezei
3. Buton
4. Unitate motor
5. Accesoriu ax
6. Lamă
7. Suport tel
8. Accesoriu tel
9. Capacul vasului
10. Lamă tocător
11. Vas
12. Suport anti-alunecare
13. Accesoriu pentru zdrobire
14. Lamă accesoriu pentru zdrobire
15. Pahar

Se poate spăla în mașina de spălat vase

MONTAREA/DEMONTAREA ACCESORIILOR

1. Înainte de a monta sau demonta accesoriile, scoateți aparatul din priză.
2. Pentru a monta un accesoriu, împingeți-l în capătul unității motorului, apoi rotiți-l în sensul acelor de ceasornic.
3. Pentru a scoate accesoriul, rotiți-l în sensul opus acelor de ceasornic, apoi trageți accesoriul de pe unitatea motorului.

UTILIZARE

1. Băgați întrerupătorul în priză.
2. Apăsați butonul pentru a porni motorul, eliberați-l pentru a-l opri.
3. Reglați comanda de control al vitezei la viteza pe care o doriți (1 = mică, 4 = mare).

4. Becul își va schimba culoarea pe măsură ce viteza se va schimba.

1	Albastru	Supe / tocat
2	Violet	Smoothie'ler/çırpma
3	Verde	Püreler/doğrama
4	Roșu	Diğer/daha büyük parçalar

ACCESORIU AX

În general, axul poate face tot ceea ce poate face un blender normal. Puteți amesteca, scoate pulpa sau face piure din ingrediente, din cratița sau bolul în care le veți găti.
Indiferent de recipientul pe care îl folosiți, asigurați-vă că este așezat pe o suprafață stabilă, plată, și țineți-l cu mâna ca să nu cadă de pe suprafața de lucru.

- Nu introduceți axul prin partea superioară a tubului plasat lateral paralel.
- Atunci când utilizați axul în lichide fierbinți, nu lăsați lama să atingă suprafața, deoarece riscați să pulverizați lichid în afara bolului/tigăii/recipientului.
- Nu porniți aparatul până când lama nu se află în interiorul recipientului pentru alimente.
- Opriți aparatul înainte de a ridica lama de pe recipientul pentru alimente.

ACCESORIU TEL

În general, în vreme ce folosiți axul pentru a înlocui un blender, folosiți telul atunci când în mod normal ați folosi un tel în formă de pară.

- Împingeți telul în capătul suportului pentru tel.
- Pentru a scoate telul nu trebuie decât să îl trageți de pe capătul suportului pentru tel,
- Nu introduceți telul prin partea inferioară a suportului.

ACCESORIU TOCĂTOR

Puteți folosi tocătorul pe post de mini robot de bucătărie.

1. Scoateți unitatea motorului din priză.
2. Manevrați lama tocătorului doar de partea din plastic. Introduceți-l în vas, peste axul din partea de jos a vasului.
3. Adăugați ingredientele – nu depășiți limita marcată de 450 ml.
4. Puneți capacul vasului - partea de sus a tocătorului se montează în angrenajul din partea de sub capac.
5. Montați unitatea motorului pe partea de sus a capacului vasului.
6. Folosiți tocătorul în ture de câteva secunde, altfel riscați să tocați prea tare.
7. După ce ați terminat, scoateți unitatea motorului din priză pentru a o scoate de pe capac.
8. Ridicați ușor capacul de pe vas – aveți grijă să nu cadă nicio picătură în vas. Scoateți lama tocătorului prin ridicare.
9. Pentru depozitare, puteți folosi suportul anti-alunecare drept capac.

ACCESORIU PENTRU ZDROBIRE

Folosiți tocătorul doar pentru legume bine fierte - dacă legumele sunt prea tari, veți strica tocătorul. Nu introduceți tocătorul mai mult de vârf, pentru a preveni ca alimentele să nu intre în mâner.

- Așezați recipientul pentru alimente pe o suprafață de lucru stabilă, plată, și țineți-l cu mâna liberă.
- Folosiți tocătorul la viteză mică, în turații de 1 sau 2 secunde odată, cu o pauză de cel puțin 1 secundă între ele.
- Nu îl folosiți mai mult de un minut.

PAHARUL

- Nu umpleți paharul mai mult de jumătate.
- Așezați-l pe o suprafață de lucru stabilă, plată, și țineți-l cu mâna liberă.
- Nu îl ridicați de pe suprafața de lucru și nu îl țineți în mână – dacă alunecă, vă veți răni.
- Pentru depozitare, puteți folosi suportul anti-alunecare drept capac.

ÎNGRIJIRE ŞI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză.
2. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.

3. Pentru rezultate optime, spălați axul imediat după utilizare. Curățați capătul lamei axului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon. Nu spălați axul în mașina de spălat vase. Asigurați-vă întotdeauna că axul este bine uscat înainte de depozitare. Dacă pătrunde apă în ax, puneți-l la scurs până când se scurge toată apa.
4. Pentru a înlocui lama tocătorului, țineți tocătorul invers şi rotiți lama în sensul opus acelor de ceasornic. Curățați lama tocătorului şi fundul tocătorului în apă fierbinte cu detergent, folosind o perie din nailon. Pentru a înlocui lama tocătorului, țineți tocătorul invers, montați lama şi rotiți-o în sensul acelor de ceasornic.
5. Păstrați uscate suportul telului şi capacul vasului, deoarece conțin mecanismele pentru tel şi vas.
6. Puteți spăla telul, paharul, vasul şi suportul anti-alunecare în apă caldă cu detergent.

Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.

Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele. Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.

PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu şi sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice şi electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

REȚETE

Pesto de coriandru

- 2 pumn frunze de coriandru
- 2 căței usturoi
- 60 g semințe de pin
- 125 ml ulei de măsline
- 60 g Parmezan, ras

Procesați coriandrul, usturoiul, semințele de pin şi jumătate din cantitatea de ulei până când se înmoaie. Transferați amestecul într-un castron mare. Adăugați parmezanul şi amestecați. Adăugați ulei pentru a ajusta consistența. Pentru sos: consistent. Pentru garnitură: mediu. Pentru sos de paste: subțire.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се ползва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени възможности, или без опит и познания, ако са под надзора/инструктирани и осъзнават опасностите с това. Децата не трябва да използват или да играят с уреда. Дръжте уреда и кабела далеч от достъпа на деца.

⚠ За да избегнете нараняване, внимавайте при ползване на остриетата, изпразване на купата и почистване.

⚠ Не наливайте горещи течности (над 40°C) в купата, тъй като поради изпаренията е възможно ненадейно да пръсне течност навън.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до нараняване.

Изключете уреда от контакта преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Не оставяйте уреда без наблюдение, докато е включен в контакта.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

- Не поставяйте задвижващия блок в течност.
- Не използвайте приставката за пасиране в горещо олио – дори умерено горещото олио може да предизвика голямо изгаряне.
- Не се опитвайте да натрошавате лед, не се опитвайте да накълцате сурово месо и внимавайте много с остриетата.
- Не използвайте аксесоари или приставки, различни от тези, предоставени от нас.
- Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.
- Не използвайте приставката за пасиране за повече от 2 минути, тела за разбиване за повече от 5 минути, приставката за надробяване за повече от 30 секунди, след това оставете двигателят да се охлади за 2 минути, преди да го използвате отново.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

ИЛЮСТРАЦИИ

1. Лампичка
2. Контрол на скоростта
3. Превключвател
4. Задвижващ блок
5. Приставка за пасиране
6. Острие
7. Държач на телта за разбиване
8. Приставка за разбиване
9. Капак на каната
10. Острие за надробяване
11. Купа
12. Неплъзгаща се основа
13. Приставка за пюриране
14. Острие на приставка за пюриране
15. Градуирана чаша

Пригоден за миене в съдомиялна машина

ПОСТАВЯНЕ/СВАЛЯНЕ НА ПРИСТАВКИ

1. Изключете уреда от контакта, преди да поставяте или сваляте приставките.
2. За да монтирате дадена приставка, притиснете я към края на задвижващия блок и я завъртете по часовниковата стрелка.

3. За да извадите приставката, завъртете я обратно на часовниковата стрелка, след което я издърпайте от задвижващия блок.

УПОТРЕБА

1. Включете щепсела в захранващия контакт.
2. Натиснете превключвателя, за да стартирате двигателя, освободете го, за да го изключите.
3. Завъртете контрола на скоростта до желаната скорост (1 = ниска, 4 = висока).
4. Лампичката си сменя цвета, в зависимост от скоростта.

1	Синьо	Супи / пюре
2	Лилаво	Шейкове/ разбиване с тел
3	Зелено	Пюрета/ кълцане
4	Червено	Друго/ по-големи парчета

ПРИСТАВКА ЗА ПАСИРАНЕ

Принципно, приставката за пасиране може да върши всичко, което може да прави един обикновен пасатор. Можете да смесвате, смилате или пюрирате съставките в тигана или в купата, в които ще ги гответе.

Какъвто и съд да използвате, уверете се, че той е върху стабилна, плоска повърхност и го подкрепяйте със свободната си ръка, за да предотвратите разместването му по работната повърхност.

- Не потапяйте приставката за пасиране над горната част на тръбата с успоредните страни.
- Когато я използвате в горещи течности, не позволявайте острието да удря повърхността под ъгъл, понеже може да разпръснете течност извън купата/тавата/съда.
- Не включвайте, докато острието не е вътре в съда за храната.
- Изключете, преди да повдигнете острието от съда за храната.

ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ

Принципно казано, когато използвате приставката за пасиране, за да заместите пасатора, използвайте телта за разбиване в случаите, в които обикновено бихте ползвали неръждаем тел за разбиване.

- Притиснете телта за разбиване към дъното на държача на телта за разбиване.
- За да свалите телта за разбиване, просто я издърпайте от дъното на държача на телта за разбиване.
- Не потапяйте телта за разбиване след дъното на държача на телта за разбиване.

ПРИСТАВКА ЗА НАДРОБЯВАНЕ

Можете да използвате приставката за надробяване като мини кухненски робот.

1. Изключете задвижващия блок от захранването.
2. Острието за надробяване трябва да се държи само от пластмасовата част. Поставете я в купата, върху шпиндела на дъното на купата.
3. Добавете съставките – не пълнете купата над маркировката 450ml.
4. Поставете задвижващия блок върху капака на купата.
5. Поставете дръжката отгоре върху капака на купата.
6. Когато приключите, изключете задвижващия блок от захранването и го извадете от капака.
7. Изключете дръжката от контакта, след това свалете дръжката от капака.
8. Повдигайте внимателно капака на купата – внимавайте да не попаднат капки в каната. Извадете острието за надробяване чрез повдигане.
9. При съхранението можете да използвате неплъзгащата се основа като капак.

ПРИСТАВКА ЗА ПЮРИРАНЕ

Използвайте приставката за пюре само за добре сварени зеленчуци – ако зеленчуците са твърди, приставката може да се счупи. Не потопявайте приставката за пюре под върха, за да избегнете попадане на храна в дръжката.

- Поставете контейнера за храна върху стабилна и равна повърхност и го поддържайте със свободната си ръка.

- Използвайте приставката за пюре на ниска скорост, като я включвате по 1 или 2 секунди, с пауза от поне 1 секунда между включванията.
- Не я използвайте за повече от една минута.

ГРАДУИРАНАТА ЧАША

- Не пълнете градуираната чаша повече от половината.
- Разположете върху стабилна, равна работна повърхност и я подкрепяйте със свободната си ръка.
- Не я повдигайте от работната повърхност и не я дръжте в ръката си - ако се изплъзне, ще се нараните.
- При съхранението можете да използвате неплъзгащата се основа като капак.

ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от захранването.
2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
3. За най-добри резултати, измийте приставката за пасиране непосредствено след употреба. Измийте острието ѝ в гореща сапунена вода с найлонова четка. Не използвайте съдомиялна чиния. Винаги проверявайте дали е напълно суха, преди да я приберете. Ако в нея попадне вода, обърнете приставката, докато водата изтече.
4. Ако желаете да извадите острието на приставката за пюре, обърнете приставката надолу и рязко завъртете острието обратно на часовниковата стрелка. Почистете острието на приставката за пюре и долната част на приставката за пюре с гореща сапунена вода и найлонова четка. Ако желаете да смените острието на приставката за пюре, обърнете приставката надолу, монтирайте острието и рязко го завъртете по часовниковата стрелка.
5. Държачът на телта за разбиване и капакът на каната трябва да са сухи, тъй като в тях се намират предавателните кутии на телта за разбиване и купата.
6. Можете да измиете телта за разбиване, градуираната чаша, купата и неплъзгащите се основи в топла, сапунена вода.

Можете да измиете тези части в съдомиялни машина.

Екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите. Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.

РЕЦЕПТИ

Песто с кориандър

- 2 шепа листа от кориандър
- 2 скилидка чесън
- 60 g борови ядки
- 125 ml зехтин
- 60 g Пармезан, настърган

Разбийте кориандъра, чесъна, боровите ядки и половината от зехтина до получаване на гладка смес. Прехвърлете в голяма купа. Добавете, като разбърквате, пармезана. Добавете зехтин според желаната гъстота: За топене: гъсто. За заливка: средно гъсто. За сос за паста: рядко.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية.

يجب ألا يستخدم الأطفال الجهاز أو يعبثوا به.

اجعل الجهاز والكبل بعيدا عن متناول الأطفال.

⚠ لتجنب الإصابة، تعامل بحرص مع الشفرات وأثناء تفريغ الوعاء والتنظيف.

♨ لا تقم بإضافة سائل ساخن (أكثر من 40 درجة مئوية) فقد يتم طرده بسبب التبخير المفاجئ.

يمكن أن يسبب إساءة استخدام الجهاز إصابات.

افصل الجهاز قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

لا تترك الجهاز مهملا خلال اتصاله بالتيار.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

- ⊘ لا تغمر وحدة الموتور في سائل.⚠
- لا تستخدم العصا في زيت ساخن - فحتى الزيت متوسط السخونة يمكن أن يؤدي إلى حرق سيئ.
- لا تحاول تقطيع الثلج ولا تحاول تقطيع اللحوم النيئة وتوخي الحذر الشديد مع الشفرات.
- لا تستخدم أي أداة غير التي تكون مع الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.
- لا تستخدم العصا لأكثر من دقيقتين والمضرب لأكثر من 5 دقائق والقاطعة لأكثر من 30 ثانية ثم اترك الموتور باردا لمدة دقيقتين قبل استخدامه مرة أخرى.

للاستعمال المنزلي فقط

الرسومات

1. لمبة
2. وحدة التحكم في السرعة
3. مفتاح
4. وحدة الموتور
5. ملحق العصا
6. شفرة
7. حامل المضرب
8. ملحق المضرب
9. غطاء الوعاء
10. شفرة التقطيع
11. وعاء
12. قاعدة غير منزلقة
13. ملحق الهرس
14. شفرة ملحق الهرس
15. الدورق

خزانة غسالة الصحون

تركيب/إخراج الملحقات

1. افصل الجهاز.
2. لتثبيت أحد الملحقات، ادفع به إلى نهاية وحدة الموتور، وقم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة.
3. لإزالة الملحق، قم بإدارته عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم اسحب الملحق للخارج من وحدة الموتور.

مادختسلاا

1. اربط الجهاز بالتيار الكهربائي.
2. اضغط على المفتاح لبدء تشغيل الموتور ثم اتركه لإيقافه.
3. أدر وحدة التحكم في السرعة على السرعة التي تريدها.
4. يكون المدى من 1 (منخفض) إلى 4 (عالي). وسيتغير لون اللمبة مع تغير السرعة.

1	الأزرق	الحساء
2	الأرجواني	العصائر/ خفق
3	الأخضر	البوريه/ تقطيع
4	الأحمر	أخرى/ دفعات أكبر

العصا

وعموما، يمكن أن تقوم العصا بأي شيء يقوم به الخلاط العادي ولكن بشكل أسرع وغسيل أقل - قم بعمل المايونيز وعصائر اللبن أو مشروبات العصير أو مشروبات الفاكهة في الدورق. ويمكنك خلط مكونات اللب أو البوريه في مقلاة أو وعاء ستقوم بطهيه فيه.

ومهما كان الوعاء الذي تستخدمه، تأكد من وضعه على سطح مستو ثابت وأسنده بيدك لمنعه من الحركة على سطح العمل.

- لا تغمر العصا بعد أعلى الأنبوب المتوازي الجانبين.
- سوف تتحمل عصا درجات حرارة قريبة من نقطة الغليان. وعند استخدامها في سوائل ساخنة، لا تدعها تكسر السطح بزاوية حيث قد ترش سائلا خارج المقلاة/الوعاء.
- لا تقم بالتشغيل إلى أن تصبح الشفرة داخل وعاء الطعام
- الإيقاف قبل رفع الشفرة من وعاء الطعام

المضرب

عموما، فعند استخدام العصا بدلا من الخلاط، استخدم المضرب في المكان الذي تستخدم فيه عادة مضرب البالون ولكن دع المقبض يقوم بهذا العمل بدلا من عضلات ذراعك.

- ادفع المضرب في الجزء السفلي لحامل المضرب.
- ولإخراج المضرب، اسحبه من الجزء السفلي لحامل المضرب،
- لا تغمر المضرب بعد الجزء السفلي لحامل المضرب.

القاطعة

يمكنك استخدام القاطعة كمعالج طعام صغير.

1. افصل وحدة الموتور.
2. تعامل مع شفرة التقطيع باستخدام القطعة البلاستيكية فقط. أنزله في الوعاء على عمود الدوران في أسفل الوعاء.
3. أضف المكونات – لا تملأ الوعاء فوق علامة 750 مللي لتر.
4. قم بتركيب غطاء الوعاء – يتم تركيب أعلي القاطعة في المحرك في الجانب السفلي للغطاء.
5. قم بتركيب وحدة الموتور فوق غطاء الوعاء.
6. استخدم القاطعة على نوبات تستغرق بضع ثوان، وإلا فإنك تخاطر بتحميلها أكثر من اللازم.
7. عند الانتهاء، افصل وحدة الموتور ثم قم بإزالته من الغطاء.
8. ارفع الغطاء من الوعاء برفق – احرص على عدم سقوط أي قطرات في الإبريق. أخرج شفرة التقطيع.
9. للتخزين، يمكنك استخدام قاعدة غير منزلقة كغطاء.

ملحق الهرس

استخدم الهراسة مع الخضار المسلوق جيدا فقط - سوف تكسر الهراسة إذا كان الخضار صلباً. لا تغمر أجزاء الهراسة حتى جزءها العلوي لمنع الطعام من الدخول داخل المقبض.

- ضع حاوية الطعام على سطح مستو مستقر وأسندها بيدك الحرة.
- استخدم الهراسة بسرعة منخفضة في دفعات لمدة 1 أو 2 ثانية في كل مرة مع فاصل 1 ثانية على الأقل بين الدفعات.
- لا تستخدمها أكثر من دقيقة واحدة بمعدل 2 ثانية تشغيل/ 1 ثانية إيقاف.

الدورق

- لا تملأ الدورق أكثر من حوالي نصفه الكامل.
- ضعه على سطح عمل مستو ثابت وأسنده بيدك.
- لا ترفعه من على سطح العمل وأمسكه في يدك - فسوف تؤذي نفسك إذا انزلق.
- للتخزين، يمكنك استخدام قاعدة غير منزلقة كغطاء.

العناية والصيانة

1. افصل الجهاز.
2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
3. للحصول على أفضل النتائج، اغسل العصا بعد الاستعمال مباشرة. نظف طرف شفرة العصا في ماء صابوني ساخن بفرشاة من النايلون. لا تغسل العصا في غسالة الصحون. تأكد دائمًا أن العصا مجففة جيدًا قبل تخزينها. إذا كان الماء يدخل العصا، ضعها في وضع مقلوب حتى تتأكد أن الماء قد تم تصريفه تمامًا.
4. لإخراج شفرة الهراسة، أمسك الهراسة مقلوبة وأدر الشفرة عكس اتجاه عقارب الساعة. نظف شفرة الهراسة وأسفل الهراسة في ماء صابوني ساخن بفرشاة من النايلون. لإعادة شفرة الهراسة إلي مكانها، أمسك الهراسة مقلوبة وركب الشفرة وأدرها بشكل حاد في اتجاه عقارب الساعة.
5. حافظ على جفاف حامل المضرب وغطاء الوعاء لأنها تحتوي على علب تروس المضرب والوعاء.
6. تستطيع غسل المضرب والدورق والوعاء وقواعد غير منزلقة في ماء صابوني دافئ.

ويمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.

رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

RU 1

T22-5003476

20221-56 220-240V~50/60Hz 600-700Watts

20221-56 220-240В~50/60Гц 600-700 Вт