

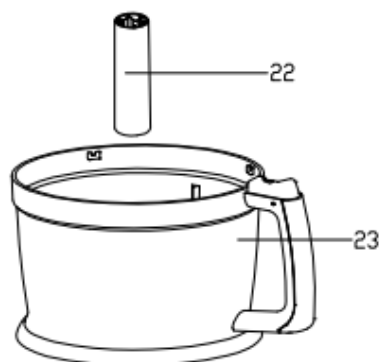
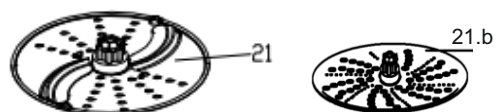
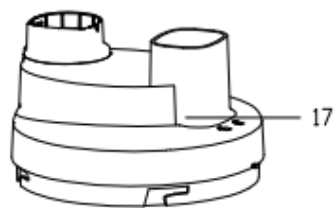
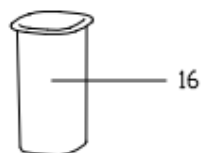
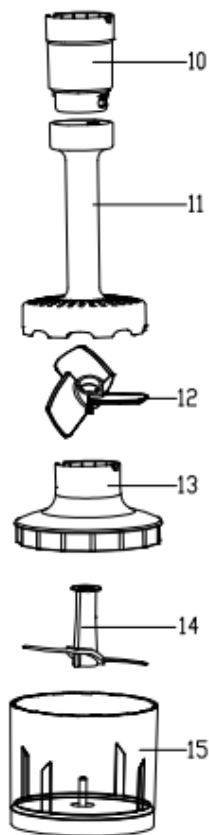
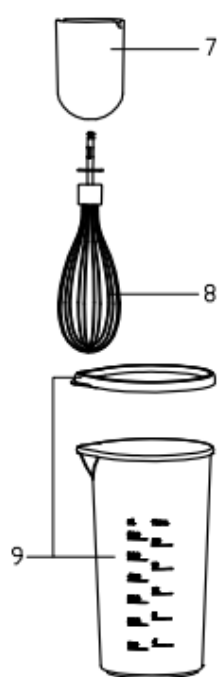
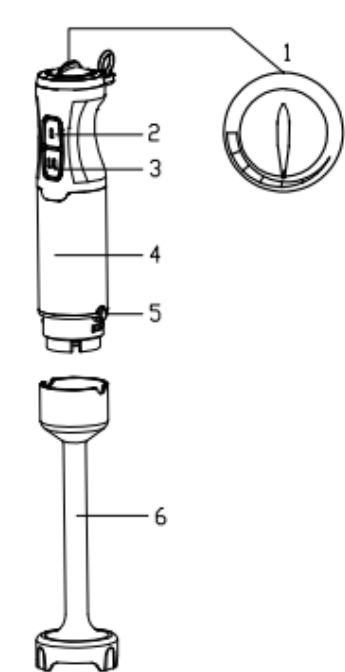
# Camry

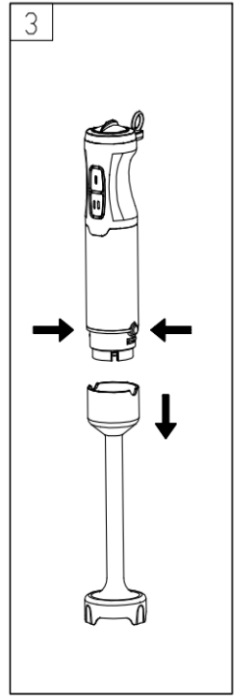
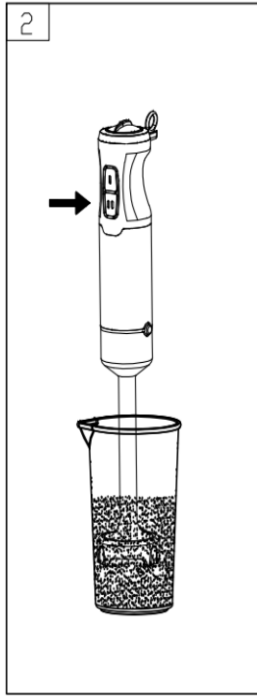
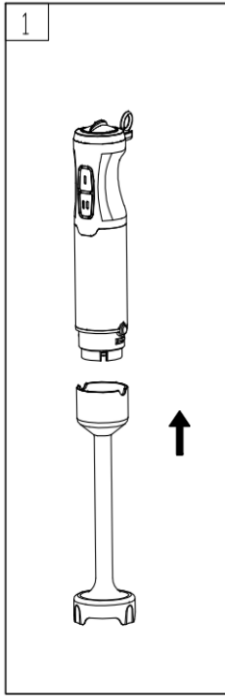
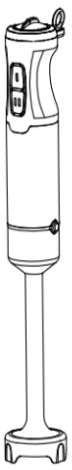
— Premium —



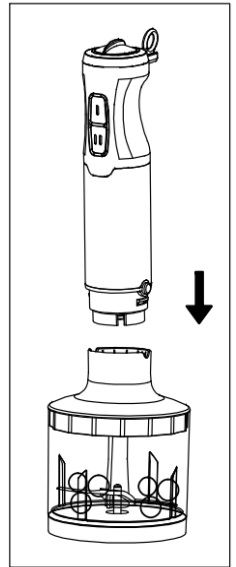
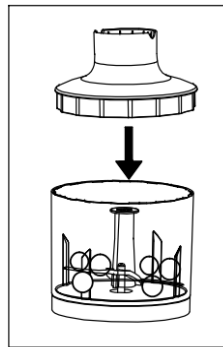
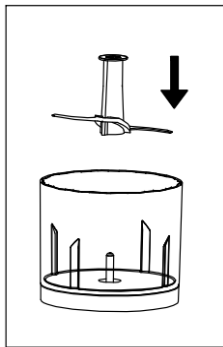
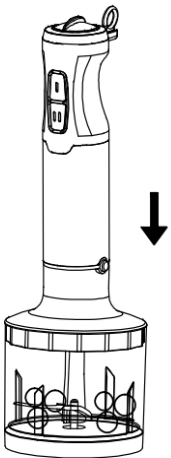
## CR 4623

- |                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| (GB) user manual - 6                 | (DE) bedienungsanweisung - 9        |
| (FR) mode d'emploi - 13              | (ES) manual de uso - 17             |
| (PT) manual de serviço - 20          | (LT) naudojimo instrukcija - 24     |
| (LV) lietošanas instrukcija - 27     | (EST) kasutusjuhend - 31            |
| (HU) felhasználói kézikönyv - 54     | (BS) upute za rad - 51              |
| (RO) Instrucțiunea de deservire - 39 | (CZ) návod k obsluze - 35           |
| (RU) инструкция обслуживания - 80    | (GR) οδηγίες χρήσεως - 42           |
| (MK) упатство за корисникот - 47     | (NL) handleiding - 58               |
| (SL) navodila za uporabo - 77        | (FI) manwal ng pagtuturo - 66       |
| (PL) instrukcja obsługi - 86         | (IT) istruzioni operative - 77      |
| (HR) upute za uporabu - 62           | (SV) instruktionsbok - 69           |
| (DK) brugsanvisning - 89             | (UA) інструкція з експлуатації - 93 |
| (SR) Корисничко упатство - 97        | (SK) Používateľská príručka - 100   |



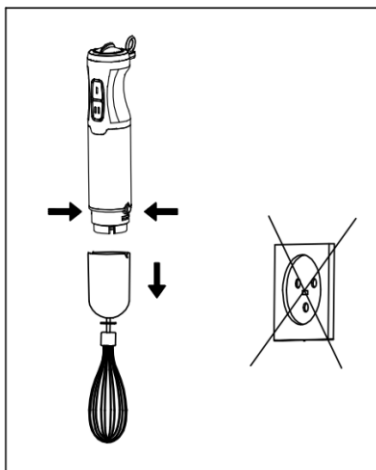
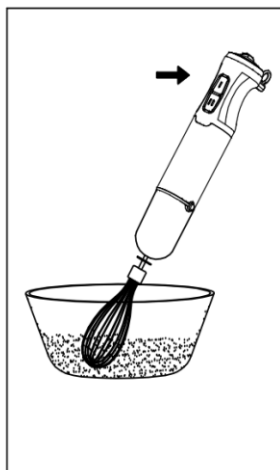
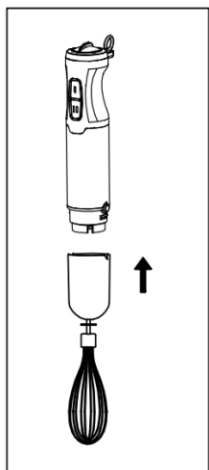


2

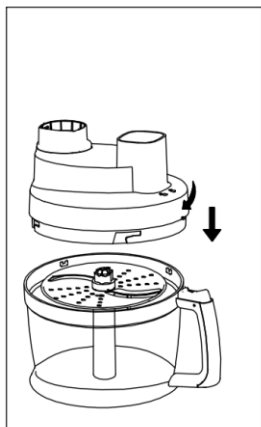
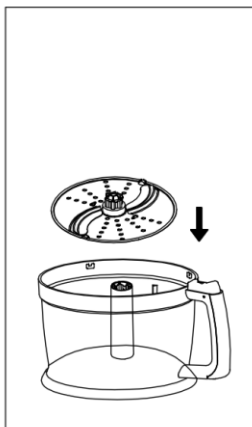
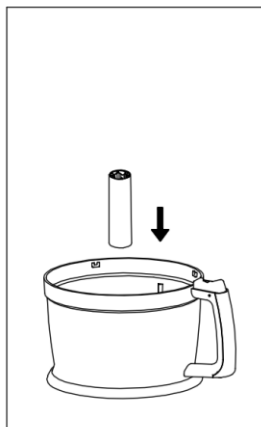
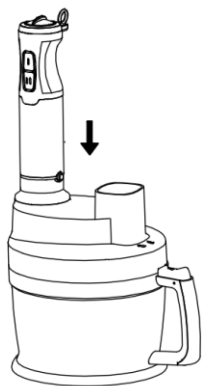


3

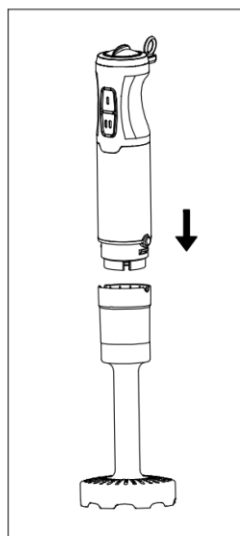
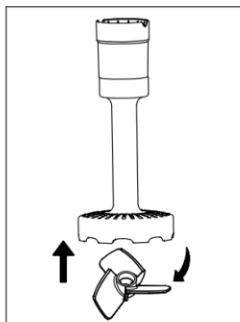
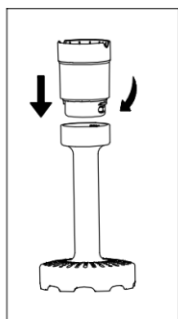
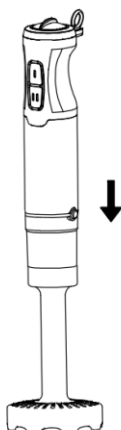
3



4

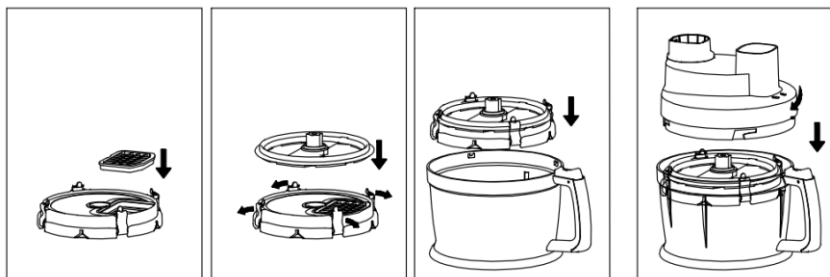
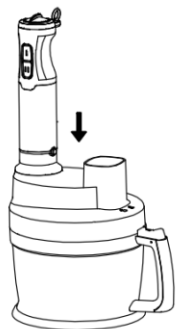


5

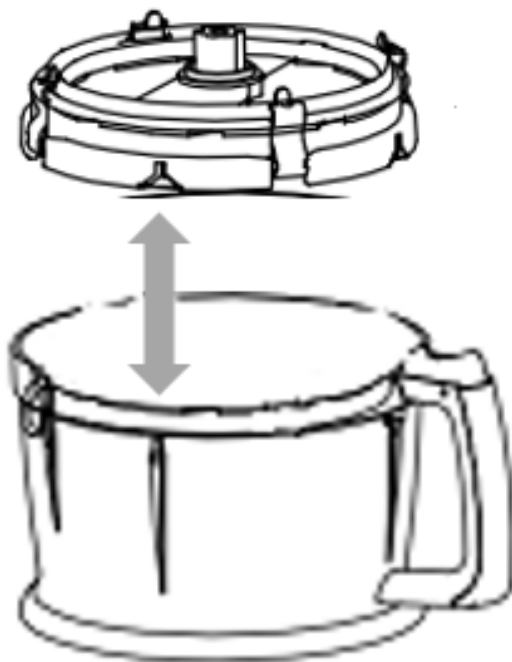


6

4



7.



8

**SAFETY CONDITIONS. IMPORTANT INSTRUCTIONS ON SAFETY OF USE  
PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

The warranty conditions are different, if the device is used for commercial purpose.

1. Before using the product please read carefully and always comply with the following instructions. The manufacturer is not responsible for any damages due to any misuse.
2. The product is only to be used indoors. Do not use the product for any purpose that is not compatible with its application.
3. The applicable voltage is 220-240V ~50/60Hz. For safety reasons it is not appropriate to connect multiple devices to one power outlet.
4. Please be cautious when using around children. Do not let the children to play with the product. Do not let children or people who do not know the device to use it without supervision.
5. **WARNING:** This device may be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons without experience or knowledge of the device, only under the supervision of a person responsible for their safety, or if they were instructed on the safe use of the device and are aware of the dangers associated with its operation. Children should not play with the device. Cleaning and maintenance of the device should not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and these activities are carried out under supervision.
6. After you are finished using the product always remember to gently remove the plug from the power outlet holding the outlet with your hand. Never pull the power cable!!!
7. Never leave the product connected to the power source without supervision. Even when use is interrupted for a short time, turn it off from the network, unplug the power.
8. Never put the power cable, the plug or the whole device into the water. Never expose the product to the atmospheric conditions such as direct sun light or rain, etc.. Never use the product in humid conditions.
9. Periodically check the power cable condition. If the power cable is damaged the product should be turned to a professional service location to be replaced in order to avoid hazardous situations.
10. Never use the product with a damaged power cable or if it was dropped or damaged in any other way or if it does not work properly. Do not try to repair the defected product yourself because it can lead to electric shock. Always turn the damaged device to a professional service location in order to repair it. All the repairs can be done only by authorized service professionals. The repair that was done incorrectly can cause hazardous situations for the user.
11. Never put the product on or close to the hot or warm surfaces or the kitchen appliances like the electric oven or gas burner.
12. Never use the product close to combustibles.
13. Do not let cord hang over edge of counter.
14. Do not immerse the motor unit in water.
15. The attachments not recommended or not sold by the manufacturer should not be used because that may cause fire, electrical shock or injury.
16. Do not use the appliance for other than its intended use. The blades are very sharp!  
Care is needed when handling them
17. Never blend hot oil or fat.
18. Keep fingers away from moving parts.
19. Do not cover vents.
20. Do not use with wet hands.

21. Never blend bones, ice, coffee or peanuts.
22. When changing accessories, be sure that device is NOT connected to electricity.
23. Short-time operating: Use the appliance for no longer than 60 seconds and leave it cooled down completely before using again  $\geq 1$  minute.
24. Before first use, clean the device.
25. When cleaning device, do not use aggressive detergent, it may damage the cover of the device.

#### PRODUCT DESCRIPTION (picture 1)

- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Variable speed regulator          | 2. Speed button “-“                |
| 3. Speed button “=”                  | 4. Motor housing                   |
| 5. Release buttons                   | 6. Blender shaft                   |
| 7. Whisk coupling unit               | 8. Whisk                           |
| 9. Measuring cup with lid            | 10. Masher coupling unit           |
| 11. Masher foot                      | 12. Masher paddle                  |
| 13. Chopper coupling unit            | 14. Chopper blade                  |
| 15. Chopper bowl                     | 16. Pusher                         |
| 17. Processor lid                    | 18. Blade for cubic shape cutting  |
| 19. Cutting grills: 8x8mm or 11x11mm | 20. Cubic cutter support           |
| 21.a Slicing/shredding disc          | 21.b Granulating disc for potatoes |
| 22. Disc support                     | 23. Processor bowl                 |

#### Caution

1. Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you assemble, disassemble, store and clean it.
2. This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and the manufacturer refuses any liability for damage caused.
3. Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
4. Never fill the beaker, the chopper bowl or the food processor bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
5. Do not process frozen food of fruits with stones or pips.
6. If you notice that the handle becomes hot (hotter than 50°C/122°F), unplug the appliance and let it cool down for at least 60 minutes.

#### Preparing for use

1. Let hot ingredients cool down before you process them with the appliance.
2. If you use the hand blender or the chopper, cut large ingredients into cubes of approx. 2cm before you process them. If you use the food processor with the slicing/shredding disc or the cube cutter, cut the ingredients into pieces that fit into the inlet lid's hole. Take care that the chunks are not too big to prevent them from getting stuck in the tube.
3. Assemble the appliance properly.

#### Setting the speed

When you press the speed button “-“ to process food, you can manipulate the speed regulator to get variable speed. The higher the speed setting, the faster and finer the chopping results will be. When you use the speed button “=”, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed regulator.

#### Hand blender operation (picture 2)

The hand blender is intended for: blending liquids (e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes), mixing soft ingredients and pureeing cooked ingredients (e.g. for making baby food).

1. Attach the blender shaft to the motor unit ('click').
2. Immerse the blade guard completely in the ingredients.
3. Pressing the speed button to switch on the appliance.
4. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

When blending directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first to protect the appliance from overheating.

#### Chopper operation (picture 3)

The chopper is intended for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For chopping hard goods, use the “=” switch. Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and

grains.

Before chopping pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilies. Remove stalks from herbs, un-shell nuts. Remove bones, tendons and gristle from meat.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl.
2. Put the ingredients in the chopper bowl.
3. Put the coupling unit onto the chopper bowl.
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl.
5. Pressing the normal or turbo speed button to switch the appliance.

Whisk operation (picture 4)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Insert the whisk into the whisk coupling unit.
2. Connect the coupling unit to the motor unit.
3. Put the ingredients in a bowl (Use a large and deep bowl for best result).
4. Immerse the whisk completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing at low speed.

Operation of Slicing/shredding disc or Granulating disc (picture 5)

The shredding/slicing disc is intended for slicing or shredding vegetables like cucumber, carrot, potatoes, leeks and onions and certain kinds of cheese. The granulating disc is intended for potatoes for pancakes dough.

1. Place the blade support on the center pin of the bowl, place the disc into blade support and give it a turn to lock into place.
2. Attach the food processor lid onto the bowl. Turn it clockwise to lock the lid.
3. Insert the motor unit into the coupling unit until it locks.
4. Fill the food to be processed into the filling tube. Never reach into the filling tube when the appliance is switched on. Always use the pusher to feed in food.

5. Pressing the speed button to switch the appliance.

Cube cutter operation (picture 5)

The cube cutter is intended for cutting raw and cooked vegetables and fruit into small cubes.

Do not process hard ingredients like fruit with stones, meat with bones or frozen ingredients. They could block and damage the cube cutter.

Tip: If you want to process different ingredients without cleaning the cube cutter in between, always start with the softest ingredients. For instance, for a fruit salad, start with banana, continue with mango and end with apples.

1. Open 4 metal buckles (20a, b, c, d) on the cubic cutter support (20).

Insert the selected cutting grill (19) into the hole of the cubic cutter support (20), apply the blade (18) and close the 4 metal buckles (20a, b, c, d). The cutting edges of the blade and grate are very sharp, so handle them carefully!

2. Put the cubic cutter support (20) on the bowl, aligning the four notches outside the cubic cutter with four hooks on the inside edge of the bowl (figure 8). Pay particular attention to locate the cubic cutter support (20) in horizontal position on the bowl.

3. Put the lid onto the bowl. Turn the lid to fix it ('click').

4. Fasten the motor unit onto the lid of the bowl ('click').

5. Put the ingredients in the feeding tube. Pre-cut large ingredients into chunks that fit loosely in the feeding tube.

When you have to process a large amount of ingredients, process small batches (max. 250g) and shake the bowl slightly to distribute the cut ingredients in the bowl. Empty the bowl after processing 500g.

6. Press and hold the speed button to switch on the appliance.

7. Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

Note: If ingredients get stuck, unplug the appliance, detach the motor unit, press the button on the handle and turn the lid anticlockwise to take it away from the bowl and remove the ingredients that are stuck in the feeding tube.

8. After processing, press the release button on the motor unit and remove the motor unit from the food processor lid.

9. Press the button on the handle and turn the lid anticlockwise to remove it from the bowl.

10. Subtract the cubic cutter support (20) from the bowl. Open 4 metal buckles (20a, b, c, d), remove the blade (18) and the cutting grill (19). Then empty the bowl.

Masher operation (picture 6)

The masher can be used to mash cooked vegetables such as potatoes, swede and carrot. Don't mash hard or uncooked foods – you may damage the unit.

1. Cook the vegetables and drain.

2. Fit the masher coupling unit to the masher foot by turning in an anti-clockwise direction.

3. Turn the masher upside down and fit the paddle over (12) in the central hub and turn anti-clockwise to fix it. If the coupling unit (10) isn't fitted then the paddle (12) cannot be assembled in place).

4. Fit the motor unit to the masher (10+11+12).

5. Plug in. Move the masher until the desired result is achieved.

7. After use, release the speed button and unplug.

8. Detach the masher, remove the paddle (12) from the masher (11) by turning clockwise.



9. Unscrew the coupling unit (10) from the masher foot (11).

#### Important

1. Never use the masher in a saucepan over direct heat. Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
2. Use a spatula to scrape off excess food from the edge of saucepan / bowl..
3. For best results when mashing never fill a saucepan etc., more than half full with food.

#### Cleaning and maintenance

Do not immerse the motor unit (4), the chopper lid (13), the processor lid (17) and the coupling units (7, 10) in water or any other fluid, not rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean them. Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance. Clean the blade unit, the cube cutter and the disc very carefully. Their cutting edges are very sharp.

1. Before cleaning the device. Remove the accessory.
2. Clean the beaker (9), the processor bowl (23), the chopper blade (14), the chopper bowl (15), the cubic cutter support (20) and grills (19) & discs (21) in warm water with some washing-up liquid.
3. The blade shaft (6) and the whisk (8) can be cleaned while still attached to the motor unit by immersing them in warm water with some washing-up liquid and letting the appliance run for a while.

#### TECHNICAL DATA:

Power: 1000W

Max Power: 1600W

220-240V ~50/60Hz

Rated continuous working time:  $\leq 1$  min

Rated intermission time:  $\geq 1$  min



To protect your environment: please separate carton boxes and plastic bags and dispose them in corresponding waste bins. Used appliance should be delivered to the dedicated collecting points due to hazardous components, which may affect the environment. Do not dispose this appliance in the common waste bin.

## DEUTSCH

### ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

#### LESEN SIE AUFMERKSAM WICHTIGE ANWEISUNGEN BEZÜGLICH DER SICHERHEIT DER BENUTZUNG BEWAHREN SIE DIESE FÜR DIE ZUKUNFT AUF

Bei Verwendung des Gerätes zu gewerblichen Zwecken werden die Garantiebedingungen geändert.

1. Vor dem ersten Gebrauch, die Bedienungsanleitung lesen und die dort angegebenen Hinweise beachten. Der Produzent trägt keine Verantwortung für Schäden, die aufgrund von bestimmungswidriger Nutzung oder unsachgemäßer Bedienung entstanden sind.
2. Das Gerät ausschließlich an die Steckdose 220-240 V - 50/60 Hz anschließen. Es darf nicht zu anderen, bestimmungswidrigen Zwecken benutzt werden.
3. Wegen Vorsichtsmaßnahmen, sollten keine weiteren Geräte an den gleichen Stromkreis angeschlossen werden.
4. Falls sich Kinder in der Nähe befinden, sollte bei der Nutzung des Gerätes spezielle Vorsicht bewahrt werden. Dieses Gerät ist nicht zum Spielen für Kinder, sowie für Erwachsene, die sich mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut gemacht haben, geeignet.
5. **WARNHINWEIS:** Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von über 8 Jahren sowie von Personen von einer beschränkten körperlichen, sensorischen, psychischen Fähigkeit oder von Personen, die keine Erfahrung oder kein Kenntnisse von dem Gerät haben, nur dann genutzt werden, wenn die Nutzung unter Aufsicht einer Person, welche die Verantwortung für deren Sicherheit trägt, stattfindet oder diesen Personen Ratschläge bezüglich der sicheren Benutzung des Geräts erteilt wurden und sie sich den mit seiner Benutzung verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Unterhaltung des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, dass diese Kinder im Alter von über 8 Jahren sind und diese

Tätigkeiten unter Aufsicht durchgeführt werden.

6. Nach der Benutzung, den Stecker aus der Steckdose ziehen und dabei die Steckdose mit der Hand festhalten. NIEMALS am Kabel ziehen.
7. Das Gerät nicht unbeaufsichtigt an der Steckdose angeschlossen lassen.
8. Das Kabel, die Buchse, sowie das ganze Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät vor Regen, Sonne usw. und vor Feuchtigkeit (z.B. im Badezimmer oder Campingwagen) schützen.
9. Regelmäßig das Kabel prüfen. Falls das Kabel beschädigt ist, sollte es in einem spezialisierten Service ausgetauscht werden, um ev. Gefährdung zu vermeiden. Das Gerät vor Regen, Sonne usw. und vor Feuchtigkeit (z.B. im Badezimmer oder Campingwagen) schützen.
10. Falls das Kabel oder ein anderer Teil des Gerätes beschädigt oder das Gerät fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß arbeitet, sollte es nicht benutzt werden. Das Gerät darf nicht durch unbefugte Personen repariert werden, da die Gefahr eines Stromstoßes besteht. Ein beschädigtes Gerät in einem spezialisierten Service zur Kontrolle oder Reparatur abgeben. Jegliche Reparaturen dürfen nur durch einen spezialisierten Service vorgenommen werden. Eine nicht korrekt ausgeführte Reparatur kann das Leben des Benutzers gefährden.
11. Das Gerät auf eine kühle, gerade Fläche, entfernt von wärmeausstrahlenden Geräten, wie: Elektroherd, Gasherd, usw. stellen.
12. Das Gerät nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien benutzen.
13. Lassen Sie das Gerät oder den Adapter nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
14. Es wird empfohlen, für zusätzlichen Schutz den Fehlerstromschutzschalter (RCD), dessen Bemessungsdifferenzstrom 30 mA nicht übersteigt, zu installieren. In diesem Bereich wenden Sie sich an einen Fachelektriker.
15. Austausch des Zubehörs darf ausschließlich beim abgeschalteten Gerät durchgeführt werden.
16. Mixerklingen sind sehr scharf. Besondere Vorsicht ist geboten. Vor dem Austausch der Mixerklingen den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen.
17. Ausschließlich das mit Mixer mitgelieferte und originale Zubehör benutzen.
18. Das Gerät nicht benutzen, falls es fallengelassen oder auf andere Art beschädigt wurde.
19. Während des Betriebes des Gerätes die Belüftungsöffnung im Gehäuse nicht decken.
20. Zum Waschen des Gehäuses keine scharfen Reinigungsmittel benutzen, weil diese die eingetragenen Informationszeichen, wie: Warnungen, Warnungszeichen, u.ä. entfernen können.
21. Das Gerät nicht für heißes Öl oder Fett (heiße Produkte) benutzen.
22. Das Gerät mit nassen Händen nicht greifen.
23. Das Gerät zum Zerkleinern des Würfeleises, der Knochen und anderen harten Produkten oder zum Mahlen von Nüssen und Kaffee nicht benutzen.
24. Während des Mixens Hände und Besteck ins Behälter nicht einstecken.
25. Dauerbetrieb des Gerätes von 60 Sekunden zu beachten. Nach dem Dauerbetrieb von 60 Sekunden ist vor wiedermaligem Einschalten Unterbrechungszeit von 1-2 Minuten zu beachten. Überschreitung der Betriebszeiten und Mangel an ausreichende Unterbrechungen im Betrieb des Gerätes kann zur unumkehrbaren Beschädigung des Motors führen. Bei Sperrung des Gerätes vor der Reinigung das Gerät aus Netz ausschalten.
26. Vor erstem Gebrauch das Gerät genau reinigen und trocken wischen (siehe Reinigung

## und Wartung).

### PRODUKTBESCHREIBUNG (Bild 1)

1. Variabler Geschwindigkeitsregler
2. Geschwindigkeitstaste „-“
3. Geschwindigkeitstaste „=“
4. Motorgehäuse
5. Lassen Sie die Tasten los.
6. Mixerwelle
7. Schneebesen-Kupplungseinheit
8. Schneebesen
9. Messbecher mit Deckel
10. Stampferkupplung
11. Stampferfuß
12. Stampferpaddel
13. Häckslerkupplung
14. Häckslermesser
15. Chopper Bowl
16. Drücker
17. Prozessordeckel
18. Klinge zum kubischen Schneiden
19. Schneidgitter: 8x8mm oder 11x11mm
20. Kubikschneiderhalterung
- 21.a Scheiben schneiden / zerkleinern
- 21.b Granulierscheibe für Kartoffeln
22. Disc-Unterstützung
23. Prozessorbehälter

### Vorsicht

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen, lagern und reinigen.
2. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Wird das Gerät unsachgemäß oder für gewerbliche oder semiprofessionelle Zwecke verwendet oder wird es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet, erlischt die Garantie und der Hersteller lehnt jede Haftung für verursachte Schäden ab.
3. Halten Sie die Motoreinheit von Hitze, Feuer, Feuchtigkeit und Schmutz fern.
4. Füllen Sie niemals Zutaten, die wärmer als 80 ° C sind, in den Becher, in die Zerhackerschale oder in die Küchenmaschine.
5. Tiefkühlkost von Früchten nicht mit Steinen oder Kernen verarbeiten.
6. Wenn Sie feststellen, dass der Griff heiß wird (über 50 ° C), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens 60 Minuten lang abkühlen.

### Für den Gebrauch vorbereiten

1. Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie mit dem Gerät verarbeiten.
2. Wenn Sie den Stabmixer oder den Zerhacker verwenden, schneiden Sie große Zutaten in Würfel von ca. 2cm bevor Sie sie verarbeiten. Wenn Sie die Küchenmaschine mit der Schneid- / Zerkleinerungsscheibe oder dem Würfelschneider verwenden, schneiden Sie die Zutaten in Stücke, die in die Öffnung des Einlassdeckels passen. Achten Sie darauf, dass die Stücke nicht zu groß sind, damit sie nicht im Rohr hängen bleiben.
3. Bauen Sie das Gerät richtig zusammen.

### Geschwindigkeit einstellen

Wenn Sie die Geschwindigkeitstaste „-“ drücken, um Lebensmittel zu verarbeiten, können Sie den Geschwindigkeitsregler betätigen, um eine variable Geschwindigkeit zu erhalten. Je höher die Geschwindigkeitseinstellung, desto schneller und feiner sind die Schnittergebnisse.

Wenn Sie die Geschwindigkeitstaste „=“ verwenden, arbeitet das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit. In diesem Fall können Sie die Geschwindigkeit nicht mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen.

### Stabmixer-Betrieb (Bild 2)

Der Stabmixer ist bestimmt zum: Mischen von Flüssigkeiten (z. B. Milchprodukten, Saucen, Fruchtsäften, Suppen, Mixgetränken und Shakes), Mischen von weichen Zutaten und Pürieren gekochter Zutaten (z. B. zum Zubereiten von Babynahrung).

1. Befestigen Sie den Stabmixer an der Motoreinheit ("Klick").
  2. Tauchen Sie den Klingenschutz vollständig in die Zutaten.
  3. Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste, um das Gerät einzuschalten.
  4. Bewegen Sie das Gerät langsam auf und ab und kreisförmig, um die Zutat zu mischen.
- Wenn Sie während des Kochens direkt in den Topf mischen, nehmen Sie zuerst die Pfanne vom Herd, um das Gerät vor Überhitzung zu schützen.

### Chopper-Betrieb (Bild 3)

Der Häcksler ist zum Hacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln usw. bestimmt. Verwenden Sie zum Hacken von harten Waren den Schalter „-“. Hacken Sie keine extrem harten Lebensmittel wie Muskat, Kaffeebohnen und Getreide.

Vor dem Schneiden von vorgeschrittenem Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Chilis. Entfernen Sie die Stiele von Kräutern und schälen Sie die Nüsse ab. Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel vom Fleisch.

1. Setzen Sie die Chopper-Messereinheit in die Chopper-Schüssel ein.
2. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
3. Setzen Sie die Kupplungseinheit auf die Zerhackerschale.
4. Befestigen Sie die Motoreinheit an der Zerhackerschale.
5. Drücken Sie die normale oder Turbo Speed-Taste, um das Gerät umzuschalten.

### Schneebesenbetrieb (Bild 4)

Der Schneebesen ist zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Desserts usw. bestimmt.

1. Setzen Sie den Schneebesen in die Schneebesen-Kupplung ein.
2. Verbinden Sie die Kupplungseinheit mit der Motoreinheit.

3. Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel (verwenden Sie eine große und tiefe Schüssel, um das beste Ergebnis zu erzielen).
4. Tauchen Sie den Schneebesen vollständig in die Zutaten. Beginnen Sie die Verarbeitung mit niedriger Geschwindigkeit, um Spritzer zu vermeiden.

Betrieb der Scheiben- / Zerkleinerungs- oder Granulierscheibe (Bild 5)

Die Zerkleinerungs- / Aufschnittscheibe ist zum Aufschneiden oder Zerkleinern von Gemüse wie Gurken, Karotten, Kartoffeln, Lauch und Zwiebeln sowie bestimmten Käsesorten vorgesehen. Die Granulierscheibe ist für Kartoffeln für Pfannkuchenteig bestimmt.

1. Setzen Sie die Klingenhalterung auf den mittleren Stift der Schüssel, legen Sie die Scheibe in die Klingenhalterung und drehen Sie sie, bis sie einrastet.
2. Setzen Sie den Deckel der Küchenmaschine auf die Schüssel. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um den Deckel zu verriegeln.
3. Setzen Sie die Motoreinheit in die Kupplungseinheit ein, bis sie einrastet.
4. Füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in das Füllrohr. Greifen Sie niemals in das Füllrohr, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Verwenden Sie immer den Stopfer, um Lebensmittel einzuziehen.
5. Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste, um das Gerät umzuschalten.

Würfelschneider-Betrieb (Bild 5)

Der Würfelschneider ist zum Schneiden von rohem und gekochtem Gemüse und Obst in kleine Würfel vorgesehen.

Verarbeiten Sie keine harten Zutaten wie Obst mit Steinen, Fleisch mit Knochen oder gefrorene Zutaten. Sie könnten den Würfelschneider blockieren und beschädigen.

Tipp: Wenn Sie verschiedene Zutaten verarbeiten möchten, ohne den Würfelschneider dazwischen zu reinigen, beginnen Sie immer mit den weichsten Zutaten. Zum Beispiel für einen Obstsalat mit Banane beginnen, mit Mango fortfahren und mit Äpfeln enden.

1. 4 Metallschnallen (20a, b, c, d) an der kubischen Schneidenträger (20) öffnen.
- Setzen Sie das ausgewählte Schneidgitter (19) in das Loch der kubischen Schneidhalterung (20) ein, setzen Sie die Klinge (18) ein und schließen Sie die 4 Metallschnallen (20a, b, c, d). Die Schneiden der Klinge und des Rosts sind sehr scharf. Behandeln Sie sie daher vorsichtig!
2. Setzen Sie den Würfelschneiderhalter (20) auf die Schüssel und richten Sie die vier Kerben außerhalb des Würfelschneiders mit den vier Haken an der Innenkante der Schüssel aus (Abbildung 8). Achten Sie besonders darauf, dass sich die kubische Schneidstütze (20) in horizontaler Position auf der Schüssel befindet.
3. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel. Drehen Sie den Deckel, um ihn zu fixieren ("Klicken").
4. Befestigen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel der Schüssel ("Klick").
5. Geben Sie die Zutaten in die Ernährungssonde. Schneiden Sie große Zutaten in Stücke, die lose in den Einfüllstutzen passen. Wenn Sie eine große Menge Zutaten verarbeiten müssen, verarbeiten Sie kleine Mengen (max. 250 g) und schütten Sie die Schüssel leicht, um die geschnittenen Zutaten in der Schüssel zu verteilen. Leeren Sie die Schüssel nach der Verarbeitung von 500 g.
6. Halten Sie die Geschwindigkeitstaste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
7. Drücken Sie den Stopfer leicht auf die Zutaten im Einfüllstutzen.
- Hinweis: Wenn Zutaten hängen bleiben, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, nehmen Sie die Motoreinheit ab, drücken Sie auf den Knopf am Griff und drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Schüssel zu nehmen und die im Einfüllstutzen steckenden Zutaten zu entfernen.
8. Drücken Sie nach der Verarbeitung die Entriegelungstaste an der Motoreinheit und nehmen Sie die Motoreinheit vom Deckel der Küchenmaschine ab.
9. Drücken Sie den Knopf am Griff und drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Schüssel zu entfernen.
10. Ziehen Sie die kubische Schneidstütze (20) von der Schüssel ab. Öffnen Sie die 4 Metallschnallen (20a, b, c, d), entfernen Sie die Klinge (18) und das Schneidgitter (19). Dann leeren Sie die Schüssel.

Stampferbetrieb (Bild 6)

Der Stampfer kann verwendet werden, um gekochtes Gemüse wie Kartoffeln, Rüben und Karotten zu zerdrücken. Zerdrücken Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel - Sie könnten das Gerät beschädigen.

1. Gemüse kochen und abtropfen lassen.
2. Setzen Sie die Stampfer-Kupplungseinheit durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in den Stampferfuß ein.
3. Drehen Sie den Stampfer um und setzen Sie das Paddel (12) in die zentrale Nabe ein und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, um es zu befestigen. Wenn die Kupplungseinheit (10) nicht montiert ist, kann das Paddel (12) nicht montiert werden.
4. Montieren Sie die Motoreinheit am Stampfer (10 + 11 + 12).
5. Stecken Sie den Stecker ein. Bewegen Sie den Stampfer, bis das gewünschte Ergebnis erzielt wird.
7. Lassen Sie die Geschwindigkeitstaste nach dem Gebrauch los und ziehen Sie den Netzstecker.
8. Nehmen Sie den Stampfer ab und entfernen Sie das Paddel (12) vom Stampfer (11), indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.
9. Die Kupplungseinheit (10) vom Stampferfuß (11) abschrauben.

Wichtig

1. Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf bei direkter Hitze. Nehmen Sie den Topf immer vom Herd und lassen Sie ihn leicht abkühlen.

2. Verwenden Sie einen Spatel, um überschüssige Lebensmittel vom Rand des Kochtopfs / der Schüssel abzukratzen.

3. Für beste Ergebnisse beim Maischen niemals einen Topf o.ä. füllen, der mehr als zur Hälfte mit Lebensmitteln gefüllt ist.

Reinigung und Instandhaltung

Tauchen Sie die Motoreinheit (4), den Chopperdeckel (13), den Prozessordeckel (17) und die Kupplungseinheiten (7, 10) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie zum Reinigen nur ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Scheuermittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Benzin oder Aceton, um das Gerät zu reinigen. Reinigen Sie die Messereinheit, den Würfelschneider und die Scheibe sehr sorgfältig. Ihre Schneiden sind sehr scharf.

1. Vor dem Reinigen des Geräts. Entfernen Sie das Zubehör.

2. Reinigen Sie den Becher (9), die Prozessorbehälter (23), das Häckslermesser (14), den Häckslerbehälter (15), den kubischen

Schneideträger (20) und die Gitter (19) und Scheiben (21) in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.  
3. Die Messerwelle (6) und der Schneebesen (8) können gereinigt werden, während sie noch an der Motoreinheit befestigt sind, indem sie in warmes Wasser mit etwas Spülmittel getaucht werden und das Gerät eine Weile laufen gelassen wird.

#### TECHNISCHE DATEN:

Leistung: 1000W

Max Leistung: 1600W

220-240 V ~ 50/60 Hz

Bemessungsdauer: ≤ 1 min

Bemessungspausenzeit: ≥ 1 min



Den Pappkarton im Altpapier entsorgen. Polyäthylenbeutel (PE) in dem Behälter für Kunststoff entsorgen. Das abgenutzte Gerät zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle bringen, da es gefährliche Substanzen enthält, die die Umwelt gefährden können. Das Gerät sollte in einer Form abgegeben werden, die eine weitere Nutzung unmöglich macht. Wenn es Batterien enthält, sollten diese rausgenommen und separat an einer Sammelstelle abgegeben werden. Das Gerät darf nicht in den Hausmüll rausgeworfen werden!!

## FRANÇAIS

### CONSIGNES DE SECURITE.

#### INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SECURITE D'UTILISATION.

#### LISEZ-LES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES POUR L'AVENIR

En cas d'utilisation dans des fins commerciaux, les conditions de garantie changent.

1. Lisez ce mode d'emploi avant la première utilisation et suivez les conseils d'utilisation. Le fabricant n'est pas responsable des dégâts occasionnés par toute utilisation pour laquelle l'appareil n'est pas destiné ou en cas d'usage non conforme aux règles d'utilisation.
2. L'appareil est destiné à un usage domestique. Ne pas l'utiliser à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été prévu.
3. L'appareil se branche uniquement à une prise 220-240 V ~ 50/60 Hz. Afin d'augmenter la sécurité de l'utilisation, il ne faut pas brancher plusieurs appareils électriques sur le même circuit électrique.
4. Lors de l'utilisation de l'appareil, il faut être particulièrement prudent s'il y a des enfants à proximité. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. N'autoriser l'utilisation de l'appareil ni aux enfants ni aux personnes ne connaissant pas ce produit.
5. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou encore des personnes n'ayant pas d'expérience ou de connaissance de cet appareil, seulement si cela s'effectue sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité, ou que ceux-ci ont reçu des instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils sont conscients des risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et que ces manipulations sont surveillées.
6. Après chaque utilisation, débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, en maintenant la prise avec la main. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
7. Ne pas laisser l'appareil branché à la prise sans surveillance.
8. Ne pas tremper le cordon, la fiche ou l'appareil entier dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas exposer l'appareil à des conditions atmosphériques (pluie, soleil etc.). Ne pas l'utiliser non plus dans des conditions d'humidité élevée (salle de bain, mobile-homes humides).
9. Vérifier périodiquement l'état du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être changé par un service de réparation spécialisé afin d'éviter le danger.
10. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil est

- tombé ou qu'il a été endommagé de quelque autre manière ou au cas où il ne fonctionne pas correctement. Ne pas réparer l'appareil soi-même car cela présente un risque d'électrocution. Un appareil endommagé doit être remis chez un professionnel pour vérification ou réparation. Toute réparation doit être effectuée par un service de réparation agréé. Une réparation mal effectuée peut constituer un danger non négligeable pour l'utilisateur.
11. L'appareil doit être posé sur une surface fraîche, stable et lisse, loin des appareils électroménagers dégageant de la chaleur (cuisinière électrique, brûleur à gaz etc.).
  12. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
  13. Le cordon d'alimentation ne peut pas dépasser les bords de la table ou toucher des surfaces très chaudes.
  14. Il est interdit de laisser l'appareil ou l'alimenteur branché à la prise de courant sans surveillance.
  15. Afin d'assurer une protection supplémentaire, il est conseillé d'installer dans le réseau électrique un appareil à courant différentiel nominal ne dépassant pas 30 mA. Pour cela il faut contacter un électricien spécialisé.
  16. Tout changement des accessoires ne peut s'effectuer que quand l'appareil est éteint.
  17. Les lames des couteaux du mixeur sont très coupantes. Veuillez rester particulièrement prudent. Avant de changer les accessoires/couteaux, retirer la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique.
  18. Il convient d'utiliser uniquement les accessoires originaux fournis avec l'appareil.
  19. Il ne faut pas utiliser l'appareil au cas où il est tombé ou a été endommagé d'une autre manière.
  20. Lorsque l'appareil est en marche, ne pas boucher les trous d'aération du corps de l'appareil.
  21. Ne pas utiliser de détergents agressifs pour nettoyer la coque de l'appareil car cela peut effacer les symboles graphiques informatifs comme : descriptif des fonctions, consignes de sécurité etc.
  22. Ne jamais utiliser l'appareil pour des ingrédients très chauds, notamment des huiles ou d'autres graisses.
  23. Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées.
  24. Ne pas utiliser l'appareil pour piler la glace, broyer des os ou d'autres ingrédients solides, ni pour moulinier des noix ou des grains de café.
  25. Ne pas mettre les mains ni de couverts dans le bol quand il est en train de mixer.
  26. Il convient de respecter la durée de fonctionnement de l'appareil: 600 secondes consécutives. Après une utilisation en continu pendant 600 secondes, la durée de repos avant de réenclencher l'appareil doit être de 1-2 min. Le dépassement de la durée de fonctionnement ainsi que le manque de pauses recommandées peut endommager irréversiblement le moteur. Au cas où l'appareil est bloqué avant le nettoyage, il faut le débrancher.
  27. Avant la première utilisation, laver soigneusement l'appareil et le faire sécher (cf. nettoyage et entretien).

#### DESCRIPTION DU PRODUIT (photo 1)

1. Régulateur de vitesse variable
2. Bouton de vitesse «-»
3. Bouton de vitesse «=>»
4. Logement du moteur
5. Boutons de dégagement
6. Arbre du mélangeur



- |  |   |
|--|---|
| 7. Accouplement à fouet                | 8. Fouet                                    |
| 9. Tasse à mesurer avec couvercle      | 10. Unité de couplage Masher                |
| 11. pied maçonner                      | 12. pagaie masher                           |
| 13. Unité d'accouplement du hachoir    | 14. Lame du hachoir                         |
| 15. bol hachoir                        | 16. poussoir                                |
| 17. Couvercle du processeur            | 18. Lame pour la coupe de forme cubique     |
| 19. Grilles de coupe: 8x8mm ou 11x11mm | 20. Support de coupe cubique                |
| 21.a Disque à trancher / râper         | 21.b Disque à granuler pour pommes de terre |
| 22. Support de disque                  | 23. Bol du processeur                       |

#### Mise en garde

1. Éteignez et débranchez l'appareil du secteur avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger et de le nettoyer.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés.
3. Tenez le bloc moteur à l'écart de la chaleur, du feu, de l'humidité et de la saleté.
4. Ne remplissez jamais le bol, le bol du hachoir ou le bol du robot culinaire avec des ingrédients d'une température supérieure à 80 ° C / 175 ° F.
5. Ne traitez pas d'aliments congelés contenant des fruits avec des cailloux ou des pépins.
6. Si vous remarquez que la poignée devient chaude (plus de 50 ° C / 122 ° F), débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 60 minutes.

#### Préparer pour l'utilisation

1. Laissez les ingrédients chauds refroidir avant de les traiter avec l'appareil.
2. Si vous utilisez le mixeur plongeant ou le hachoir, coupez les gros ingrédients en cubes d'env. 2cm avant de les traiter. Si vous utilisez le robot culinaire avec le disque à trancher / déchiqueter ou le coupe-cube, coupez les ingrédients en morceaux qui s'insèrent bien dans le trou du couvercle du conduit d'admission. Veillez à ce que les morceaux ne soient pas trop gros pour ne pas rester coincés dans le tube.
3. Assemblez correctement l'appareil.

#### Réglage de la vitesse

Lorsque vous appuyez sur le bouton de vitesse «<» pour traiter des aliments, vous pouvez manipuler le régulateur de vitesse pour obtenir une vitesse variable. Plus le réglage de vitesse est élevé, plus les résultats de hachage seront rapides et précis.

Lorsque vous utilisez le bouton de vitesse «=», l'appareil fonctionne à la vitesse maximale. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la vitesse avec le régulateur de vitesse.

#### Mélangeur à main (image 2)

Le mélangeur à main est conçu pour: mélanger des liquides (par exemple des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, des soupes, des mélanges de boissons et des shakes), mélanger des ingrédients mous et réduire en purée les ingrédients cuits (par exemple pour préparer des aliments pour bébés).

1. Fixez l'arbre du mélangeur à l'unité moteur (clic).
2. Plongez complètement le protège-lame dans les ingrédients.
3. Appuyez sur le bouton de vitesse pour allumer l'appareil.
4. Déplacez l'appareil lentement de haut en bas et en cercles pour mélanger l'ingrédient.

Lorsque vous mélangez directement dans la casserole pendant la cuisson, sortez d'abord la casserole du poêle pour éviter que l'appareil ne surchauffe.

#### Opération Chopper (image 3)

Le hachoir est conçu pour couper de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des noisettes, des amandes, etc. Pour couper des biens durables, utilisez le commutateur "=". Ne hachez pas d'aliments extrêmement durs, tels que la noix de muscade, les grains de café et les céréales.

Avant de couper la viande, le fromage, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes et les piments prédécoupés. Enlevez les tiges des herbes, décortiquez les noix. Enlevez les os, les tendons et les chardons de la viande.

1. Placez l'unité de la lame du hachoir dans le bol du hachoir.
2. Mettez les ingrédients dans le bol du hachoir.
3. Placez l'unité d'accouplement sur le bol du hachoir.
4. Fixez le bloc moteur sur le bol du hachoir.
5. Appuyez sur le bouton de vitesse normale ou turbo pour allumer l'appareil.

#### Opération de fouet (image 4)

Le fouet est destiné à la crème fouettée, au fouettage de blancs d'œufs, de desserts, etc.

1. Insérez le fouet dans l'unité de couplage.
2. Connectez l'unité d'accouplement à l'unité moteur.
3. Mettez les ingrédients dans un bol (utilisez un bol large et profond pour un meilleur résultat).
4. Plonger le fouet complètement dans les ingrédients. Pour éviter les éclaboussures, commencez le traitement à basse vitesse.

#### Fonctionnement d'un disque à trancher / déchiqueter ou d'un disque à granuler (figure 5)

Le disque de déchiquetage / tranchage est conçu pour trancher ou déchiqueter des légumes tels que le concombre, la carotte, les pommes de terre, les poireaux, les oignons et certains types de fromage. Le disque de granulation est destiné aux pommes de terre pour la pâte à crêpes.

1. Placez le support de lame sur la goupille centrale du bol, placez le disque dans le support de lame et faites-le tourner pour le verrouiller.
2. Fixez le couvercle du robot culinaire sur le bol. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couvercle.
3. Insérez l'unité moteur dans l'unité d'accouplement jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
4. Remplissez les aliments à transformer dans le tube de remplissage. Ne touchez jamais le tube de remplissage lorsque l'appareil est en marche. Toujours utiliser le poussoir pour nourrir les aliments.
5. Appuyez sur le bouton de vitesse pour allumer l'appareil.

#### Opération de coupe de cube (image 5)

Le cube est conçu pour couper des légumes et des fruits crus et cuits en petits cubes.

Ne traitez pas d'ingrédients durs comme des fruits avec des cailloux, de la viande avec des os ou des ingrédients congelés. Ils pourraient bloquer et endommager le coupe-cube.

Conseil: si vous souhaitez traiter différents ingrédients sans nettoyer le coupe-cube, commencez toujours par les ingrédients les plus mous. Par exemple, pour une salade de fruits, commencez par la banane, continuez avec la mangue et terminez avec les pommes.

1. Ouvrez 4 boucles métalliques (20a, b, c, d) sur le support de coupe cubique (20).
- Insérez la grille de coupe sélectionnée (19) dans le trou du support de coupe cubique (20), appliquez la lame (18) et fermez les 4 boucles métalliques (20a, b, c, d). Les tranchants de la lame et de la grille sont très coupants; manipulez-les avec précaution!
2. Placez le support de coupe cubique (20) sur le bol, en alignant les quatre encoches situées à l'extérieur du couteau cubique avec quatre crochets situés sur le bord intérieur du bol (figure 8). Faites particulièrement attention à placer le support de coupe cubique (20) en position horizontale sur le bol.
3. Placez le couvercle sur le bol. Tournez le couvercle pour le fixer ('clac').
4. Fixez le bloc moteur sur le couvercle du bol («clac»).
5. Mettez les ingrédients dans le tube d'alimentation. Pré-découpez les gros ingrédients en morceaux qui tiennent dans le tube d'alimentation. Lorsque vous devez traiter une grande quantité d'ingrédients, traitez de petites quantités (max. 250 g) et agitez légèrement le bol pour répartir les ingrédients coupés dans le bol. Videz le bol après avoir traité 500g.
6. Appuyez sur le bouton de vitesse et maintenez-le enfoncé pour allumer l'appareil.
7. Appuyez légèrement sur le poussoir sur les ingrédients dans le tube d'alimentation.
- Remarque: si des ingrédients sont bloqués, débranchez l'appareil, détachez le bloc moteur, appuyez sur le bouton de la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du bol et retirez les ingrédients coincés dans le tube d'alimentation.
8. Une fois le traitement terminé, appuyez sur le bouton de déverrouillage du bloc moteur et retirez celui-ci du couvercle du robot culinaire.
9. Appuyez sur le bouton de la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer du bol.
10. Soustrayez le support de coupe cubique (20) du bol. Ouvrez 4 boucles en métal (20a, b, c, d), retirez la lame (18) et la grille de coupe (19). Puis videz le bol.

#### Opération Masher (photo 6)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes cuits tels que des pommes de terre, du suédois et des carottes. Ne réduisez pas les aliments durs ou crus, vous risqueriez d'endommager l'appareil.

1. Cuire les légumes et les égoutter.
2. Fixez le coupleur de masher au pied de masher en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Retournez le pilon, placez la palette (12) dans le moyeu central et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le fixer. Si l'unité d'accouplement (10) n'est pas installée, la palette (12) ne peut pas être assemblée en place).
4. Montez le bloc moteur sur le masher kid (10 + 11 + 12).
5. Branchez. Déplacez le masher jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
7. Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse et débranchez.
8. Détachez le pilon, retirez la palette (12) du pilon (11) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
9. Dévisser l'unité d'accouplement (10) du pied de pilonnage (11).

#### Important

1. Ne jamais utiliser le presse-purée dans une casserole à la chaleur directe. Toujours retirer la casserole du feu et laisser refroidir légèrement.
2. Utilisez une spatule pour enlever l'excédent d'aliments du bord de la casserole / bol.
3. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la réduction en purée, ne remplissez jamais une casserole, etc.

#### Nettoyage et entretien

N'immergez pas le bloc moteur (4), le couvercle du hacheur (13), le capot du processeur (17) et les coupleurs (7, 10) dans de l'eau ou tout autre liquide, ne le rincez pas sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour les nettoyer. N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits de nettoyage abrasifs ou de liquides agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer l'appareil. Nettoyez très soigneusement l'unité de coupe, le coupe-cube et le disque. Leurs tranchants sont très coupants.

1. Avant de nettoyer l'appareil. Retirez l'accessoire.
2. Nettoyez le bécot (9), le bol du processeur (23), la lame du hachoir (14), le bol du hachoir (15), le support du couteau cubique (20) et les grilles (19) et les disques (21) à l'eau tiède, avec un peu de liquide vaisselle.
3. L'arbre de lame (6) et le fouet (8) peuvent être nettoyés tout en étant fixés au bloc moteur en les immergeant dans de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle et en laissant l'appareil fonctionner pendant un moment.

#### DONNÉES TECHNIQUES:

Puissance: 1000W

Puissance maximale: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Temps de travail continu nominal: 1 min

Durée de l'extracteur nominale: ≥ 1 min





Respect de l'environnement. Nous vous prions de bien vouloir trier les emballages en carton ainsi que les sachets plastiques (en polyéthylène). L'appareil usagé ne doit pas être jeté à la poubelle mais remis au point de collecte prévu à cet effet car il contient des éléments pouvant être nocifs pour l'environnement. L'appareil électrique doit être remis de manière à limiter au maximum une éventuelle utilisation ultérieure. Si l'appareil contient des piles, il faut les retirer et les remettre à un autre point de collecte.  
Ne pas jeter l'appareil dans une poubelle de déchets ménagers !!!

## ESPAÑOL

### CONDICIONES GENERALES DE SEGURIDAD

#### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

#### POR FAVOR LEA ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA CONSULTAR EN EL FUTURO

Si usa el aparato con fines comerciales, las condiciones de la garantía cambiarán.

1. Antes de usar el equipo, lee las instrucciones del manual de uso y sigue las indicaciones que figuran en él. El fabricante no es responsable de los daños causados por el uso indebido del equipo o su manejo inadecuado.
2. El equipo sirve única y exclusivamente para el uso doméstico. No lo uses para otros fines que los indicados.
3. El dispositivo debe estar conectado únicamente a la toma de 220-240 V ~ 50/60 Hz. Para aumentar la seguridad del uso, no se recomienda conectar varios equipos electrónicos a un mismo circuito.
4. Hay que actuar con especial precaución durante el uso del equipo, si los niños están a su alcance. No dejar que los niños jueguen con el equipo ni que los niños o personas no familiarizadas usen el equipo.
5. **ADVERTENCIA:** Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, sin experiencia y conocimiento, si lo hacen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad y que tenga información sobre el uso seguro del dispositivo y sea consciente de los peligros asociados con su uso. Los niños no deben jugar con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
6. Siempre, después de cada uso, saca la clavija de la toma de corriente sujetando la toma con la mano. **NO** tires del cable de alimentación.
7. No dejes el equipo encendido a la toma de corriente sin supervisión.
8. No sumerjas el cable, la clavija ni el equipo entero en el agua ni otro líquido. No lo expongas a los efectos de las condiciones atmosféricas (lluvia, sol, etc.) ni tampoco los uses en condiciones de alta humedad (cuartos de baño, casas de camping).
9. Controla periódicamente el estado del cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, debería ser reemplazado por un taller especializado para evitar el peligro.
10. No use el equipo con el cable de alimentación dañado o si el equipo se ha caído o dañado de cualquier otra forma o no funciona correctamente. No repares el equipo sin ayuda, porque hay riesgo de parálisis. El equipo dañado debe ser llevado a un taller de reparaciones adecuado para comprobar su funcionamiento o reparar los daños. Todas las reparaciones se pueden realizar únicamente en los talleres de reparaciones autorizados. La reparación realizada incorrectamente puede causar un grave peligro para el usuario.
11. Coloca el equipo en una superficie fría, estable y plana, lejos de los equipos de cocina que se calientan, como cocina eléctrica, cocina de gas etc.
12. No uses el equipo cerca de los materiales inflamables.
13. El cable de alimentación no puede estar colgando del borde de la mesa o tocar las superficies calientes.
14. No deje sin supervisión el aparato encendido ni el cargador conectado a la red de alimentación.
15. Para asegurar más protección, se recomienda instalar en el circuito eléctrico un Diferencial (RCD) con la corriente diferencial, no superior a 30 mA. En este caso hay que

recurrir al especialista eléctrico.

16. La sustitución de accesorios se puede efectuar únicamente con el equipo apagado.
  17. Los filos de la batidora son muy afilados. Por favor, tenga un especial cuidado. Antes de proceder a sustituir los accesorios de corte de la batidora, sacar la clavija del cable de alimentación de la toma de corriente.
  18. Use únicamente los accesorios originales, incluidos en el set de la batidora.
  19. No utilice el aparato si se ha caído o ha sido dañado de cualquier otra forma.
  20. Durante el funcionamiento del aparato, no cubra las aperturas de ventilación de la carcasa.
  21. Para limpiar la carcasa no use detergentes abrasivos, porque pueden eliminar los importantes símbolos gráficos informativos como: marcas, señales de advertencia, etc.
  22. Nunca use el aparato para un aceite o grasa caliente (productos calientes).
  23. No toque el aparato con las manos mojadas.
  24. No use el equipo para triturar hielo, huesos y otros productos duros o para moler nueces y café.
  25. No meta manos ni cubiertos dentro del recipiente durante el funcionamiento de la batidora.
  26. Respete el tiempo de funcionamiento continuo del equipo durante 60 segundos. Tras pasar este tiempo y antes de poner de nuevo en marcha el equipo, espere 1-2 minutos. Tanto el exceso del tiempo de uso del aparato como la falta de suficiente descanso del mismo, pueden causar daños irreparables del motor. En caso de bloqueo del aparato, anterior a la limpieza, desconéctelo de la red de alimentación.
- Antes del primer uso, lave y seque bien el aparato (véase: limpieza y mantenimiento).

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (foto 1)

- |   |   |
|---|---|
| 1. Regulador de velocidad variable      | 2. Botón de velocidad “-“                 |
| 3. Botón de velocidad “=”               | 4. Carcasa del motor                      |
| 5. Suelte los botones.                  | 6. Eje del mezclador.                     |
| 7. Batidor de la unidad de acoplamiento | 8. Batidor                                |
| 9. Taza medidora con tapa               | 10. Unidad de acoplamiento del triturador |
| 11. Pata trituradora                    | 12. Paleta trituradora                    |
| 13. Unidad de acoplamiento Chopper      | 14. Cuchilla Chopper                      |
| 15. Chopper bowl                        | 16. Empujador                             |
| 17. Tapa del procesador.                | 18. Hoja para corte de forma cúbica.      |
| 19. Parrillas de corte: 8x8mm o 11x11mm | 20. Soporte de cortador cúbico            |
| 21.a Rebanar / triturar disco           | 21.b Disco de granulación para papas      |
| 22. Soporte de disco                    | 23. Tazón del procesador                  |

#### Precaución

1. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de montarlo, desmontarlo, almacenarlo y limpiarlo.
2. Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico. Si el aparato se usa de manera inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía deja de ser válida y el fabricante se niega a cualquier responsabilidad por los daños causados.
3. Mantenga la unidad del motor lejos del calor, el fuego, la humedad y la suciedad.
4. Nunca llene el vaso de precipitados, el tazón de la picadora o el tazón del procesador de alimentos con ingredientes que estén más calientes que 80 ° C / 175 ° F.
5. No procese alimentos congelados de frutas con piedras o pepitas.
6. Si nota que el mango se calienta (más de 50 ° C / 122 ° F), desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante al menos 60 minutos.

#### Preparando para el uso

1. Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de procesarlos con el aparato.
2. Si usa la batidora de mano o el picador, corte los ingredientes grandes en cubos de aprox. 2cm antes de procesarlos. Si utiliza el procesador de alimentos con el disco de corte / triturado o el cortador de cubos, corte los ingredientes en trozos que encajen en el orificio de la tapa de entrada. Tenga cuidado de que los trozos no sean demasiado grandes para evitar que se atasquen en el tubo.
3. Monte el aparato correctamente.

#### Ajuste de la velocidad

Cuando presiona el botón de velocidad “-“ para procesar alimentos, puede manipular el regulador de velocidad

para obtener una velocidad variable. Cuanto mayor sea el ajuste de velocidad, más rápidos y más finos serán los resultados de corte.  
Cuando utiliza el botón de velocidad "=", el aparato funciona a la velocidad máxima. En este caso, no puede ajustar la velocidad con el regulador de velocidad.

#### Operación de batidora de mano (foto 2)

La batidora de mano está diseñada para: mezclar líquidos (por ejemplo, productos lácteos, salsas, jugos de frutas, sopas, bebidas mixtas y batidos), mezclar ingredientes suaves y hacer puré de ingredientes cocidos (por ejemplo, para hacer alimentos para bebés).

1. Acople el eje de la licuadora a la unidad del motor ("clic").
  2. Sumerja completamente el protector de la cuchilla en los ingredientes.
  3. Pulsando el botón de velocidad para encender el aparato.
  4. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar el ingrediente.
- Al licuar directamente en la cacerola mientras cocina, saque primero la cacerola de la estufa para evitar que el aparato se sobrecaliente.

#### Operación del picador (foto 3)

La picadora está diseñada para cortar carne, queso, cebollas, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, avellanas, almendras, etc. Para cortar productos duros, use el interruptor "=". No corte alimentos extremadamente duros, como la nuez moscada, los granos de café y los granos.

Antes de picar carne, queso, cebollas, ajos, zanahorias, chiles precortados. Retire los tallos de las hierbas, las nueces sin cáscara. Retire los huesos, tendones y cartilago de la carne.

1. Coloque la unidad de cuchillas de la picadora en el recipiente de la picadora.
2. Poner los ingredientes en el recipiente picador.
3. Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora.
4. Fije la unidad del motor en el recipiente de la picadora.
5. Presionando el botón de velocidad normal o turbo para cambiar el aparato.

#### Operación de batidor (foto 4)

El batidor está diseñado para batir crema, batir claras de huevo, postres, etc.

1. Inserte el batidor en la unidad de acoplamiento del batidor.
2. Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad del motor.
3. Coloque los ingredientes en un tazón (use un tazón grande y profundo para obtener el mejor resultado).
4. Sumergir completamente el batidor en los ingredientes. Para evitar salpicaduras, comience a procesar a baja velocidad.

#### Operación del disco de corte / trituración o disco de granulación (imagen 5)

El disco de trituración / rebanado está destinado a cortar o triturar verduras como pepino, zanahoria, papas, puerros, cebollas y ciertos tipos de queso. El disco de granulación está destinado a las patatas para la masa de panqueques.

1. Coloque el soporte de la cuchilla en el pasador central del recipiente, coloque el disco en el soporte de la cuchilla y gírelo para que encaje en su lugar.
2. Coloque la tapa del procesador de alimentos en el recipiente. Gírelo hacia la derecha para bloquear la tapa.
3. Inserte la unidad del motor en la unidad de acoplamiento hasta que se bloquee.
4. Rellene los alimentos a procesar en el tubo de llenado. Nunca toque el tubo de llenado cuando el aparato esté encendido. Siempre use el empujador para alimentar los alimentos.
5. Presionando el botón de velocidad para cambiar el aparato.

#### Operación de cortador de cubos (foto 5)

El cortador de cubos está diseñado para cortar verduras y frutas crudas y cocidas en cubos pequeños.

No procese ingredientes duros como frutas con piedras, carne con huesos o ingredientes congelados. Podrían bloquear y dañar el cortador de cubos.

Consejo: Si desea procesar diferentes ingredientes sin limpiar el cortador de cubitos en el medio, comience siempre con los ingredientes más suaves. Por ejemplo, para una ensalada de frutas, comience con plátano, continúe con mango y termine con manzanas.

1. Abra 4 hebillas metálicas (20a, b, c, d) en el soporte del cortador cúbico (20). Inserte la rejilla de corte seleccionada (19) en el orificio del soporte del cortador cúbico (20), aplique la cuchilla (18) y cierre las 4 hebillas metálicas (20a, b, c, d). Los bordes de corte de la cuchilla y la rejilla están muy afilados, así que manipúlelos con cuidado.
  2. Coloque el soporte del cortador cúbico (20) en el recipiente, alineando las cuatro muescas fuera del cortador cúbico con cuatro ganchos en el borde interior del recipiente (figura 8). Preste especial atención para ubicar el soporte del cortador cúbico (20) en posición horizontal en el tazón.
  3. Ponga la tapa en el recipiente. Gire la tapa para fijarla ("clic").
  4. Fije la unidad del motor en la tapa del recipiente ("clic").
  5. Poner los ingredientes en el tubo de alimentación. Corte previamente los ingredientes grandes en trozos que encajen libremente en el tubo de alimentación. Cuando tenga que procesar una gran cantidad de ingredientes, procese lotes pequeños (máx. 250 g) y agite el tazón ligeramente para distribuir los ingredientes cortados en el tazón. Vaciar el recipiente después de procesar 500g.
  6. Mantenga presionado el botón de velocidad para encender el aparato.
  7. Presione el empujador ligeramente sobre los ingredientes en el tubo de alimentación.
- Nota: Si los ingredientes se atascan, desenchufe el aparato, retire la unidad del motor, presione el botón en el asa y gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla del recipiente y retire los ingredientes que están atascados en el tubo de alimentación.
8. Después del procesamiento, presione el botón de liberación en la unidad del motor y retire la unidad del motor de la tapa del procesador de alimentos.

9. Presione el botón en el asa y gire la tapa en sentido antihorario para retirarla del tazón.
10. Reste el soporte del cortador cúbico (20) del tazón. Abra 4 hebillas metálicas (20a, b, c, d), retire la cuchilla (18) y la rejilla de corte (19). Luego vaciar el recipiente.

#### Operación de la trituradora (foto 6)

El triturador se puede utilizar para hacer puré de verduras cocidas como papas, sueco y zanahoria. No haga puré de alimentos duros o crudos, puede dañar la unidad.

1. Cocer las verduras y escurrir.
2. Ajuste la unidad de acoplamiento del triturador al pie del triturador girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Gire la trituradora boca abajo y coloque la paleta (12) en el cubo central y gírela en sentido antihorario para fijarla. Si la unidad de acoplamiento (10) no está instalada, la paleta (12) no se puede montar en su lugar.
4. Coloque la unidad del motor en el triturador (10 + 11 + 12).
5. Enchufe. Mueva el triturador hasta obtener el resultado deseado.
7. Después del uso, suelte el botón de velocidad y desenchúfelo.
8. Extraiga la trituradora, retire la paleta (12) de la trituradora (11) girando hacia la derecha.
9. Destornille la unidad de acoplamiento (10) del pie de trituración (11).

#### Importante

1. Nunca use la trituradora en una cacerola a fuego directo. Retire siempre la cacerola del fuego y deje que se enfríe un poco.
2. Use una espátula para raspar el exceso de comida del borde de la cacerola / tazón.
3. Para obtener mejores resultados cuando muelles nunca llene una cacerola, etc., más de la mitad con comida.

#### Limpieza y mantenimiento

No sumerja la unidad del motor (4), la tapa de la picadora (13), la tapa del procesador (17) y las unidades de acoplamiento (7, 10) en agua o cualquier otro fluido, no la enjuague bajo el grifo. Use solamente un paño húmedo para limpiarlos. Nunca utilice estropajos, productos de limpieza abrasivos o líquidos agresivos como gasolina o acetona para limpiar el aparato. Limpie la unidad de cuchillas, el cortador de cubos y el disco con mucho cuidado. Sus filos de corte son muy afilados.

1. Antes de limpiar el dispositivo. Retire el accesorio.
2. Limpie el vaso de precipitados (9), el recipiente del procesador (23), la cuchilla del cortador (14), el recipiente del cortador (15), el soporte del cortador cúbico (20) y las parrillas (19) y los discos (21) en agua tibia. Con un poco de detergente.
3. El eje de la cuchilla (6) y el batidor (8) se pueden limpiar mientras aún están conectados a la unidad del motor sumergiéndolos en agua tibia con un poco de detergente líquido y dejando que el aparato funcione por un tiempo.

#### DATOS TÉCNICOS:

Potencia: 1000W

Potencia máxima: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Tiempo de trabajo continuo nominal: ≤ 1 min

Tiempo de intermedio nominal: ≥ 1 min



Preocupación por el medio ambiente. Por favor, lleva las cajas de cartón a un sitio de reciclaje. Las bolsas de polietileno se deben tirar al cubo de la basura amarillo (para envases). El equipo gastado debe ser entregado en el punto de almacenamiento adecuado, porque las piezas que constituyen el equipo pueden suponer un peligro para el medio ambiente. Debes entregar el equipo Hay que devolver el equipo eléctrico con el fin de evitar su reutilización. Si en el equipo se encuentran pilas, hay que sacarlas y entregar por separado, en un punto de almacenamiento adecuado. No tires el equipo al contenedor para residuos urbanos!!

## PORTUGUÊS

### CONDIÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

**AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES RELATIVAS À SEGURANÇA DE UTILIZAÇÃO DEVEM SER LIDAS COM ATENÇÃO E GUARDADAS PARA A POSTERIOR UTILIZAÇÃO**

Em caso da sua utilização para os fins comerciais, as condições de garantia são sujeitas às alterações.

1. Antes de começar a utilização do dispositivo deve-se ler o manual de serviço e as instruções nele incluídas. O fabricante não é responsável pelos danos causados pela utilização não conforme a sua aplicação ou pelo manejo inadequado do mesmo.
2. O dispositivo serve somente para uso doméstico. Não utilizar para outros fins, não conformes a sua aplicação.
3. O dispositivo deve-se ligar exclusivamente à tomada de 220-240 V ~ 50/60 Hz. Para aumentar a segurança de utilização, a um circuito de corrente não se devem ligar vários dispositivos elétricos ao mesmo tempo.
4. Devem-se tomar precauções especiais durante a utilização do dispositivo quando há crianças nas proximidades. Não se deve permitir brincar às crianças com o dispositivo. Não se deve permitir utilizar o dispositivo às crianças e pessoas não familiarizadas com o dispositivo.

5. **ADVERTÊNCIA:** O presente dispositivo pode ser utilizado pelas crianças com idade superior a 8 anos e pelas pessoas com capacidade física ou psíquica limitadas ou pelas pessoas que não foram instruídas com as regras de utilização, desde que tal utilização se realize sob vigilância de pessoa responsável pela segurança ou desde que estas pessoas tenham sido instruídas sobre as regras de utilização do aparelho e advertidas sobre o perigo relacionado com tal utilização. As crianças não devem brincar com o presente aparelho. A limpeza e conservação do aparelho não devem ser realizadas por crianças, a não ser que cumpram 8 anos de idade e desde que efetuadas sob vigilância de adultos.
6. Sempre depois de finalizar o uso, tirar o pino de tomada da tomada de alimentação agarrando com a mão a tomada de alimentação. **NÃO** tirar para si o cabo de alimentação.
7. Não deixar sem supervisão o dispositivo ligado à tomada.
8. Não submergir o cabo, pino de tomada nem todo o dispositivo em água ou outro líquido. Não expôr o dispositivo à ação das condições atmosféricas (chuva, sol, etc.) nem utilizar em condições de umidade aumentada (banheiros, casas de camping úmidas).
9. Verificar periodicamente o estado de cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação está deteriorado, então deve ser substituído por uma oficina de reparos especializada para evitar o perigo.
10. Não utilizar o dispositivo com o cabo de alimentação deteriorado ou se foi deixado cair ou foi deteriorado de qualquer outra maneira ou funciona de maneira incorreta. Não o dispositivo por conta própria porque existe perigo de choque eléctrico.  
O dispositivo deteriorado deve-se levar ao ponto de serviço técnico adequado para levar a cabo a verificação ou reparação. Todo tipo de reparações podem ser levadas a cabo somente pelos pontos de serviço técnico autorizados. A reparação realizada de maneira incorreta pode ser causa de grave perigo para o usuário.
11. O dispositivo deve-se colocar numa superfície fria, estável, plana, longe de aparelhos de cozinha que se esquentam como: cozinha eléctrica, queimador a gas, etc.
12. Não utilizar o dispositivo perto de materiais inflamáveis.
13. O cabo de alimentação não pode pender da borda da mesa ou tocar superfícies quentes
14. É vedado deixar o moinho ou a sua fonte de alimentação ligados sem a supervisão.
15. Para garantir a proteção adicional, recomenda-se instalar no circuito eléctrico um disjuntor diferencial (RCD) destinado à corrente nominal inferior a 30 mA. Neste âmbito é recomendável perguntar um electricista.
16. A troca dos acessórios pode-se realizar somente com o dispositivo desligado.
17. As lâminas da batedeira são muito afiadas. Devem-se tomar precauções especiais. Antes de trocar os batedores da batedeira, tirar o cabo de alimentação da tomada de rede eléctrica.
18. Devem-se utilizar somente acessórios originais subministrados em conjunto com a batedeira.
19. Não se pode utilizar o dispositivo quando se caiu o deteriorou de outro modo.
20. Durante o trabalho do dispositivo não tampar furos de ventilação na carcaça.
21. Para lavar a carcaça não utilizar detergentes agressivos porque podem ser causa de apagamento de símbolos de informação gráficos tais como: marcas, sinais de advertência, etc.
22. Nunca utilizar o dispositivo para azeite ou gordura quentea (produtos quentes).
23. Não agarrar com as mãos úmidas.

24. Não utilizar o dispositivo para triturar gelo, ossos nem outros produtos duros ou para moer nozes nem café.
25. Não introduzir mãos nem talheres durante o batido.
26. Deve-se respeitar o tempo de trabalho contínuo do dispositivo de 60 segundos. Depois de trabalho contínuo o tempo de parada antes de pôr o dispositivo novamente em funcionamento é de 1-2 minutos. A superação do tempo de trabalho e falta de paradas suficientes no trabalho de dispositivo podem ser causa de deterioração irreversível do motor. Em caso de bloqueio do dispositivo antes de limpar, deve-se deligar da rede elétrica. Antes da primeira utilização, o dispositivo deve-se limpar e secar cuidadosamente (ver limpeza y manutenção).

#### DESCRIÇÃO DO PRODUTO (foto 1)

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1. Regulador de velocidade variável    | 2. Botão de velocidade “-“            |
| 3. Botão de velocidade “=”             | 4. Carcaça do motor                   |
| 5. Solte os botões                     | 6. Eixo do misturador                 |
| 7. Whisk unidade de acoplamento        | 8. Whisk                              |
| 9. Copo de medição com tampa           | 10. Unidade de acoplamento de esgoto  |
| 11. Pé Masher                          | 12. Masher paddle                     |
| 13. Unidade de acoplamento Chopper     | 14. Lâmina de Chopper                 |
| 15. Tigela de Chopper                  | 16. Empurrador                        |
| 17. Tampa do processador               | 18. Lâmina para corte de forma cúbica |
| 19. Grelhas de corte: 8x8mm ou 11x11mm | 20. Suporte de cortador cúbico        |
| 21.a Disco de corte / trituração       | 21.b Disco de granulação para batatas |
| 22. Suporte de disco                   | 23. Bacia do processador              |

#### Cuidado

1. Desligue o aparelho e retire-o da tomada antes de o montar, desmontar, guardar e limpar.
2. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Se o aparelho for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções do manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e o fabricante recusa qualquer responsabilidade por danos causados.
3. Mantenha a unidade do motor longe do calor, fogo, umidade e sujeira.
4. Nunca encha o bécquer, a tigela do picador ou a tigela do processador de alimentos com ingredientes que sejam mais quentes que 80 °C / 175 °F.
5. Não processe alimentos congelados de frutas com pedras ou sementes.
6. Se notar que o manípulo aquece (a uma temperatura superior a 50 °C), desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante pelo menos 60 minutos.

#### Preparando para uso

1. Deixe os ingredientes quentes esfriarem antes de processá-los com o aparelho.
2. Se você usar o liquidificador manual ou o picador, corte os ingredientes grandes em cubos de aprox. 2cm antes de processá-los. Se você usar o processador de alimentos com o disco de fatiar / triturar ou o cortador de cubos, corte os ingredientes em pedaços que caibam no orifício da tampa de entrada. Tome cuidado para que os pedaços não sejam grandes demais para evitar que fiquem presos no tubo.
3. Monte o aparelho corretamente.

#### Configurando a velocidade

Quando você pressiona o botão de velocidade “-“ para processar alimentos, você pode manipular o regulador de velocidade para obter velocidade variável. Quanto mais alta a velocidade, mais rápido e mais fino será o resultado do corte.

Quando você usa o botão de velocidade “=”, o aparelho opera na velocidade máxima. Neste caso, você não pode ajustar a velocidade com o regulador de velocidade.

#### Operação do liquidificador manual (foto 2)

O misturador manual destina-se a: misturar líquidos (por exemplo, produtos lácteos, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas mistas e batidos), misturar ingredientes macios e fazer purê de ingredientes cozidos (por exemplo, para fazer alimentos para bebês).

1. Fixe o eixo do liquidificador na unidade do motor (‘clique’).
2. Mergulhe completamente a proteção da lâmina nos ingredientes.
3. Pressionando o botão de velocidade para ligar o aparelho.
4. Mova o aparelho lentamente para cima e para baixo e em círculos para misturar o ingrediente.

Quando misturar diretamente na panela durante o cozimento, retire a panela do fogão primeiro para proteger o aparelho de superaquecimento.

#### Operação Chopper (foto 3)

O picador destina-se a cortar carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, nozes, avelãs, amêndoas, etc. Para cortar produtos duros, use o interruptor “=”. Não pique alimentos extremamente duros, como noz moscada, grãos de café e grãos.



Antes de cortar carne pré-cortada, queijo, cebola, alho, cenoura, pimenta. Remova os talos das ervas, descasque as nozes. Remova os ossos, tendões e cartilagem da carne.

1. Coloque a unidade da lâmina no chopper.
2. Coloque os ingredientes na tigela do picador.
3. Coloque a unidade de acoplamento no recipiente de chopper.
4. Fixe a unidade do motor no recipiente do picador.
5. Pressionar o botão normal ou de velocidade turbo para ligar o aparelho.

#### Bata a operação (foto 4)

O batedor destina-se a natas batidas, claras de ovo, sobremesas, etc.

1. Insira o batedor na unidade de acoplamento do batedor.
2. Ligue a unidade de acoplamento à unidade do motor.
3. Coloque os ingredientes em uma tigela (use uma tigela grande e profunda para obter o melhor resultado).
4. Mergulhe completamente o batedor nos ingredientes. Para evitar salpicos, inicie o processamento a baixa velocidade.

#### Operação do disco Slicing / shredding ou Granulating disc (figura 5)

O disco de corte / fatiamento destina-se a fatiar ou triturar legumes como pepino, cenoura, batatas, alho-poró e cebola e certos tipos de queijo. O disco de granulação destina-se a batatas para massa de panquecas.

1. Coloque o suporte da lâmina no pino central da tigela, coloque o disco no suporte da lâmina e dê uma volta para travar no lugar.
2. Coloque a tampa do processador de alimentos na tigela. Gire no sentido horário para travar a tampa.
3. Insira a unidade do motor na unidade de acoplamento até que trave.
4. Encha o alimento a ser processado no tubo de enchimento. Nunca penetre no tubo de enchimento quando o aparelho estiver ligado. Sempre use o empurrador para alimentar os alimentos.
5. Pressionando o botão de velocidade para ligar o aparelho.

#### Operação do cortador de cubo (foto 5)

O cortador de cubo destina-se a cortar legumes crus e cozidos e frutas em pequenos cubos.

Não processe ingredientes duros como frutas com pedras, carne com ossos ou ingredientes congelados. Eles poderiam bloquear e danificar o cortador de cubo.

Sugestão: Se pretender processar ingredientes diferentes sem limpar o cortador de cubos, comece sempre com os ingredientes mais suaves. Por exemplo, para uma salada de frutas, comece com banana, continue com manga e termine com as maçãs.

1. Abra 4 fivelas de metal (20a, b, c, d) no suporte do cortador cúbico (20).
  2. Insira a grelha de corte selecionada (19) no orifício do suporte cúbico (20), aplique a lâmina (18) e feche as quatro fivelas de metal (20a, b, c, d). As arestas de corte da lâmina e da grelha são muito afiadas, portanto, manuseie-as com cuidado!
  3. Coloque o suporte do cortador cúbico (20) na taça, alinhando os quatro entalhes no exterior do cortador cúbico com quatro ganchos no lado interior da taça (figura 8). Preste especial atenção para localizar o suporte do cortador cúbico (20) na posição horizontal na taça.
  3. Coloque a tampa na tigela. Gire a tampa para fixá-lo ("clique").
  4. Aperte a unidade do motor na tampa da taça ("clique").
  5. Coloque os ingredientes no tubo de alimentação. Pré-corte os ingredientes grandes em pedaços que se encaixem livremente no tubo de alimentação. Quando tiver de processar uma grande quantidade de ingredientes, processe pequenos lotes (máx. 250g) e agite ligeiramente a taça para distribuir os ingredientes cortados na taça. Esvazie a tigela depois de processar 500g.
  6. Pressione e segure o botão de velocidade para ligar o aparelho.
  7. Pressione levemente o empurrador sobre os ingredientes no tubo de alimentação.
- Nota: Se os ingredientes ficarem presos, desligue o aparelho, retire a unidade do motor, pressione o botão no manípulo e rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar da taça e retire os ingredientes que estão presos no tubo de alimentação.
8. Após o processamento, pressione o botão de liberação na unidade do motor e remova a unidade do motor da tampa do processador de alimentos.
  9. Pressione o botão na alça e gire a tampa no sentido anti-horário para removê-lo da tigela.
  10. Subtraia o suporte do cortador cúbico (20) da tigela. Abra 4 fivelas de metal (20a, b, c, d), remova a lâmina (18) e a grade de corte (19). Em seguida, esvazie a tigela.

#### Operação de lavagem (foto 6)

O espremedor pode ser usado para amassar legumes cozidos, como batatas, suco e cenoura. Não misture alimentos duros ou não cozidos - você pode danificar a unidade.

1. Cozinhe os legumes e escorra.
2. Coloque a unidade de acoplamento do espremedor no pé do espremedor girando no sentido anti-horário.
3. Vire o espremedor de cabeça para baixo e encaixe o remo (12) no cubo central e gire no sentido anti-horário para fixá-lo. Se a unidade de acoplamento (10) não estiver montada, a pá (12) não pode ser montada no lugar.
4. Coloque a unidade do motor no triturador (10 + 11 + 12).
5. Conecte. Mova o espremedor até que o resultado desejado seja alcançado.
7. Após o uso, solte o botão de velocidade e desconecte.
8. Solte o espremedor, remova a pá (12) do espremedor (11) girando no sentido horário.
9. Desparafuse a unidade de acoplamento (10) do pé de espremedor (11).

#### Importante

1. Nunca use o espremedor em uma panela em fogo direto. Sempre remova a panela do fogo e deixe esfriar um pouco.
2. Use uma espátula para retirar o excesso de comida da borda da panela / tigela.
3. Para obter melhores resultados quando amassadeira nunca encher uma panela, etc, mais da metade completa com a comida.

## Limpeza e manutenção

Não mergulhe a unidade do motor (4), a tampa do chopper (13), a tampa do processador (17) e as unidades de acoplamento (7, 10) em água ou qualquer outro fluido, nem enxagúe à torneira. Use apenas um pano úmido para limpá-los. Não use esfregões, agentes de limpeza abrasivos ou líquidos agressivos, como gasolina ou acetona, para limpar o aparelho. Limpe a unidade da lâmina, o cortador de cubo e o disco com muito cuidado. Suas arestas de corte são muito afiadas.

1. Antes de limpar o dispositivo. Remova o acessório.

2. Limpe o copo (9), o copo do processador (23), a lâmina do picador (14), o copo do picador (15), o suporte do cortador cúbico (20) e grelhas (19) e discos (21) em água morna com um pouco de detergente.

3. O eixo da lâmina (6) e o batedor (8) podem ser limpos enquanto ainda estiverem ligados à unidade do motor, mergulhando-os em água morna com um pouco de detergente líquido e deixando o aparelho a funcionar durante algum tempo.

## DADOS TÉCNICOS:

Potência: 1000W

Potência Máxima: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Tempo de trabalho contínuo avaliado:  $\leq$  1 min

Tempo de intervalo nominal:  $\geq$  1 min



Proteção do meio ambiente. Rogamos, os embalagens de cartão destinem-se para papéis velhos. Os sacos de polietileno (PE) devem-se colocar em contênedores para material plástico. O dispositivo usado deve-se levar a um ponto de armazenamento adequado porque os componentes perigosos que ficam dentro do dispositivo podem ser perigosos para o meio ambiente. O dispositivo elétrico deve-se entregar de modo que se reduza a sua nova utilização e uso. Se no dispositivo há pilhas, devem-se tirar e levar a um ponto de armazenamento em separado.

Não colocar o dispositivo em contênedores para resíduos municipais!!

## LIETUVIŲ

### BENDROSIOS SAUGOS SĄLYGOS. SVARBIAS SAUGAUS NAUDOJIMO INSTRUKCIJAS BŪTINA ATIDŽIAI PERSKAITYTI IR IŠSAUGOTI ATEIČIAI

1. Prieš pradędant naudoti prietaisą būtina perskaityti naudojimo instrukciją ir vadovautis joje pateikiamais nurodymais. Gamintojas neatsako už žalą, padarytą naudojant prietaisą ne pagal jo paskirti ar netinkamai jį naudojant.
2. Prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Nenaudoti kitiems tikslams, neatitinkantiems jo paskirties.
3. Prietaisą galima jungti tik į 220-240 V ~ 50/60 Hz. Naudojimo saugai padidinti į vieną srovę grandinę vienu metu nejungti kelių elektros prietaisų.
4. Būtina imtis ypatingo atsargumo naudojantis prietaisu, kai šalia yra vaikų. Neleisti vaikams žaisti su prietaisu. Neleisti vaikams ar prietaiso neišmanantiems asmenims juo naudotis.
5. SPĖJIMAS: Šis prietaisas gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir ribotų fizinių, jutiminių ar psichinių gebėjimų ar asmenų, neturinčių patirties ar nemokančių naudotis, jeigu juos prižiūri už jų saugą atsakingas asmuo ar jiems buvo paaiškinta, kaip saugiai naudoti prietaisą ir jie suvokia su jo naudojimu susijusius pavojus. Neleisti vaikams žaisti su prietaisu. Neleisti prietaisą valyti ir prižiūrėti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir juos prižiūri.
6. Visada, baigus naudotis, ištraukti kištuką iš maitinimo lizdo prilaikant lizdą ranka. **NETRAUKTĪ** už maitinimo laido.
7. Nepalikti į lizdą įjungto prietaiso be priežiūros.
8. Nenardinti laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kitokį skystį. Nepalikti prietaiso, kad jį veiktų aplinkos veiksniai (lietus, saulė ir pan.), taip pat nenaudoti padidėjusios drėgmės sąlygomis (vonios kambariuose, drėgnuose kempingo nameliuose).
9. Periodiškai patikrinti maitinimo laido būklę. Pažeistas laidas turėtų būti pakeistas specializuotos taisyklos, kad būtų išvengta galimo pavojaus.
10. Nenaudoti prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas ar prietaisas buvo numestas, kitaip sugadintas arba netinkamai veikia. Netaisyti prietaiso savarankiškai, nes gresia smūgis. Sugadintą prietaisą atiduoti atitinkamam servisui, kad patikrintų ar pataisytų. Bet kokius taisymus gali atlikti tik įgaliotieji servisi. Netinkamai atliktas taisymas gali kelti rimtą pavojų naudotojui.



11. Prietaisą statyti ant vėsaus, stabilaus, lygaus paviršiaus, toliau nuo kaistančių virtuvės prietaisų: elektrinės viryklės, dujų degiklių ir pan.
12. Nenaudoti prietaiso šalia degių medžiagų.
13. Maitinimo laidas negali kabėti už stalo briaunos ar liestis su karštais paviršiais.
14. Negalima drėkinti variklio dalies.
15. Papildomai apsaugai užtikrinti rekomenduojama elektros tinkle įrengti srovės diferencinį prietaisą (RCD), kurio vardinė diferencinė srovė neviršija 30 mA. Šiuo atveju būtina kreiptis į kvalifikuotą elektriką.
16. Priedus galima keisti tik, kai prietaisas yra išjungtas.
17. Plakiklio antgalių peiliukai yra labai aštrūs. Laikykitės ypatingo atsargumo. Prieš keičiant plakiklio antgalius ištraukti maitinimo laido kištuką iš tinklo lizdo.
18. Naudoti tik originalius priedus, kurie pateikiami komplekte kartu su plakikliu.
19. Nenaudoti prietaiso, kuris nukrito ar kitaip buvo pažeistas.
20. Neuždengti korpuse esančių vėdinimo angų, kai prietaisas veikia.
21. Korpusui plauti nenaudoti agresyvių ploviklių, galinčių nuplauti ant prietaiso esančius informacinius grafinius simbolius, pvz., žymenis, įspėjamuosius ženklus ir pan
22. Niekada nenaudoti prietaiso karštam aliejui ar riebalams (karšties produktams) maišyti.
23. Neimti prietaiso drėgnomis rankomis.
24. Nenaudoti prietaiso ledui, kaulams ir kitiems kietiems produktams smulkinti ar riešutams ir kavai malti.
25. Nekišti rankų ar daiktų į indą, kuriame maišoma.
26. Būtina paistyti prietaiso nepertraukiamo veikimo trukmės apribojimo iki 60 sekundžių. Jeigu prietaisas nepertraukiamai naudojamas 60 sekundžių, vėl jį galima įjungti po 1-2 minučių. Jeigu prietaisas naudojamas ilgiau nei nurodytas nepertraukiamo veikimo trukmės apribojimas ar nepaisoma pertraukų, galima nepataisomai sugadinti variklį. Jeigu prietaisas užblokuojamas prieš jį valant, išjungti iš tinklo.
27. Prieš pirmą kartą naudojant prietaisą gerai nuplauti ir išdžiovinti (žr. valymas ir konservavimas).

#### PRODUKTO APRAŠYMAS (1 pav.)

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Kintamo greičio reguliatorius         | 2. Greičio mygtukas „-“          |
| 3. Greičio mygtukas „=“                  | 4. Variklio korpusas             |
| 5. Atleiskite mygtukus                   | 6. Maišytuvo velenas             |
| 7. Susiuvimo įtaisas                     | 8. Šluotelė                      |
| 9. Matavimo puodelis su dangčiu          | 10. Mashero sukabinimo įtaisas   |
| 11. Maserio pėdos                        | 12. Masher paddle                |
| 13. Smulkintuvo sukabinimo įtaisas       | 14. Smulkintuvo peilis           |
| 15. Smulkintuvo dubuo                    | 16. Stūmiklis                    |
| 17. Procesoriaus dangtis                 | 18. Peilis kubiniam pjovimui     |
| 19. Pjovimo grotelės: 8x8mm arba 11x11mm | 20. Kubinis pjovimo įrankis      |
| 21.a Pjaustymo / smulkinio diskas        | 21.b Bulvių granuliuojamo diskas |
| 22. Diskų laikiklis                      | 23. Procesoriaus dubuo           |

#### Atsargiai

1. Prieš surinkdami, išsardydami, laikydami ir išvalydami, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
2. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jei prietaisas naudojamas neįtikamai arba profesionaliems tikslams arba jei jis nenaudojamas pagal vartotojo vadove pateiktas instrukcijas, garantija tampa negaliojanti ir gamyba atsisako atsakomybės už padarytą žalą.
3. Laikykitės variklio bloką nuo karščio, ugnies, drėgmės ir purvo.
4. Niekada neužpildykite stiklinės, smulkintuvo dubens ar maisto perdavimo indo, kurio sudedamosios dalys yra karštesnės nei 80 ° C / 175 ° F.
5. Nedirbkite sušaldytų vaisių vaisių su akmenimis ar kauliukais.
6. Jei pastebėsite, kad rankena tampa karšta (šilčiau nei 50 ° C / 122 ° F), atjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti mažiausiai 60 minučių.

#### Pasiruošimas naudoti

1. Prieš apdorodami juos su prietaisu, leiskite karštom medžiagoms atvėsti.
2. Jei naudojate rankinį maišytuvą arba smulkintuvą, supjaustykite didesnes sudedamąsias dalis į apytiksl. 2 cm prieš juos apdorodami. Jei

naudojate maisto procesorių su pjaustymo / smulkiniimo disku arba kubo pjaustytuvu, supjaustykite sudedamąsias dalis į gabalus, kurie tinka įsiurbimo dangčio anga. Atkreipkite dėmesį, kad gabaliukai nebūtų per dideli, kad jie nepatektų į vamzdelį.

3. Tinkamai surinkite prietaisą.

#### Greičio nustatymas

Paspausdus greičio mygtuką „-“, kad apdorotumėte maistą, galite reguliuoti greičio reguliatorių, kad gautumėte kintamą greitį. Kuo didesnis greičio nustatymas, tuo greičiau ir smulkiau bus pjaustymo rezultatai.

Naudojant greičio mygtuką „=“, prietaisas veikia maksimaliu greičiu. Tokiu atveju greičio reguliatoriaus greičio reguliuoti negalima.

#### Rankinis maišytuvo veikimas (2 pav.)

Rankinis maišytuvas skirtas: skysčių maišymui (pvz., Pieno produktams, padažams, vaisių sultims, sriuboms, mišriems gėrimams ir kokteilams), sumaišant minkštus ingredientus ir gryntus ingredientus (pvz., Kūdikių maisto gamybai).

1. Sumontuokite maišytuvo veleną prie variklio bloko („spauskite“).

2. Įterpkite ašmenų apsaugą į sudedamąsias dalis.

3. Paspausdus greičio mygtuką, įjunkite prietaisą.

4. Lėtai pastumkite prietaisą į viršų ir apačią, taip pat apskritimus, kad mišinys būtų sumaišytas.

Maišant tiesiai į puodą, virkite keptuvę nuo viryklės, kad apsaugotumėte prietaisą nuo perkaitimo.

#### Chopper operacija (3 pav.)

Smulkintuvas skirtas mėsos, sūrio, svogūnų, žolelių, česnakų, morkų, graikinių riešutų, lazdyno riešutų, migdolų ir kt. Pjaustyti.

Sunkiems produktams smulkinti naudokite jungiklį „-“. Nelaikykite itin kieto maisto, pavyzdžiui, muskato riešutų, kavos pupelių ir grūdų.

Prieš pjaustant išpjaustyta mėsa, sūrį, svogūnus, česnakus, morkas, čili. Pašalinkite stiebus iš žolelių, apvalių riešutų. Pašalinkite kaulus, sausgysles ir šerđį iš mėsos.

1. Įstatykite smulkintuvo mentę į smulkintuvo dubenį.

2. Sudėkite sudedamąsias dalis į smulkintuvo dubenį.

3. Uždėkite sukabinimo įtaisą ant smulkintuvo.

4. Variklio bloką pritvirtinkite prie smulkintuvo dubens.

5. Paspausdus įprastą arba turbo greičio mygtuką, įjunkite prietaisą.

#### Išspaudimas (4 pav.)

Sluoksnis yra skirtas grietinėlės, kiaušinių baltymų, desertų ir pan.

1. Įdėkite šluotelę į šluotelės sukabinimo įtaisą.

2. Prijunkite movą prie variklio bloko.

3. Sudėkite sudedamąsias dalis į dubenį (geriausiam rezultatui naudokite didelį ir gilų dubenį).

4. Paskiepykite šluotelę į sudedamąsias dalis. Norėdami išvengti pusrų, pradėkite apdoroti mažu greičiu.

#### Pjaustymo / smulkiniimo disko arba granuliuojamo disko valdymas (5 pav.)

Smulkiniimo / pjaustymo diskas skirtas daržovių pjaustyti arba smulkiniui, pvz., Agurkams, morkoms, bulvėms, porai ir svogūnams bei tam tikrų rūšių sūriui. Granuliuojamo diskas skirtas blynų tešlos bulvėms.

1. Padėkite ašmenų laikiklį į dubenį, įdėkite diską į ašmenų laikiklį ir pasukite į vietą.

2. Prijunkite maisto procesoriaus dangtelį ant dubens. Norėdami užrakinti dangtį, pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę.

3. Įstatykite variklio bloką į movos įrenginį, kol jis užsifiksuos.

4. Užpildykite apdorojamą maistą į pildymo vamzdelį. Kai prietaisas yra įjungtas, niekada nepasiekite į pildymo vamzdelį. Visada naudokite stūmiklį maistui maitinti.

5. Paspausdus greičio mygtuką, norint įjungti prietaisą.

#### Kubo pjovimo operacija (5 pav.)

Kubo pjaustytuvas skirtas neapdorotoms ir virtoms daržovėms bei vaisiams pjauti į mažus kubelius.

Negalima apdoroti kietų ingredientų, pvz., Vaisių, su akmenimis, mėsa su kaulais arba sušaldyti ingredientai. Jie gali užblokuoti ir pažeisti kubo pjaustytuvą.

Patarimas: jei norite apdoroti skirtingus ingredientus be valymo kubo pjaustytuvu, visada pradėkite nuo minkštesnių ingredientų. Pavyzdžiui, vaisių salotoms pradėti nuo bananų, tęsti mango ir baigti obuoliais.

1. Atidarykite 4 metalines sagtis (20a, b, c, d) ant kubinio pjovimo atramos (20).

Įdėkite pasirinktą pjovimo grotelę (19) į kubinio pjovimo atramos (20) angą, padėkite peilį (18) ir uždarykite 4 metalines sagtis (20a, b, c, d). Peilių ir grotelių pjovimo briaunos yra labai aštrios, todėl jas atsargiai tvarkykite!

2. Kubo pjovimo atramą (20) įstatykite į dubenį, keturias kiaurymes išilgai kubo pjaustytuvu su keturiais kabliukais ant dubens vidinio krašto (8 pav.). Atkreipkite ypatingą dėmesį į kubo pjovimo atramos (20) nustatymą horizontalioje padėtyje ant dubens.

3. Uždėkite dangtelį ant dubens. Norėdami jį pataisyti, pasukite dangtelį („spustelėkite“).

4. Variklio bloką pritvirtinkite prie dubens dangčio („spustelėkite“).

5. Įdėkite ingredientus į maitinimo vamzdelį. Iš anksto supjaustykite didelius ingredientus į gabalus, kurie laisvai prijungiami prie maitinimo vamzdžio. Kai turite apdoroti didelį kiekį ingredientų, apdorokite mažas porcijas (maks. 250g) ir truputį suplakite, kad išpilstyti supjaustyti ingredientai į dubenį. Išvalykite dubenį po apdoravimo 500g.

6. Norėdami įjungti prietaisą, palaikykite nuspaudę greičio mygtuką.

7. Lengvai paspauskite stūmiklį ant maitinimo vamzdžio sudedamųjų dalių.

Pastaba: Jei sudedamosios dalys įstrigo, atjunkite prietaisą, atjunkite variklio bloką, paspauskite mygtuką ant rankenos ir pasukite dangtelį prieš laikrodžio rodyklę, kad ištrauktumėte jį iš dubens, ir išimkite į pašarų vamzdelį sudedamas medžiagas.

8. Po apdoravimo paspauskite variklio bloko atleidimo mygtuką ir išimkite variklio bloką iš maisto procesoriaus dangčio.

9. Paspauskite mygtuką ant rankenos ir pasukite dangtelį prieš laikrodžio rodyklę, kad ištrauktumėte jį iš dubenėlės.

10. Atīmkite kubinj pjomivo atramā (20) iš dubenio. Atīdarykite 4 metalines sagtis (20a, b, c, d), nuimkite peilī (18) ir pjovimo groteles (19). Tada ištuštinkite dubenī.

Mashero operacija (6 pav.)

Maserī galima panaudoti virtoms daržovėms, pavyzdžiui, bulvėms, svogūnams ir morkoms. Nesmulkinkite kietų ar nevirtų maisto produktų - galite sugadinti įrenginį.

1. Virkite daržoves ir nusausinkite.
2. Pasukite prieš laikrodžio rodyklę pasukdami pjovimo agregatą prie masės kojos.
3. Pasukite svirtį aukštyn kojom ir pritvirtinkite plaustą (12) centriniame stebulyje ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę. Jei sukabinimo įtaisus (10) nėra sumontuotas, jis negali būti sumontuotas vietoje).
4. Pritvirtinkite variklio bloką prie maserio (10 + 11 + 12).
5. Įkiškite kaitį, kol pasieksite norimą rezultatą.
7. Po naudojimo atleiskite greičio mygtuką ir atjunkite.
8. Atjunkite riebokšlį, nuimkite velenėlį (12) nuo maserio (11) sukdamis pagal laikrodžio rodyklę.
9. Atsukite jungiamąjį mazgą (10), kuris suformuoja pjovimo kojele (11).

Svarbu

1. Niekada nenaudokite puodelio į puodą per tiesioginę šilumą. Visada išimkite katilą nuo karščio ir leiskite šiek tiek atvėsti.
2. Naudokite mentele, kad nuėmus perteklinį maistą iš keptuvės / dubens krašto.
3. Norėdami gauti geriausius rezultatus, niekada užpildykite puodą ir pan.

Valymas ir priežiūra

Nenaudokite variklio bloko (4), smulkintuvo dangčio (13), procesoriaus dangtelio (17) ir sukabinimo įtaisų (7, 10) į vandenį ar kitą skystį, o ne skalauti po čiaupu. Joms valyti naudokite tik drėgną šluostę. Prietaiso valymui niekada nenaudokite šveitimo pagalvių, abrazyvinių valymo priemonių ar agresyvių skysčių, pvz., Benzino ar acetono. Labai atsargiai išvalykite ašmenų bloką, kubo pjaustytuvą ir diską. Jų pjovimo briaunos yra labai aštrios.

1. Prieš valydami prietaisą. Nuimkite priedą.
2. Šiltu vandeniu išvalykite stiklinę (9), procesoriaus dubenį (23), smulkintuvo mentę (14), smulkintuvo dubenį (15), kubinį pjovimo laikiklį (20) ir groteles (19) ir diskus (21). su tam tikru skalbimo skysčiu.
3. Ašmenų veleną (6) ir šluotelę (8) galima valyti, kol jie yra pritvirtinti prie variklio bloko, panardindami juos į šiltą vandenį su tam tikru skalbimo skysčiu ir leisdami prietaisui ilgai veikti.

TECHNINIAI DUOMENYS:

Galia: 1000W

Maksimali galia: 1600W

220-240V ~ 50/60 Hz

Numatytas nepertraukiamas darbo laikas: ≤ 1 min



Rūpinantis aplinka. Kartono pakuotes atiduoti į makulatūrą. Polietileno (PE) maišelius mesti į plastikui skirtą konteinerį. Susidėvėjusį prietaisą atiduoti į atitinkamą atliekų surinkimo vietą, nes prietaise esančios pavojingos medžiagos gali kelti grėsmę aplinkai. Elektrinį prietaisą atiduoti tokį, kad nebūtų galima jo pakartotinai naudoti ir panaudoti. Jeigu prietaise yra baterijos, būtina jas išimti ir atskirai atiduoti į atliekų surinkimo vietą. Nemesti prietaiso į buitinių atliekų konteinerį!

## LATVIEŠU

### VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI. SVARĪGI DROŠAS IZMANTOŠANAS NORĀDĪJUMI.

### LŪDZU, UZMANĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET

1. Pirms ierīces lietošanas, uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju un rīkoties saskaņā ar tās norādījumiem. Ražotājs nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas vai citādi neatbilstošas lietošanas rezultātā.
2. Ierīce paredzēta lietošanai tikai mājās apstākļos. Neizmantoj ierīci mērķiem, kas neatbilst instrukcijā norādītajiem.
3. Ierīci pieslēgt tikai 220-240V ~50/60Hz tīkla spriegumam. Ar mērķi palielināt lietošanas drošību, nepieslēgt elektropadeves tīklam vienlaicīgi vairākas elektriskās ierīces.
4. Ievērojot īpašu piesardzību ierīces lietošanas laikā, ja tuvumā atrodas mazi bērni. Neļaut bērniem rotaļāties ar ierīci. Neaļaut ierīci lietot bērniem vai ar tās lietošanu neiepazīstinātām personām.
5. BRĪDINĀJUMS: Šo ierīci nedrīkst izmantot bērni, kuri nav sasnieguši 8 gadu vecumu, personas ar ierobežotām fiziskām vai garīgām spējām vai personas, kurām nav pieredzes vai zināšanas darbā ar ierīci, ja vien ierīces izmantošana nenotiek atbildīgās personas uzraudzībā vai sekojot atbildīgās personas norādījumiem par drošu aprīkojuma ekspluatāciju, apzinoties draudus saistībā ar ierīces izmantošanu. Bērniem

nevajadzētu rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un uzglabāšanu nedrīkst veikt bērni, kuri nav sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu. Šīs darbības jāveic pieaugušo personu uzraudzībā.

6. Vienmēr atvienojiet strāvas vadu no elektropadeves tīkla pēc ierīces lietošanas beigām, kontaktligzdu pieturot ar roku. NERAUJIET aiz strāvas vada.
7. Neatstājiet ierīci pievienotu elektropadeves tīklam bez uzraudzības.
8. Neiegremdējiet strāvas vadu, kontaktdakšu kā arī pašu ierīci ūdenī vai arī jebkāda cita veida šķidrumā. Nepakļaujiet ierīci laika apstākļu iedarbībai (lietus, saule, utml.), kā arī nelietojiet ierīci pārmērīga mitruma apstākļos (vannasistabas, mitri kempinga namiņi).
9. Periodiski pārbaudiet strāvas vada stāvokli. Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina pret jaunu kvalificētā remontdarbu darbnīcā, lai izvairītos no nevēlamām sekām.
10. Papildu aizsardzībai, vannas istabas elektrības piegādes ķēdē ieteicams uzstādīt paliekošās strāvas iekārtu (RCD) ar nominālo strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Šajā sakarā, lūdzu, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
11. Nedrīkst samērcēt ierīces motoru.
12. Griešanas un rīvēšanas ieliktņu virsmas, kas paredzētas griešanai un rīvēšanai, ir ļoti asas. Ieliktņu uzstādīšanas, izņemšanas un tīrīšanas laikā jāievēro īpaša piesardzība, lai nesavainotos. Ieteicams pieskarties tikai ieliktņu plastmasas daļām.
13. Vienmēr izmantojiet stampiņu, lai virzītu ēdienu uz priekšu. Nekad neizmantojiet pirkstus vai cita veida priekšmetus.
14. Lai iegūtu vēlamo griešanas rezultātu un izvairītos no produkta iekļūšanas ieliktņu stiprinājuma vietās, izmantojiet cietus produktus.
15. Lai produktu ievietošana tvertnes kakliņā būtu vieglāka, sagrieziet tos mazākos gabaliņos.
16. Ierīces piederumus/rīkus mainīt pret citiem drīkst tikai tad, kad ierīce ir izslēgta.
17. Ierīces griezējasmehāni ir ļoti asi. Lūdzu, ievērojiet īpašu piesardzību. Pirms ierīces griezējasmehānu uzgaļu nomaiņas, atvienojiet ierīces barošanas vada kontaktdakšu no elektropadeves kontaktligzdas.
18. Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus/rīkus, kas ietilpst mikserim pievienotajā piederumu komplektā.
19. Nelietojiet ierīci tad, ja tā ir nokritusi vai kā citādi ir tikusi sabojāta.
20. Ierīces darbības laikā neaizsedziet tās ventilācijas atveres.
21. Ierīces mazgāšanai neizmantojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus. Tie var izraisīt grafiski informatīvo simbolu izzušanu, tādu kā, piemēram, apzīmējumi, brīdinājuma zīmes un tml.
22. Nekad nemaisiet ierīcē karstas sastāvdaļas kā, piemēram, eļļu vai taukus.
23. Nesatveriet ierīci ar slapjām rokām.
24. Nelietojiet ierīci ledus, kaulu un citu cietu izstrādājumu sasmalcināšanai vai arī riekstu un kafijas malšanai.
25. Ierīces darbības laikā nelieciet nedz rokas nedz metāliskus piederumus miksera traukā.
26. Ievērojiet ierīces nepārtraukta darba laiku, kas ir 60 sekundes. Pēc 60 sekundēm darba laika, ierīci atstāt izslēgtu uz 1-2 minūtēm. Ierīces nepārtrauktā darba laika pārsniegšana

vai arī laika intervāla trūkums pirms atkārtotas izmantošanas var izraisīt neatgriezeniskus ierīces motora bojājumus. Gadījumā, ja ierīce ir nobloķējusies pirms tīrīšanas, atvienojiet to no elektropadeves tīkla.

Pirms pirmās lietošanas ierīci rūpīgi izmazgāt un izžāvēt (skatīt tīrīšana un uzglabāšana).

#### PRODUKTA APRAKSTS (1. attēls)

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Mainīga ātruma regulators           | 2. Ātruma taustiņš “-”               |
| 3. Ātruma taustiņš “=”                 | 4. Motora korpuss                    |
| 5. Atlaidiet pogas                     | 6. Blenderis                         |
| 7. Uzklājiet sakabes ierīci            | 8. Noslaucīt                         |
| 9. Mērstīkls ar vāku                   | 10. Masera sakabes ierīce            |
| 11. Masera kāja                        | 12. Masher paddle                    |
| 13. Smalcinātāja savienojuma mezgls    | 14. Skaldītāja asmens                |
| 15. Smalcinātāja trauks                | 16. Stūre                            |
| 17. Procesora vāks                     | 18. Asmeņi kubveida formas griešanai |
| 19. Griešanas režģi: 8x8mm vai 11x11mm | 20. Kubiskā griezēja balsts          |
| 21.a Griešanas / sasmalcināšanas disks | 21.b Kartupeļu granulēšanas disks    |
| 22. Disku balsts                       | 23. Procesora trauks                 |

#### Uzmanību

1. Pirms montāžas, izjaukšanas, uzglabāšanas un tīrīšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
2. Šī ierīce ir paredzēta tikai mājaisaimniecības vajadzībām. Ja ierīce tiek lietota nepareizi vai profesionāliem vai daļēji profesionāliem mērķiem vai ja to neizmanto saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatas norādījumiem, garantija kļūst nederīga un ražošana atskāks no atbildības par nodarītajiem zaudējumiem.
3. Turiet dzinēja bloku prom no karstuma, uguns, mitruma un neīrēmies.
4. Nekad neuzpildiet vārglāzi, smalcinātāja trauku vai pārtikas pārstrādes trauku ar sastāvdaļām, kas ir karstākas par 80 ° C / 175 ° F.
5. Nepārstrādājiet saldētus augļus ar akmeņiem vai kauliņiem.
6. Ja pamanāt, ka rokturis kļūst karsts (karstāks par 50 ° C / 122 ° F), atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist vismaz 60 minūtes.

#### Sagatavošanās lietošanai

1. Ļaujiet karstām sastāvdaļām atdzist, pirms tās tiek apstrādātas ar ierīci.
2. Ja izmantojat rokas maisītāju vai smalcinātāju, sagrieziet lielas sastāvdaļas kubiņos apm. 2 cm pirms to apstrādes. Ja izmantojat pārtikas procesoru ar šķēlēs / smalcināšanas disku vai kubu griezēju, sagrieziet sastāvdaļas gabalos, kas iederas iepļūdes vāka caurumā. Uzmanieties, lai gabali nebūtu pārāk lieli, lai tie netiktu iestrēdzis caurulē.
3. Piestipriniet ierīci pareizi.

#### Ātruma iestatīšana

Nospiežot ātruma pogu “-”, lai apstrādātu pārtiku, varat regulēt ātruma regulatoru, lai iegūtu mainīgu ātrumu. Jo lielāks ir ātruma iestatījums, jo ātrāk un smalkākos šķēļdošanas rezultātus. Izmantojot ātruma taustiņu “=”, ierīce darbojas ar maksimālo ātrumu. Šādā gadījumā ātrumu nevar regulēt ar ātruma regulatoru.

#### Rokas blendera darbība (2. attēls)

Rokas blenderis ir paredzēts: šķidrumu (piemēram, piena produktu, mērču, augļu sulu, zupu, jaukto dzērienu un kokteiļu) sajaukšanai, mīksto sastāvdaļu sajaukšanai un vārītu sastāvdaļu biezešanai (piemēram, bērnu ēdiena gatavošanai).

1. Pievienojiet blendera vārpstu pie motora bloka (“klikšķis”).
2. Ielieciet asmeņu aizsargu pilnībā sastāvdaļās.
3. Nospiežot ātruma pogu, ieslēdziet ierīci.
4. Lēnām pārvietojiet ierīci uz augšu un uz leju un apli, lai sajauktu sastāvdaļu.

Ja gatavošanas laikā sajaucat tieši pannā, vispirms noņemiet pannu no krāsns, lai pasargātu ierīci no pārkaršanas.

#### Chopper darbība (3. attēls)

Smalcinātājs ir paredzēts gaļas, siera, sīpolu, garšaugu, ķiploku, burkānu, valriekstu, lazdu riekstu, mandeļu uc smalcināšanai. Cieto preču sagriešanai izmantojiet “=” slēdzi. Nepārtrauciet ārkārtīgi cietu ēdienu, piemēram, muskatriekstu, kafijas pupiņas un graudus. Pirms sasmalcinātās gaļas, siera, sīpolu, ķiploku, burkānu, čili. Izņemiet stublājus no garšaugiem, un-shell riekstiem. No gaļas noņemiet kaulus, cīpslas un sietu.

1. Ielieciet smalcinātāja asmens bloku smalcinātāja traukā.
2. Ievietojiet sastāvdaļas smalcinātāja traukā.
3. Novietojiet sakabes ierīci uz smalcinātāja trauka.
4. Motora bloku piestipriniet pie smalcinātāja trauka.
5. Nospiežot parasto vai turbo ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.

#### Viskozēšana (4. attēls)

Noslaucīt ir paredzēts krējumu, olu baltumu, desertu utt.

1. Ievietojiet noslaucīt slotiņu sakabes ierīcē.
2. Pievienojiet sakabes ierīci pie motora bloka.
3. Novietojiet sastāvdaļas bļodā (lai iegūtu vislabāko rezultātu, izmantojiet lielu un dziļu bļodu).
4. Iegremdējiet šķipsniņu pilnībā sastāvdaļās. Lai izvairītos no šķakatām, sāciet apstrādi ar mazu ātrumu.

#### Griešanas / sasmalcināšanas diska vai granulēšanas diska darbība (5. attēls)

Smalcināšanas / sagriešanas disks ir paredzēts dārzeņu, piemēram, gurķu, burkānu, kartupeļu, puravu un sīpolu un dažu veidu siera sagriešanai vai sasmalcināšanai. Granulēšanas disks ir paredzēts pankūku mīklas kartupeļiem.

1. Novietojiet asmeņu balstu uz trauka centrālā tapas, novietojiet disku asmeņu atbalstam un pagrieziet to, lai tas nofiksētos vietā.
2. Pievienojiet pārtikas procesora vāku uz trauka. Pagrieziet to pulksteņrādītāja virzienā, lai aizslēgtu vāku.
3. Ievietojiet motora bloku sakabes ierīcē, līdz tas nofiksējas.
4. Piepildiet pārstrādājamo pārtiku iepildīšanas caurulē. Kad iekārta ir ieslēgta, nekad nenovietojiet uzpildes caurulē. Vienmēr lietojiet stūmēju, lai barotu pārtiku.
5. Nospiežot ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.

#### Cube kuteru darbība (5. attēls)

Kubu griezējs ir paredzēts neapstrādātu un vārītu dārzeņu un augļu griešanai mazos kubiņos.

Neapstrādājiet cietās sastāvdaļas, piemēram, augļus ar akmeņiem, gaļu ar kauliem vai saldētām sastāvdaļām. Tie var bloķēt un bojāt kubu griezēju.

Padoms. Ja vēlaties apstrādāt dažādas sastāvdaļas, nazirot kubu griezēju, vienmēr sāciet ar mīkstākajām sastāvdaļām. Piemēram, augļu salātiem, sāciet ar banānu, turpiniet ar mango un beidziet ar āboliem.

1. Atveriet 4 metāla sprādzes (20a, b, c, d) uz kubiskā griezēja balsta (20).
  - ievietojiet izvēlēto griešanas režģi (19) kubiskā griezēja balsta (20) caurumā, uzlieciet asmeni (18) un aizveriet 4 metāla sprādzes (20a, b, c, d). Asmeņu un režģa griešanas malas ir ļoti asas, tāpēc tās uzmanīgi apstrādājiet!
  2. Ielieciet kubiskā griezēja balstu (20) uz bļodas, novietojot četras izcirtņus ārpus kubiskā griezēja ar četriem āķiem uz trauka iekšējās malas (8. attēls). Īpaša uzmanība jāpievērš kubiskā griezēja balsta (20) novietošanai horizontālā stāvoklī uz trauka.
  3. Uzlieciet vāku uz trauka. Pagrieziet vāku, lai to salabotu ("klikšķis").
  4. Piestipriniet motora bloku uz trauka vāka ("klikšķis").
  5. Ievietojiet sastāvdaļas barošanas caurulē. Iepriekš sagrieziet lielas sastāvdaļas gabalos, kas ir brīvi barošanas caurulē. Ja nepieciešams apstrādāt lielu daudzumu sastāvdaļu, apstrādājiet nelielas porcijas (maks. 250 g) un nedaudz sakratiet bļodu, lai sadalītu sagrieztas sastāvdaļas bļodā. Pēc apstrādes 500g iztukšojiet bļodu.
  6. Nospiediet un turiet ātruma pogu, lai ieslēgtu ierīci.
  7. Nospiediet stūmēju viegli uz padeves caurules sastāvdaļām.
- Piezīme: Ja sastāvdaļas iestrēgst, atvienojiet ierīci, atvienojiet motora bloku, nospiediet pogu uz roktura un pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai noņemtu to no trauka un izņemiet barošanas caurulē iestrādātās sastāvdaļas.
8. Pēc apstrādes nospiediet motora bloka atbrīvošanas pogu un izņemiet motora bloku no pārtikas procesora vāka.
  9. Nospiediet pogu uz roktura un pagrieziet vāku pretēji, lai to noņemtu no trauka.
  10. Atņemiet kubiskā griezēja balstu (20) no trauka. Atveriet 4 metāla sprādzes (20a, b, c, d), noņemiet asmeni (18) un griešanas režģi (19). Tad iztukšojiet bļodu.

#### Mashera darbība (6. attēls)

Masku var izmantot, lai sasmalcinātu vārītus dārzeņus, piemēram, kartupeļus, sālītus un burkānus. Nesagrieziet cietos vai termiski neapstrādātus pārtikas produktus - jūs varat sabojāt ierīci.

1. Gatavojiet dārzeņus un noteciniet.
  2. Uzstādiet mucera savienotāji ierīci pie muca kājas, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam.
  3. Pagrieziet mucu otrādi un novietojiet bradāt (12) centrālajā rumbā un pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai to salabotu. Ja sakabes ierīce (10) nav uzstādīta, tad bradāt (12) nevar montēt savā vietā.
  4. Uzstādiet motora bloku mucu mazulim (10 + 11 + 12).
  5. Ievietojiet spraudni. Pārvietojiet sviru, līdz tiek sasniegts vēlamais rezultāts.
  7. Pēc lietošanas atlaidiet ātruma pogu un atvienojiet to.
  8. Atvienojiet mucu, noņemiet lāpstīņu (12) no masera (11), pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā.
  9. Izskrūvējiet savienojuma bloku (10), kas veido muca kāju (11).
- Svarīgs
1. Nekad neizmantojiet mucu katlīnā ar tiešu siltumu. Vienmēr noņemiet katliņu no karstuma un ļaujiet nedaudz atdzist.
  2. Izmantojiet lāpstīņu, lai nogrieztu lieko ēdienu no katliņa / trauka malas.
  3. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, nekad neaizpildiet katliņu utt., Vairāk nekā pusi ar ēdienu.

#### Tīrīšana un apkope

Neiegremdējiet motora bloku (4), smalcinātāja vāku (13), procesora vāku (17) un sakabes ierīces (7, 10) ūdeni vai citā šķidrumā, neizskalojiet to zem krāna. To tīrīšanai izmantojiet tikai mitru drānu. Ierīces tīrīšanai nekad neizmantojiet tīrīšanas paliktņus, abrazīvus

tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķīdumus, piemēram, benzīnu vai acetonu. Tīriet asmeņu bloku, kuru griezēju un disku ļoti uzmanīgi. To griešanas malas ir ļoti asas.

1. Pirms ierīces tīrīšanas. Noņemiet piederumu.
2. Siltā ūdenī notīriet vārglāzi (9), procesora trauku (23), smalcinātāja asmeni (14), smalcinātāja trauku (15), kubiskā griezēja balstu (20) un grilus (19) un diskus (21). ar dažiem mazgāšanas šķīdumiem.
3. Lāpstīņu vārpstu (6) un noslauci (8) var tīrīt, kamēr tie ir pievienoti pie motora bloka, iegremdējot tos siltā ūdenī ar dažiem mazgāšanas šķīdumiem un ļaujot ierīcei ilgstoši darboties.

#### TEHNISKIE DATI:

Jauda: 1000W

Maksimālā jauda: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Nominālais nepārtraukts darba laiks: ≤ 1 min

Nominālais pārtraukuma laiks: ≥ 1 min



Apkārtējās vides aizsardzība. Kartona iepakojumu, lūdzu, nododiet atsevišķai pārstrādei. Polietilēna maisījums (PE) izmest plastmasas izstrādājumiem paredzētajos konteineros. Lietotās elektropreces nododiet attiecīgajos pieņemšanas punktos. Ierīcē satur bīstamas sastāvdaļas, kas var izraisīt draudus apkārtējai videi. Elektroierīce jānodod tā, lai ierobežotu tās atkārtotu izmantošanu. Ja ierīcē atrodas baterijas, izņemiet tās un nododiet pieņemšanas punktā atsevišķi. Produktu neizmest sadzīves atkritumu konteinerā!

## EESTI

### ÜLDISED OHUTUSJUHISED. LUGEGE SEADME KASUTUSOHUTUST PUUDUTAVAD JUHISED TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

Kui seadet kasutatakse ärilisel eesmärgil, muutuvad garantiitingimused.

1. Enne seadme kasutamist loe kasutusjuhend hoolikalt läbi ja järgi kõiki seal leiduvaid juhiseid. Tootja ei vastuta nende kahjustuste eest, mis tekivad seadme mitteotstarbekohase kasutamise ja ebaõige käsitsemise tagajärjel.
2. Seade on ettenähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ära kasuta seadet mitteotstarbekohastel eesmärkidel.
3. Seade tuleb lülitada ainult 220-240V ~50/60Hz toitepessa. Selleks, et seadme kasutusohutus oleks suurem, ära lülita üheaegselt ühte voluringi mitut elektriseadet.
4. Seadme kasutamise ajal ole eriti ettevaatlik ja tähelepanelik siis, kui läheduses viibivad lapsed. Ära luba lastel mängida seadmega, samuti ära luba lastel ega isikutel, kes ei tunne seda seadet, et nad kasutaksid seda.
5. ETTEVAATUST: 8-aastased ja vanemad lapsed, füüsilise-, sensoorse- või vaimse puudega inimesed, samuti inimesed, kelle pole piisavalt koemusi ega teadmisi seadme kasutamiseks, võivad seadet kasutada vaid nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhul, kui neile on antud piisavad juhtnöörid seadme ohutuks kasutamiseks ja nad on teadlikud ohtudest, mis võivad seadme kasutamisega kaasneda. Äрге lubage lastel seadmega mängida. Äрге lubage lastel seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui laps on 8-aastane või vanem ja tegutseb järelevalve all.
6. Pärast seadme kasutamist võta alati pistik pistikupesast välja, hoides sealjuures pistikupesast kinni. ÄRA tõmba kunagi toitejuhtmest.
7. Ära jäta pistikepessa sisselülitatud seadet ilma järelevalveta.
8. Ära pane kaablit, pistikut ega seadet vette või mingisse muuse vedelikku. Kaitse seadet ilmastikutingimuste (vihm, päike, jne) eest ning ära kasuta kõrgendatud niiskuse tingimustes (vannitoad, niisked kämpingumajad).
9. Kontrolli aeg-ajalt toitejuhtme seisundit. Juhul kui toitejuhe on vigastatud, siis peab ta väljavahetama selleks volitatud remonditöökojas, et vältida hädaohtlikku olukorda.
10. Ära kasuta vigastatud toitejuhtmega seadet, või kui seade kukkus maha või on mingil



muul viisil vigastatud või töötab ebaõigelt. Ära paranda seadet ise, sest sa võid saada elektrilöögi. Vigastatud seade anna selleks volitatud remonditöökotta, et ta seal ära parandataks. Kõiki parandustöid võivad teostada ainult selleks volitatud remonditöökojad. Valesti teostatud seadme parandus võib tekitada tõsise oohoolukorra seadme kasutajale.

11. Pärast kasutamist aseta seade jahedale, kindlale ja siledale pinnale ja vaata, et lähedal poleks soojusallikaid nagu: elektripliit, gaasipliit, jms.
12. Ära kasuta seadet kergestisüttivate materjalide läheduses.
13. Toitejuhe ei või rippuda üle laua ääre või puutuda vastu kuuma pealispinda.
14. Ärge jätke sisselülitatud seadet ega laadijat pistikupesasse järelvalveta.
15. Ohutuse tagamiseks on lisameetmena soovitatav paigaldada elektrijuhtmestikule, kust vannituba toite saab, vahelduvvoolukaitse (RDC), mille nominaalne voolutugevus ei ületa 30 mA. Selles küsimuses pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole.
16. Tarvikuid võib vahetada ainult siis kui seade on välja lülitatud.
17. Mikseri otsikute terad on väga teravad. Palun ole eriti ettevaatlik. Enne mikseri otsikute vahetamist tõmba toitekaabli pistik toitepesast välja.
18. Kasuta ainult originaalseid tarvikuid, mis on komplektis kaasas koos mikseriga.
19. Ära kasuta seadet, mis on kukkunud maha või on mingil muul viisil vigastatud.
20. Ära kata kinni korpuses asuvaid ventilatsiooniavasid kui seade töötab.
21. Ära kasuta korpuse pesemiseks tugevatoimelisi puhastusvahendeid, sest see võib põhjustada korpusele pealekantud graafiliste sümbolite, nagu: märgistused, hoiatusmärgid, jms mahapesemise.
22. Ära kunagi kasuta seadet kuuma õli või rasva (kuumade ainete) jaoks.
23. Ära võta märgade kätega seadmest kinni.
24. Ära kasuta seadet jää, kontide või teiste kõvade ainete peenestamiseks või pähklite ja kohvi jahvatamiseks.
25. Ära pane mikserdamise ajal käsi ega nuge-kahvleid segamisesse.
26. Pea kinni seadme 60 sekundilisest pidevast töösüklist. Pärast pidevat 60 sekundilist töösükli tee 1-2 minutiline vaheaeg ja alles siis lülita mikser uuesti sisse. Töösükli aja ületamine ja nõutavatest vaheaegadest mittekinnipidamine võib põhjustada mootori parandamatu rikke. Juhul kui mikser seiskub enne puhastamist, lülita seade vooluringist välja.
27. Enne mikseri esimest kasutamist pese ja kuivata seade hoolikalt (vaata puhastamine ja konserveerimine).

#### TOOTE KIRJELDUS (pilt 1)

1. Muutuva kiirusega regulaator
3. Kiirusnupp "="
5. Vabastage nupud
7. Viski sidestusseade
9. Mõõtekork kaanega
11. Maskeeriv jala
13. Katkestaja ühendusseade
15. Lõhustaja kauss
17. Protsessori kaas
19. Lõikepliidid: 8x8mm või 11x11mm

2. Kiirusnupp „-“
4. Mootori korpus
6. Segisti võll
8. Viski
10. Masherri haakeseade
12. Masherri möla
14. Katkestaja tera
16. Tõukur
18. Kera kuju lõikamiseks
20. Kõrubilõikur



#### Ettevaatust

1. Enne seadme monteerimist, lahti võtmist, ladustamist ja puhastamist lülitage seade välja ja ühendage see vooluvõrgust lahti.
2. See seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Kui seadet kasutatakse ebakorrektselt või professionaalseks või poolprofessionaalseks otstarbeks või kui seda ei kasutata vastavalt kasutusjuhendis toodud juhiste, muutub garantii kehtetuks ja valmistamine keeldub tekitatud kahju eest.
3. Hoidke mootorüksust kuumuse, tule, niiskuse ja mustuse eest eemal.
4. Ärge kunagi täitke keeduklaasi, tükeldaja kausi või toiduprotsessori kausi koostisosadega, mis on kuumemad kui 80 ° C / 175 ° F.
5. Ärge töötle külmutatud puuviljatooteid kividega või seemnetega.
6. Kui märkate, et käepide kuumeneb (kuuem kui 50 ° C / 122 ° F), eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sellel jahtuda vähemalt 60 minutit.

#### Ettevalmistus kasutamiseks

1. Laske kuumadel koostisainetel enne seadme töötlemist jahtuda.
2. Kui kasutate käsi-segistit või tükeldit, lõigake suured koostisosad u. 2 cm enne nende töötlemist. Kui kasutate toiduainete töötlejat viilutus- / purustamisketast või kuubilõikuriga, lõigake koostisosad tükkideks, mis sobivad sisselaske kaane avasse. Olge ettevaatlik, et tükkid ei oleks liiga suured, et vältida torusse kinnijäämist.
3. Paigaldage seade korralikult.

#### Kiiruse seadmine

Kui vajutate kiiruse nuppu „-“ toidu töötlemiseks, saate muuta kiiruse regulaatorit muutuva kiiruse saamiseks. Mida kõrgem on kiiruse seadistamine, seda kiiremini ja peenemini hakkab lõikamine. Kiirusnupu „-“ kasutamisel töötab seade maksimaalsel kiirusel. Sel juhul ei saa kiirust kiiruse regulaatoriga reguleerida.

#### Käsi-segisti kasutamine (pilt 2)

Käsi-segisti on ette nähtud vedelike (nt piimatooted, kastmed, puuviljamahlad, supid, segatud joogid ja värinad) segamiseks, pehmete koostisainete segamiseks ja küpsetatud koostisosade puhastamiseks (nt imikutoitude valmistamiseks).

1. Kinnitage segisti võlli mootoriüksusele („klikk“).
  2. Kastke terakaitse täielikult koostisosadesse.
  3. Seadme sisselülitamiseks vajutage kiirusnuppu.
  4. Liigutage seadet aeglaselt üles ja alla ning ringidesse segunema.
- Kui keetmise ajal vahetult kastmes segatakse, võtke pann üle pliidi, et kaitsta seadet ülekuumenemise eest.

#### Katkestusoperatsioon (pilt 3)

Lõikur on mõeldud liha, juustu, sibula, maitsetaimede, küüslaugu, porgandi, kreeka pähklite, sarapuupähklite, mandlite jms tükeldamiseks. Kõva kauba tükeldamiseks kasutage lülitit „-“. Ärge tükeldage eriti kõva toitu, nagu muskaatpähkel, kohvioad ja terad.

Enne tükeldatud liha, juustu, sibula, küüslaugu, porgandi, tsilli tükeldamist. Eemaldage varred maitsetaimedest, koorimata pähklitest. Luudest, kõõlustest ja lihvist eemaldage liha.

1. Pange lõikuri teraosas lõikuri kaussi.
2. Pange koostisosad lõikuri kaussi.
3. Pange haakeseade lõikuri kaussi.
4. Kinnitage mootoriüksus hakkija kaussi.
5. Seadme sisselülitamiseks vajutage tavalist või turbo kiiruse nuppu.

#### Viski kasutamine (pilt 4)

Viski on mõeldud koorimiseks, munavalged, magustoidud jms.

1. Paigaldage vahupiim vahustamisvahendisse.
2. Ühendage haakeseade mootorseadmega.
3. Pange koostisained kaussi (parima tulemuse saamiseks kasutage suurt ja sügavat kausi).
4. Sukeldage vah täielikult koostisosadesse. Pritsimise vältimiseks alustage töötlemist väikese kiirusega.

#### Viilutamise / purustamise ketas või granuleerimisketas (joonis 5)

Purustamis- / viilutamise ketas on ette nähtud köögiviljade, näiteks kurgi, porgandi, kartulite, porrulaukide ja sibulade ning teatud liiki juustude viilutamiseks või tükeldamiseks. Granuleerimisketas on ette nähtud pannkoogideks kasutatavate kartulite jaoks.

1. Asetage tera tugi kausi keskmisele tihvtile, asetage ketas tera toesse ja keerake oma kohale.
2. Kinnitage toiduprotsessori kaas kaussi. Kaane lukustamiseks keerake seda päripäeva.
3. Sisestage mootoriüksus haakeseadmesse, kuni see lukustub.
4. Täitke töödeldav toit täitetorusse. Kui seade on sisse lülitatud, ärge kunagi sattuge täitetorusse. Kasutage toidukordades alati tõukurit.
5. Seadme lülitamiseks vajutage kiirusnuppu.

#### Cube cutter operatsioon (pilt 5)

Kuubilõikur on ette nähtud töötlemata ja keedetud köögiviljade ja puuviljade lõikamiseks väikesteks kuubikuteks.

Ärge töötle kõvaid koostisosi nagu puuvilju kividega, liha luude või külmutatud koostisosadega. Nad võivad kuubilõikurit blokeerida ja kahjustada.

Näpunäide: Kui soovite töödelda erinevaid koostisosi ilma kuubiku lõikuri puhastamiseta, alustage alati pehmetest koostisosadest. Näiteks puuviljasalatite puhul alustage banaaniga, jätkake mangoga ja lõpeta õunadega.

1. Avage 4 metallklambrit (20a, b, c, d) kuubilõikuritoele (20).

Paigaldage valitud lõikepliit (19) kuubilõikuritoe (20) avasse, asetage tera (18) ja sulgege 4 metallist luku (20a, b, c, d). Tera ja resti lõikervad on väga teravad, seega käsitsege neid hoolikalt!

2. Asetage kuubi lõiketugi (20) kaussi, joondades neli sõlku väljaspool kuubikut, nelja konksu kaussi siseserval (joonis 8). Eristil tähelepanu tuleb pöörata kuupmeetri lõikuri toe (20) horisontaalasendisse paigutamiseks kaussi.

3. Pange kaas kaanele. Keerake selle kinnitamiseks kaas ("kliki").

4. Kinnitage mootoriüksus kausi kaane peale ("kliki").

5. Pange koostisosad sõodetorusse. Eemaldage suured koostisosad tükkideks, mis sobivad lõdvalt sõogitorusse. Kui teil on vaja töödelda suurt kogust koostisosi, töödeldakse väikesi partiisid (maks. 250g) ja raputage kaussi veidi, et jaotatud koostisosad kaussi jaotada.

Tühjendage kaas pärast töötlemist 500g.

6. Seadme sisselülitamiseks vajutage ja hoidke all kiiruse nuppu.

7. Vajutage tõukurpolt kergelt toitejuhtme koostisosadele.

Märkus: Kui koostisosad jäävad kinni, eemaldage seade vooluvõrgust, eemaldage mootoriüksus, vajutage käepidemel olevat nuppu ja keerake kaant vastupäeva, et see kaussist eemale tõmmata ja eemaldada sõodetorusse jäänud koostisosad.

8. Pärast töötlemist vajutage mootoriüksuse vabastusnuppu ja eemaldage mootori seade toiduprotsessori kaanest.

9. Vajutage käepidemel olevat nuppu ja keerake kaant vastupäeva, et eemaldada see kaussi.

10. Vähendage kuubilõikurit (20) kaussi. Avage 4 metallist pandla (20a, b, c, d), eemaldage tera (18) ja lõikepliit (19). Seejärel tühjendage kaas.

Masherit töö (pilt 6)

Masherit saab kasutada küpsetatud köögiviljade, näiteks kartulite, karusnaha ja porgandi koristamiseks. Ärge mash kõva või kuumtöötlemata toitu - võite seadet kahjustada.

1. Keeda köögiviljad ja äravool.

2. Paigaldage maskeerimisseade massijalale, keerates seda vastupäeva.

3. Pöörake masin tagurpidi ja asetage möla (12) keskmisesse rummu ja keerake selle kinnitamiseks vastupäeva. Kui haakeseadet (10) ei ole paigaldatud, ei saa möla (12) paigale panna.

4. Paigaldage mootoriüksus massihoidjale (10 + 11 + 12).

5. Ühendage pistik. Liigutage masin, kuni soovitud tulemus on saavutatud.

6. Pärast kasutamist vabastage kiirusnupp ja eemaldage pistik.

8. Eemaldage seib, eemaldage möra (11) noolest (12) päripäeva keerates.

9. Keerake lahti haakeala (11) moodustav haakeseade (10).

Oluline

1. Ärge kunagi kasutage masinat kastrulis otsese kuumuse all. Eemaldage kastrul alati soojust ja laske veidi jahtuda.

2. Kasutage spaatlit liigse toidu kraapimiseks katlakivi / kausi servast.

3. Parimate tulemuste saavutamiseks ärge kunagi täitke kastrit jne, mis on rohkem kui pooled toiduga täidetud.

Kannutamise tainas

Vajadusvahend on ette nähtud pasta taigna ja kookose segamiseks.

1. Asetage sõtkumisvarustus toiduainete töötlemise kaussi.

2. Pange koostisained kaussi.

Näpunäide: Parimate tulemuste saavutamiseks pange vedelad koostisosad kõigepealt kaussi ja lisaage seejärel kuivained.

3. Pange kaussi kaanele, keerake kaas kinnitamiseks päripäeva.

4. Kinnitage mootoriüksus kausi kaane peale ("kliki").

5. Pange tõukur toitetorusse. (Märkus: tõukur takistab pitsimist.)

6. Seadme töötamiseks vajutage ja hoidke turbo nuppu all.

Märkus: Laske seadmel alati jahtuda 30 minutit pärast ühe partii sõtkumist.

7. Pärast töötlemist vajutage mootoriüksuse vabastusnuppu ja eemaldage mootori seade toiduprotsessori kaanest.

8. Keerake kaas vastupäeva ja eemaldage see kaussi.

Puhastamine ja hooldus

Ärge kastke mootorit (4), lõikuri kaant (13), protsessori kaant (17) ja haakeseadmeid (7, 10) vees ega mõnes muus vedelikus, ärge loputage seda kraani all. Nende puhastamiseks kasutage ainult niisket lappi. Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks puhastusvahendeid, abrasiivseid puhastusvahendeid ega agressiivseid vedelikke, nagu bensiin või atsetoon. Puhastage teraosa, kuubiku lõikur ja ketas väga hoolikalt. Nende lõiketerad on väga teravad.

1. Enne seadme puhastamist. Eemaldage tarvik.

2. Puhastage keeduklaasi (9), protsessori kausi (23), lõikuri tera (14), tükeldaja kaussi (15), kuubiku lõikuri tugi (20) ja grillid (19) ja kettad (21) sooja veega mõnede pesuvahenditega.

3. Tera võlli (6) ja viski (8) saab puhastada mootori külge kinnitamisel, sukeldades need sooja vette mõne pesuvahendiga ja lastes seadmel mõnda aega töötada.

TEHNILISED ANDMED:

Võimsus: 1000W

Maksimaalne võimsus: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Pidev tööaeg: ≤ 1 min

Hinnanguline vaheaeg: ≥ 1 min



Hoolitse keskkonnakaitse eest.

Kartongist pakendid vii makulatuuri. Kilekotid (PE) viska kasutatud plastiku jaoks ettenähtud mahutitesse. Kasutatud seadmed vii selleks ettenähtud kogumispunktidesse, sest seadmes leiduvad ohtlikud elemendid võivad olla kahjulikud keskkonnale. Elektriseadmed tuleb anda nii ära, et seadet ei saaks enam uuesti kasutada. Kui seadmes on patareid, tuleb need välja võtta ja anda eraldi kogumispunkti. Seadet ei tohi visata olmejäätmete konteineritesse!!

ČESKY

## VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY DŮLEŽITÉ INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE

1. Před použitím zařízení návod k obsluze pečlivě přečtěte a postupujte podle v něm uvedených instrukcí. Výrobce není zodpovědný za škody způsobené nesprávným použitím zařízení nebo jeho použitím v nesouladu s jeho určením.
2. Zařízení slouží výlučně k domácímu použití. Zařízení nepoužívejte k jiným účelům.
3. Zařízení zapojte do zásuvky s uzemněním 220-240 V ~ 50/60 Hz. Pro zachování bezpečnosti během použití k jednomu elektrickému obvodu nepřipojujte více elektrických zařízení.
4. Běhe použití dbejte zvýšené opatrnosti, pokud v blízkosti zařízení se nacházejí děti. Zařízení není určeno k zábavě. Nedovoľte, aby zařízením manipulovaly děti a neznámé osoby.
5. VAROVÁNÍ: Děti starší 8 let, osoby s omezenými fyzickými nebo psychickými možnostmi a částečnou paralýzou nebo osoby, které nemají s tímto zařízením žádné zkušenosti a nejsou seznámeny s jeho konstrukcí, mohou toto zařízení používat pouze v přítomnosti starší osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečí nebo byly poučeny, jak toto zařízení bezpečně používat a jsou si vědomy nebezpečí a následků, které mohou vyplývat z jeho použití. Toto zařízení není určeno ke hraní. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a tyto činnosti nejsou prováděny pod dozorem starší osoby.
6. Vždy po ukončení práce, zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky takovým způsobem, že zásuvku přidržíte rukou. NIKDY netahejte za napájecí kabel.
7. Kabel, zástrčku a celé zařízení nikdy nenořte do vody nebo jiné tekutiny. Zařízení nevystavujte působení přírodních podmínek (déšť, přímé sluneční záření apod.) a ani je nepoužívejte v místech se zvýšenou vlhkostí (koupelna, vlhké chaty nebo přívěsy apod.).
8. Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu. Pokud zjistíte, že napájecí kabel je poškozený, opravte ho ve specializovaném servisu, aby nedošlo k životu nebezpečné situaci.
9. Zařízení nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí kabel, spadlo z vysoké výšky, je jiným způsobem poškozené nebo nepracuje správně. Nesnažte se zařízení sami opravit, protože může dojít ke zkratu a ohrožení života elektrickým proudem. Poškozené zařízení odevzdejte ke kontrole nebo opravě do specializovaného servisu. Veškeré opravy může

provádět pouze autorizovaný servis. Nesprávně provedená oprava může ohrozit zdraví a život uživatele.

10. Zařízení postavte na studeném stabilním a rovném povrchu v bezpečné vzdálenosti od kuchyňského zařízení, které se může zahřívat, např.: mikrovlnná trouba, elektrický nebo plynový sporák apod.

11. Zařízení nepoužívejte v blízkosti lehce hořlavých materiálů.

12. Napájecí kabel nemůže viset ze stolu nebo se dotýkat horkých povrchů.

13. Zařízení nenechávejte bez dozoru, pokud je zapnuté nebo je napájecí kabel vložen do zásuvky.

14. K zajištění dodatečné ochrany v elektrickém obvodu umístěte RCD chránič s jmenovitým rozdílovým proudem nepřesahujícím 30 mA. Jeho umístění v obvodu přenechte odborníkovi.

15. Změnu příslušenství provádějte pouze v situaci, když je zařízení vypnuté.

16. Ostří koncovek tyčového mixéru je velmi ostré. Z tohoto důvodu dbejte své zvýšené bezpečnosti. Před změnou koncovek tyčového mixéru odpojte zařízení ze zásuvky.

17. Používejte výlučně originální příslušenství doručené dodavatelem spolu s tyčovým mixérem.

18. Zařízení nepoužívejte, pokud Vám spadlo nebo je jiným způsobem poškozené.

19. Během provozu nezakrývejte ventilační otvory nacházející se v krytu motoru (korpusu).

20. K čištění krytu nepoužívejte agresivní mycí prostředky, protože mohou poškodit nebo odstranit na krytu umístěné informace nebo grafické symboly, označení, varování apod.

21. Zařízení nikdy nepoužívejte k mixování horkého oleje nebo jiného tuku (horkých surovin).

22. Nedotýkejte se zařízení mokřýma rukama.

23. Zařízení nepoužívejte k drcení ledu, kostí a jiných tvrdých surovin nebo k mletí ořechů a kávy.

24. Během mixování do nádoby nevkládejte ruce ani příbor nebo jiné ostré předměty.

25. Dodržujte maximální čas nepřetržitého provozu 60 sekund. Po uplynutí maximálního času nepřetržitého provozu (60 sekund) musí dojít k přestávce, která by měla trvat minimálně 1-2 minuty. Nedodržení maximálního času provozu nebo délky trvání přestávky může vést k trvalému poškození motoru. Aby došlo k zablokování zařízení před čištěním, odpojte jej ze zásuvky.

26. Před prvním použitím zařízení důkladně umyjte a osušte (viz Čištění a údržba).

POPIS PRODUKTU (obrázek 1)

1. Regulátor otáček

3. Tlačítko „=“

5. Uvolňovací tlačítka

7. Šlehačí jednotka

9. Odměrka s víčkem

11. Maser noha

13. Spojovací jednotka řezačky

15. Nádoba na řezačky

17. Víko procesoru

19. Řezací mřížky: 8x8mm nebo 11x11mm

21.a Krájení / drcení kotouč

22. Podpěra disku

2. Tlačítko rychlosti „-“

4. Kryt motoru

6. Hřídel mixéru

8. Šlehač

10. Spojovací jednotka maska

12. Masher pádlo

14. Čepel řezačky

16. Tlačné zařízení

18. Čepel pro řezání v kubickém tvaru

20. Podpěra kubické frézy

21.b Granulační kotouč na brambory

23. Miska procesoru

## Pozor

1. Před montáží, demontáží, skladováním a čistěním spotřebič vypněte a odpojte od sítě.
2. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely nebo pokud není používán v souladu s pokyny v uživatelské příručce, záruka zaniká a výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za způsobené škody.
3. Udržujte jednotku motoru mimo dosah tepla, ohně, vlhkosti a nečistot.
4. Nikdy nenapíňujte kádinky, misku sekačky nebo misku s kuchyňským robotem přísadami, které jsou teplejší než 80 ° C.
5. Nezpracovávejte zmrazené potraviny z ovoce s kameny nebo jádérky.
6. Pokud si všimnete, že rukojeť je horká (teplejší než 50 ° C), odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej alespoň 60 minut vychladnout.

## Příprava k použití

1. Před zpracováním se spotřebičem nechte horké složky vychladnout.
2. Používejte-li ruční mixér nebo vrtulník, nakrájejte velké ingredience na kostky o hmotnosti cca. 2 cm před jejich zpracováním. Používejte-li kuchyňský robot s kotoučem na krájení / drcení nebo řezačkou, rozřežte ingredience na kousky, které zapadnou do otvoru vstupního víka. Dbejte na to, aby kusy nebyly příliš velké, aby zabránily uvíznutí v trubce.
3. Přístroj řádně namontujte.

## Nastavení rychlosti

Když stisknete tlačítko rychlosti „-“ pro zpracování potravin, můžete s regulátorem otáček manipulovat, abyste získali proměnnou rychlost. Čím vyšší nastavení rychlosti, tím rychlejší a jemnější budou výsledky sekání. Pokud používáte tlačítko rychlosti „=“, spotřebič pracuje s maximální rychlostí. V tomto případě nemůžete nastavit rychlost pomocí regulátoru rychlosti.

## Ruční mixér (obrázek 2) \ t

Ruční mixér je určen pro: míchání kapalin (např. Mléčných výrobků, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů a koktejlů), míchání měkkých přísad a pyré vařených ingrediencí (např. Pro výrobu dětské výživy).

1. Připojte hřídel mixéru k jednotce motoru („cvaknutí“).
  2. Ochranu nože zcela ponořte do přísad.
  3. Stisknutím tlačítka rychlosti přístroj zapnete.
  4. Pomalu pohybuje přístrojem nahoru a dolů a v kroužcích, aby se složka smíchala.
- Při míchání přímo v pánvi během vaření vezměte pánev nejprve z kamen, abyste ochránili spotřebič před přehřátím.

## Provoz sekačky (obrázek 3)

Řezačka je určena k sekání masa, sýrů, cibule, bylin, česneku, mrkve, vlašských ořechů, lískových ořechů, mandlí atd. Pro sekání tvrdého zboží použijte spínač „-“. Nesekejte extrémně tvrdé potraviny, jako je muškátový oříšek, kávová zrna a zrna.

Před sekáním předřezaného masa, sýra, cibule, česneku, mrkve, chilli. Odstraňte stonky z bylin, ořechy bez skořápky. Z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavku.

1. Nasadte jednotku řezacího nože do nádoby na sekání.
2. Vložte ingredience do nádoby na sekání.
3. Nasadte spojovací jednotku na misku sekačky.
4. Připevněte motorovou jednotku na misku sekačky.
5. Stiskem tlačítka normálního nebo turbodmychadla přepnete přístroj.

## Operace s metly (obrázek 4)

Šlehačí metla je určena pro šlehačku, šlehačí vaječné bílky, dezerty atd.

1. Vložte šlehačí metlu do spojovací jednotky šlehače.
2. Spojovací jednotku připojte k motorové jednotce.
3. Vložte ingredience do misky (pro dosažení nejlepších výsledků použijte velkou a hlubokou misku).
4. Ponořte metlu úplně do ingrediencí. Aby se zabránilo stříkání, začněte zpracovávat při nízké rychlosti.

## Ovládání krájení / drcení disku nebo granulačního kotouče (obrázek 5)

Drcení / krájení kotouče je určeno pro krájení nebo drcení zeleniny, jako je okurka, mrkev, brambory, pór a cibule a některé druhy sýrů.

Granulační kotouč je určen pro brambory na těsto na palačinky.

1. Umístěte podpěru nože na středový čep misky, vložte disk do držáku čepele a otočte jej, aby zapadl na místo.
2. Nasadte víko kuchyňského robota na misku. Krypt otočíte ve směru hodinových ručiček.
3. Jednotku motoru zasuňte do spojovací jednotky, dokud se nezajistí.
4. Napiňte zpracovávané potraviny do plnicí trubice. Nikdy nesahejte do plnicí trubice, když je spotřebič zapnutý. K podávání potravin používejte vždy tlačný prostředek.
5. Stisknutím tlačítka rychlosti přístroj přepnete.

## Provoz frézy na kostky (obrázek 5)

Kráječ kostek je určen k řezání syrové a vařené zeleniny a ovoce na malé kostky.

Nespracovávejte tvrdé přísady jako ovoce s kameny, masem s kostmi nebo mraženými přísadami. Mohlo by dojít k zablokování a poškození frény.

Tip: Chcete-li zpracovávat různé přísady bez čištění řezačky kostek mezi sebou, začněte vždy s nejjemnějšími přísadami. Například, pro ovocný salát, začněte s banánem, pokračujte mangem a skončete jablky.

1. Otevřete 4 kovové přezky (20a, b, c, d) na podpěře kubické frény (20).

Vložte vybranou řeznou mřížku (19) do otvoru kubické frény (20), nasadte čepel (18) a zavřete 4 kovové přezky (20a, b, c, d). Řezné hrany ostří a roštu jsou velmi ostré, proto s nimi zacházejte opatrně!

2. Nasadte podpěru kubické frény (20) na misku a zarovnejte čtyři zářezy vně krychle se čtyřmi háčky na vnitřním okraji misky (obrázek 8). Zvláštní pozornost věnujte umístění držáku kubické frény (20) ve vodorovné poloze na misce.

3. Nasadte víko na misku. Otočením víka jej upevněte („cvaknutí“).

4. Připevněte jednotku motoru na víko nádoby („cvaknutí“).

5. Vložte přísady do dávkovací zkušavky. Předřezané velké ingredience do kousků, které se volně vejdou do přívodní trubice. Pokud musíte zpracovat velké množství ingrediencí, zpracovete malé dávky (max. 250 g) a mírně protřepejte misku, aby se rozdělily rozřezané ingredience v misce. Po zpracování 500 g vyprázdněte misku.

6. Spínač zapněte stisknutím a podržením tlačítka rychlosti.

7. Lehce zatlačte posunovač na přísady v přívodní trubici.

Poznámka: Pokud se přísady zaseknou, odpojte spotřebič ze zásuvky, odpojte jednotku motoru, stiskněte tlačítko na rukojeti a otočte víkem proti směru hodinových ručiček, abyste ji odnesli z misky a vyjměte přísady, které uvízly v přívodní trubici.

8. Po zpracování stiskněte uvolňovací tlačítko na motorové jednotce a vyjměte jednotku motoru z víka kuchyňského robotu.

9. Stiskněte tlačítko na rukojeti a otočte víkem proti směru hodinových ručiček, abyste jej mohli vyjmout z misky.

10. Odložte opěru kubické frény (20) od nádoby. Otevřete 4 kovové přezky (20a, b, c, d), vyjměte čepel (18) a řezací gril (19). Pak vyprázdněte misku.

### Operace Masher (obrázek 6)

Masher lze použít k mash vařeně zeleniny, jako jsou brambory, swede a mrkev. Nesmáchejte tvrdé ani tepelně neupravené potraviny - můžete přístroj poškodit.

1. Uvařte zeleninu a odtok.

2. Nasadte spojovací jednotku masheru na nohu mačky otočením proti směru hodinových ručiček.

3. Otočte masku vzhůru nohama a nasadte pádlo nad (12) do centrálního náboje a otočením proti směru hodinových ručiček jej upevněte. Pokud není spojovací jednotka (10) namontována, nemůže být lopatka (12) namontována na místě.

4. Nasadte motorovou jednotku na masér (10 + 11 + 12).

5. Zapojte zařízení, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

7. Po použití uvolněte tlačítko rychlosti a odpojte zástrčku.

8. Sejměte masér, vyjměte lopatku (12) z masky (11) otáčením ve směru hodinových ručiček.

9. Odšroubujte spojovací jednotku (10) z patky (11).

### Důležité

1. Nikdy nepoužívejte masér v hrnci nad přímým ohněm. Vždy vyjměte pánev z ohně a nechte mírně vychladnout.

2. Pomocí špachtle odstraňte přebytečnou potravu z okraje hrnce / misky.

3. Nejlepší výsledky dosáhnete, když kaše nikdy nenaplníte pánev atd., Více než polovinu plné jídla.

### Čištění a údržba

Jednotku motoru (4), víko sekačky (13), víko procesoru (17) a spojovací jednotky (7, 10) neponořujte do vody nebo jiné tekutiny, neplachujte je pod kohoutek. K čištění používejte pouze vlhký hadřík. K čištění přístroje nikdy nepoužívejte čisticí podložky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní kapaliny, jako je benzin nebo aceton. Pečlivě vyčistěte kotoučovou jednotku, frézu na kostky a disk. Jejich řezné hrany jsou velmi ostré.

1. Před čištěním přístroje. Vyjměte příslušenství.

2. Vyčistěte kádinku (9), misku procesoru (23), čepel řezačky (14), misku sekačky (15), podpěru kubické frény (20) a mřížky (19) a kotouče (21) v teplé vodě s kapalinou na mytí nádobí.

3. Hřidel lopatky (6) a metla (8) lze čistit, pokud jsou stále připojeny k motorové jednotce, ponořením do teplé vody s nějakým prostředkem na mytí nádobí a necháním spotřebiče chvíli pracovat.

### TECHNICKÁ DATA:

Výkon: 1000W

Max. Výkon: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Jmenovitá nepřetržitá pracovní doba: ≤ 1 min

Jmenovitý čas přestávky: ≥ 1 min



Ochrana životního prostředí. Kartón odevzdejte do sběru. Polyetylenové sáčky (PE) vyhazujte do kontejneru na plasty. Vysloužilý přístroj odevzdejte do příslušného sběrného dvoru, protože některé části zařízení mohou představovat pro životní prostředí nebezpečí. Elektrický přístroj odevzdejte tak, aby se omezilo jeho opětovné používání. Pokud jsou v přístroji baterie, vyjměte je a odevzdejte do příslušného sběrného místa zvlášť. Přístroj nevyhazujte do popelnice ani kontejneru na směsný odpad!!

**INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE CU PRIVIRE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE  
CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU VIITOR**

1. Înainte de a începe folosirea dispozitivului citiți cu atenție manualul de instrucțiuni de deservire și procedați în conformitate cu indicațiile cuprinse în acesta. Producătorul nu este răspunzător de eventualele prejudicii cauzate de utilizarea incorectă a dispozitivului sau de deservirea eronată a acestuia.
2. Dispozitivul este destinat numai pentru uz casnic. Nu folosiți în alte scopuri în contradicție destinației sale.
3. Aparatul trebuie conectat numai la o priză de alimentare cu împământare. 220-240 V ~ 50/60 Hz.  
Pentru mărirea siguranței de utilizare la un circuit de curent electric nu se recomandă conectarea mai multor aparate electrice o dată.
4. Fiți extrem de atenți atunci când utilizați dispozitivul în prezența copiilor. Nu lăsați copii să se joace cu dispozitivul, nu permiteți copiilor și nici persoanelor care nu cunosc funcționarea dispozitivului să îl folosească.
5. **AVERTISMENT:** Acest echipament poate fi folosit de către copii care au depășit vârsta de 8 ani sau de către persoane care nu au experiență sau nu cunosc echipamentul, numai atunci când acesta este folosit sub supravegherea persoanelor care sunt responsabile de siguranța acestora sau au primit indicații cu privire la folosirea în siguranță a dispozitivului și sunt conștiente de pericolul care poate apare în urma folosirii acestui dispozitiv. Copii nu ar trebui să se joace cu dispozitivul. Curățarea și întreținerea aparatului nu ar trebui să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de peste 8 ani, iar activitățile se desfășoară sub supraveghere.
6. Întotdeauna după utilizare, scoateți ștecherul din priză ținând aceasta cu mâna. **NU** trageți de cablul de alimentare.
7. Nu cufundați cablul de alimentare, priza, și nici întregul dispozitiv în apă sau alte lichide. Nu expuneți aparatul la condițiile meteorologice (ploaie, soare, etc.) sau utilizarea în condiții de umiditate ridicată (băi, cabine umede).
8. Verificați periodic starea cablului de alimentare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit într-un atelier de reparații de specialitate, în scopul de a evita pericolele care pot apare.
9. Nu utilizați dispozitivul cu cablul deteriorat sau dacă a fost scăpat pe jos sau deteriorat în vreun alt mod sau funcționează defectuos. Nu reparați singuri aparatul, deoarece acest lucru poate duce la electrocutare. Aparatul deteriorat trebuie lăsat la centrul de service corespunzător pentru a fi verificat sau reparat. Orice reparații pot fi efectuate numai de puncte de service autorizate. Repararea necorespunzătoare poate duce la pericol serios pentru utilizator.
10. Aparatul trebuie amplasat pe o suprafață rece, stabilă și netedă, departe de dispozitivele de bucătărie care se încălzesc, așa cum ar fi: aragazul electric, arzătoare, etc.
11. Nu folosiți aparatul în apropierea materialelor inflamabile.
12. Cablul de alimentare nu poate să atârne peste marginea mesei sau să atingă suprafețe



fierbinți.

13. Nu lăsați aparatul sau adaptorul conectat la priză fără supraveghere.
14. Pentru o protecție suplimentară, este recomandabil să se instaleze în circuitul electric, un dispozitiv de protecție diferențial (RCD) cu un curent nominal care nu depășește 30 mA. W tym zakresie należy zwrócić się do specjalisty elektryka.
15. Înlocuirea accesoriilor poate avea loc numai atunci când aparatul este oprit.
16. Lamele blenderului sunt foarte ascuțite. Vă rugăm să fiți foarte prudenți. Înainte de a schimba capetele mixerului deconectați cablul de alimentare de la priză.
17. Utilizați numai accesoriile originale livrate cu blenderul.
18. Nu folosiți aparatul după ce acesta a fost scăpat pe jos sau deteriorat în alt fel.
19. În timpul funcționării nu acoperiți orificiile de ventilație ale carcasei.
20. Pentru a spăla carcasa nu folosiți detergenți abrazivi, deoarece acestea pot duce la eliminarea informațiilor reprezentate grafic prin simboluri grafice, cum ar fi marcaje, semne de avertizare, etc.
21. Nu utilizați niciodată aparatul pentru ulei sau grăsimi fierbinte (produse calde).
22. Nu țineți aparatul cu mâinile ude.
23. Nu folosiți aparatul pentru mărunțirea cuburilor de gheață, a oaselor sau alte produse tari și nici pentru măcinarea alunelor sau a cafelei.
24. Nu puneți mâinile sau ustensilele în container în timpul funcționării.
25. Aparatul poate funcționa în mod continuu timp de 60 de secunde. După 60 secunde, de funcționare continuă, pauza în funcționare trebuie să fie de 1-2 minute. Depășirea timpului de funcționare și lipsa de pauze în funcționare pot duce la defectarea motorului aparatului. În cazul blocării dispozitivului înainte de curățare, trebuie deconectat de la rețeaua de alimentare cu curent electric.
26. Înainte de prima utilizare, spalați bine și uscați dispozitivul (vezi curățare și întreținere).

#### DESCRIEREA PRODUSULUI (imaginea 1)

- |  |   |
|--|---|
| 1. Regulator de viteză variabil          | 2. Buton de viteză "-"                  |
| 3. Buton de viteză "="                   | 4. Carcasa motorului                    |
| 5. Butoanele de eliberare                | 6. Arborele blenderului                 |
| 7. Unitate de cuplare cu ciocane         | 8. Whisk                                |
| 9. Cutia de măsurare cu capacul          | 10. Unitatea de cuplare Masher          |
| 11. Piciorușul maserului                 | 12. Râșnița masher                      |
| 13. Unitatea de cuplare a chopperului    | 14. Lama de tocatoare                   |
| 15. Cuvă de tocat                        | 16. Pusher                              |
| 17. Capacul procesorului                 | 18. Lama pentru tăierea în formă de cub |
| 19. Grilaje de tăiere: 8x8mm sau 11x11mm | 20. Suport de tăiere cubică             |
| 21.a Disc de tăiere / mărunțire          | 21.b Disc de granulare pentru cartofi   |
| 22. Suportul discului                    | 23. Vasul procesorului                  |

#### Prudență

1. Înainte de asamblarea, dezasamblarea, depozitarea și curățarea, opriți aparatul și deconectați-l de la priză.
2. Acest aparat este destinat exclusiv uz casnic. În cazul în care aparatul este folosit în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau dacă nu este folosit în conformitate cu instrucțiunile din manualul de utilizare, garanția devine nevalabilă și fabricarea refuză orice răspundere pentru daunele cauzate.
3. Țineți unitatea motorului departe de căldură, foc, umiditate și murdărie.
4. Nu umpleți niciodată paharul, vasul de tocat sau vasul de procesare a alimentelor cu ingrediente mai calde decât 80 ° C / 175 ° F.
5. Nu procesați alimentele congelate de fructe cu pietre sau sămburi.
6. Dacă observați că mânerul se încălzește (mai fierbinte decât 50 ° C / 122 ° F), deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 60 de minute.



## Pregătirea pentru utilizare

1. Lasați ingredientele fierbinti să se racească înainte de a le procesa cu aparatul.
2. Dacă utilizați blenderul de mână sau elicopterul, tăiați ingredientele mari în cuburi de aprox. 2 cm înainte de a le procesa. Dacă folosiți procesorul de bucătărie cu discul de tăiere / tăiere sau cu mașina de tăiat cubul, tăiați ingredientele în bucăți care se potrivesc în orificiul capacului de admisie. Aveți grijă ca bucățile să nu fie prea mari pentru a împiedica blocarea acestora în tub.
3. Asamblați aparatul corect.

## Setarea vitezei

Când apăsați butonul de viteză "-" pentru a procesa alimentele, puteți manipula regulatorul de viteză pentru a obține o viteză variabilă. Cu cât setarea vitezei este mai mare, cu atât vor fi mai rapide și mai fine rezultatele de tăiere.

Când utilizați butonul de viteză "=", aparatul funcționează la viteză maximă. În acest caz, nu puteți regla viteza cu regulatorul de viteză.

## Funcționarea blenderului manual (imaginea 2)

Blenderul de mână este destinat amestecării lichidelor (de exemplu, produse lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, băuturi mixte și shake-uri), amestecarea ingredientelor moi și a ingredientelor preparate din piure (de exemplu, pentru alimente pentru copii).

1. Atașați arborele blenderului la unitatea motorului ("clic").
2. Îndepărtați protecția lamelor complet în ingrediente.
3. Apăsați butonul de viteză pentru a porni aparatul.
4. Deplasați aparatul încet în sus și în jos și în cercuri pentru a amesteca ingredientul.

Când se amestecă direct în cratiță în timpul gătitului, luați mai întâi tigaia din sobă pentru a proteja aparatul împotriva supraîncălzirii.

## Funcționarea elicopterului (imaginea 3)

Elicopterul este destinat tăierii de carne, brânză, ceapă, ierburi, usturoi, morcovi, nuci, alune, migdale etc. Pentru tăierea mărfurilor dure, utilizați comutatorul "-". Nu tăiați alimente extrem de grele, cum ar fi nucșoară, boabe de cafea și cereale.

Înainte de tocat carne pre-tăiat, brânză, ceapă, usturoi, morcovi, ardei iute. Îndepărtați tulpinile de pe plante, piulițele fără coajă. Îndepărtați oasele, tendoanele și chretea din carne.

1. Introduceți unitatea cuțitului de tocat în recipientul de tocat.
2. Puneți ingredientele în vasul de tocat.
3. Puneți unitatea de cuplare pe vasul de tocat.
4. Strângeți unitatea motorului pe vasul de tocat.
5. Apăsați butonul normal sau turbo pentru a comuta aparatul.

## Funcționarea prin frecare (imaginea 4)

Mâșcul este destinat cremelor, biscuiților, deserturilor etc.

1. Introduceți miscatorul în unitatea de cuplare.
2. Conectați unitatea de cuplare la unitatea motorului.
3. Puneți ingredientele într-un castron (utilizați un castron mare și profund pentru cel mai bun rezultat).
4. Îndepărtați complet amestecul în ingrediente. Pentru a evita stropirea, începeți procesarea la viteză mică.

## Funcționarea discului de tăiere / tăiere sau a discului de granulare (imaginea 5)

Discul de mărunțire / feliere este destinat tăierii sau mărunțirea legumelor cum ar fi castravetele, morcovul, cartofii, prazul și ceapa și anumite tipuri de brânză. Discul de granulare este destinat cartofilor pentru aluatul clatitelor.

1. Așezați suportul lamei pe știftul central al bolului, puneți discul în suportul lamei și rotiți-l pentru a se fixa în poziție.
  2. Atașați capacul procesorului de alimente pe vas. Rotiți-o în sens orar pentru a bloca capacul.
  3. Introduceți unitatea motorului în unitatea de cuplare până când acesta se blochează.
  4. Umpleți alimentele care trebuie prelucrate în tubul de umplere. Nu atingeți niciodată tubul de umplere atunci când aparatul este pornit.
- Utilizați întotdeauna împingătorul pentru a alimenta hrana.
5. Apăsați butonul de viteză pentru a comuta aparatul.

## Operația de tăiere cu cub (imaginea 5)

Cutterul pentru cuburi este destinat tăierii legumelor și fructelor crude și fierțe în cuburi mici.

Nu procesați ingredientele tari precum fructele cu pietre, carnea cu oase sau ingredientele congelate. Ar putea bloca și să deterioreze tăietorul cubului.

Sfat: Dacă doriți să procesați diferite ingrediente fără să curățați întrerupătorul cu cuburi, întotdeauna începeți cu cele mai moi ingrediente.

De exemplu, pentru o salată de fructe, începeți cu banana, continuați cu mango și terminați cu mere.

1. Deschideți 4 catarama metalice (20a, b, c, d) pe suportul de tăiere cubic (20).

Introduceți grila de tăiere selectată (19) în orificiul suportului de tăiere cubic (20), aplicați lama (18) și închideți cele 4 catarama metalice (20a, b, c, d). Marginile tăietoare ale lamei și grătarului sunt foarte ascuțite, deci manevrați-le cu atenție!

2. Puneți suportul de tăiere cubic (20) pe bol, aliniați cele patru creștături în afara tăietorii cubice cu patru cârlige pe marginea interioară a bolului (figura 8). Acordați o atenție specială localizării suportului de tăiere cubic (20) în poziție orizontală pe castron.

3. Puneți capacul pe vas. Rotiți capacul pentru a o repara ("faceți clic").

4. Strângeți unitatea motorului pe capacul vasului ("clic").

5. Puneți ingredientele în tubul de alimentare. Prelucrați ingredientele mari în bucăți care se potrivesc în mod greșit în tubul de alimentare. Când trebuie să procesați o cantitate mare de ingrediente, procesați loturi mici (maximum 250g) și agitați castronul ușor pentru a distribui ingredientele tăiate în castron. Goliți vasul după procesarea a 500g.
6. Apăsăți și țineți apăsat butonul de viteză pentru a porni aparatul.
7. Apăsăți ușor împingătorul pe ingredientele din tubul de alimentare.
- Notă: Dacă componentele se blochează, deconectați aparatul, detașați unitatea motorului, apăsați butonul de pe mâner și rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic pentru al scoate din vas și scoateți ingredientele blocate în tubul de alimentare.
8. După prelucrare, apăsați butonul de deblocare de pe unitatea motorului și scoateți unitatea motorului de la capacul procesorului de alimentare.
9. Apăsăți butonul de pe mâner și rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic pentru al scoate din vas.
10. Scoateți suportul de tăiere cubic (20) de la bol. Deschideți 4 catarama metalice (20a, b, c, d), scoateți lama (18) și grila de tăiere (19). Apoi goliți vasul.

#### Operațiunea Masher (imaginea 6)

Maseratul poate fi folosit pentru a stoarce legumele fierte cum ar fi cartofii, dovleacul și morcovul. Nu alimentați alimentele grele sau nealterate - puteți deteriora aparatul.

1. Gatiti legumele si drenati.
2. Montați unitatea de cuplare a maserului la piciorușul maserului rotind în sens invers acelor de ceasornic.
3. Întoarceți dispozitivul de răsturnare cu capul în jos și introduceți paleta peste (12) în butucul central și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic pentru a o fixa. Dacă nu este montat unitatea de cuplare (10), paleta (12) nu poate fi asamblată în poziție).
4. Montați unitatea motorului la copilul masher (10 + 11 + 12).
5. Conectați-l. Mutați-l până când se obține rezultatul dorit.
7. După utilizare, eliberați butonul de viteză și deconectați-l.
8. Detașați maserul, scoateți paleta (12) de la maser (11) rotind în sensul acelor de ceasornic.
9. Deșurubați unitatea de cuplare (10) formând piciorușul masinii (11).

#### Important

1. Nu folosiți niciodată maserul într-o cratiță pe căldură directă. Scoateți întotdeauna cratița din căldură și lăsați-o să se răcească puțin.
2. Utilizați o spatulă pentru a elimina excesul de alimente de la marginea cratiței / vasului.
3. Pentru cele mai bune rezultate atunci când mashing nu umple niciodată o cratiță etc, mai mult de jumătate plin cu alimente.

#### Curatenie si mentenanță

Nu umpleți în apă sau în alt lichid unitatea motoarelor (4), capacul elicopterului (13), capacul procesorului (17) și unitățile de cuplare (7, 10), nu clătiți sub robinet. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a le curăța. Nu folosiți niciodată tampona de curățat, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive, cum ar fi benzina sau acetona, pentru a curăța aparatul. Curățați cu grijă unitatea cu lamă, cuțitul de cub și disc.

Muchiile lor de tăiere sunt foarte ascuțite.

1. Înainte de a curăța dispozitivul. Scoateți accesoriul.
2. Curățați paharul (9), vasul de procesor (23), lama de tocat (14), vasul de tocat (15), suportul de tăiere (20) și grilele (19) cu lichid de spălare.
3. Arborele de lame (6) și șaiba (8) pot fi curățate în timp ce sunt încă atașate la unitatea motorului, prin imersarea lor în apă caldă, cu un lichid de spălare și lăsarea aparatului să funcționeze pentru o perioadă de timp.

#### DATE TEHNICE:

Putere: 1000W

Putere maximă: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Durată de lucru continuă: ≤ 1 min

Timp de întrerupere nominală: ≥ 1 min



Din grija pentru mediul înconjurător. Ambalajele din carton vă rugăm să le transmiteți șa centrele de maculatură. Sacii din polietilenă (PE) trebuie aruncați în recipientele pentru materialele plastice. Dispozitivul uzat trebuie transmis la punctul corespunzător de depozitare, deoarece componentele periculoase care se găsesc în dispozitiv pot fi foarte periculoase pentru mediul înconjurător. Dispozitivul electric trebuie transmis în așa fel încât să se limiteze utilizarea lui repetată. Dacă în dispozitiv se găsesc baterii acestea trebuie scoase și transmise către punctul de depozitare a acestora, separat.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ  
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το μηχάνημα διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών και ακολουθήστε τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από τη χρήση της συσκευής σε αντίθεση με την προβλεπόμενη χρήση της ή τον ακατάλληλο χειρισμό της.

2. Η συσκευή χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση. Μην την χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς εκτός από την προβλεπόμενη χρήση.
3. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα 220-240 V ~ 50/60 Hz. Προκειμένου να αυξηθεί η ασφάλεια της χρήσης μην συνδέετε συγχρόνως πολλαπλές ηλεκτρικές συσκευές σε ένα κύκλωμα.
4. Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, όταν πλησίον βρίσκονται παιδιά. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ούτε να αφήνετε τα παιδιά ή άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με τη συσκευή να τη χρησιμοποιούν.
5. ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο εξοπλισμός αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τα παιδιά άνω των 8 ετών και τα άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν αυτό γίνεται υπό την επίβλεψη ενός προσώπου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή τους έχει χορηγηθεί καθοδήγηση για την ασφαλή χρήση του μηχανήματος και γνωρίζουν τους κινδύνους που συνδέονται με τη χρήση του. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από τα παιδιά, εκτός αν αυτά είναι άνω των 8 ετών και οι δραστηριότητες αυτές διεξάγονται υπό επιτήρηση.
6. Πάντα μετά τη χρήση, αφαιρέστε το φως από την πρίζα κρατώντας την πρίζα με το χέρι σας. ΜΗΝ τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
7. Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φως ή ολόκληρη τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Μην την εκθέτετε σε καιρικές συνθήκες (βροχή, ήλιο, κλπ) ούτε να την χρησιμοποιήτε σε συνθήκες υψηλής υγρασίας (μπάνια, υγρές καμπίνες).
8. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικό συνεργείο σέρβις, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
9. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει φθαρμένο καλώδιο ή αν έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιοδήποτε άλλο τρόπο ή δεν δουλεύει σωστά. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Χρειάζεται να πάτε μια χαλασμένη συσκευή στο κατάλληλο κέντρο εξυπηρέτησης για να την ελέγξουν ή να την επισκευάσουν. Οποιοσδήποτε επισκευές μπορούν να γίνουν μόνο από εξουσιοδοτημένα σημεία εξυπηρέτησης. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό κίνδυνο για τον χρήστη.
10. Πρέπει να τοποθετήσετε τη συσκευή σε μία δροσερή, σταθερή, επίπεδη επιφάνεια μακριά από συσκευές της κουζίνας που παράγουν θερμότητα, όπως ηλεκτρική κουζίνα, καυστήρας αερίου, κλπ .
11. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
12. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν μπορεί να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες.
13. Μην αφήνετε τη συσκευή είναι ενεργοποιημένη ή το τροφοδοτικό να βρίσκεται στην πρίζα χωρίς επίβλεψη.
14. Για την παροχή περαιτέρω προστασίας, συνιστάται να εγκαταστήσετε στο ηλεκτρικό κύκλωμα, μια συσκευή (RCD) με ονομαστικό ρεύμα που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Για το

θήμα αυτό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

15. Η αλλαγή των εξαρτημάτων μπορεί να γίνει μόνο όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

16. Τα άκρα των λεπίδων του μπλέντερ είναι πολύ αιχμηρά. Παρακαλούμε να είστε προσεκτικοί. Πριν να αλλάξετε τις λεπίδες του μίξερ, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

17. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά εξαρτήματα που παρέχονται με το μπλέντερ.

18. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν αυτή έπεσε στο έδαφος ή έχει υποστεί άλλη βλάβη.

19. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού στο περίβλημα.

20. Για να πλύνετε το περίβλημα της συσκευής μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει την απομάκρυνση των πληροφοριών που απεικονίζονται με γραφικά σύμβολα, όπως σημάνσεις, προειδοποιητικά σημάδια, κ.λπ.

21. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε καυτό λάδι ή λίπος (ζεστά προϊόντα).

22. Μην κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

23. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το θρυμματισμό πάγου, κόκκων και άλλων σκληρών προϊόντα ή για να αλέσετε καρπούς με κέλυφος ή καφέ.

24. Μην βάζετε τα χέρια σας ή μαγειρικά σκεύη μέσα στο δοχείο κατά την ανάμιξη.

25. Βραχυχρόνια λειτουργία: Χρησιμοποιήστε τη συσκευή για όχι περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν χρησιμοποιήσετε ξανά  $\geq 1$  λεπτό.

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (εικόνα 1)

- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Ρυθμιστής μεταβλητής ταχύτητας    | 2. Κουμπί ταχύτητας "-"               |
| 3. Πλήκτρο ταχύτητας "="             | 4. Θήκη κινητήρα                      |
| 5. Κουμπιά απελευθέρωσης             | 6. Άξονας μετάδοσης                   |
| 7. Μονάδα σύζευξης χτυπημάτων        | 8. Χτύπημα                            |
| 9. Κύπελλο μέτρησης με καπάκι        | 10. Μονάδα ζεύξης Masher              |
| 11. Πόδι μασέρ                       | 12. Κουπί μασέρ                       |
| 13. Μονάδα σύζευξης τεμαχίων         | 14. Λεπίδα κοπής                      |
| 15. Κύπελλο τεμαχισμού               | 16. Πηνίο                             |
| 17. Καπάκι επεξεργαστή               | 18. Λεπίδα κοπής κυβικού σχήματος     |
| 19. Κοπτικές σχάρες: 8x8mm ή 11x11mm | 20. Υποστήριξη κυβικού κόπτη          |
| 21. α δίσκος τεμαχισμού / κοπής      | 21. β δίσκος κοκκοποίησης για πατάτες |
| 22. Υποστήριξη δίσκου                | 23. Κύπελλο επεξεργαστή               |

#### Προσοχή

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ρεύμα πριν συναρμολογήσετε, αποσυναρμολογήσετε, αποθηκεύσετε και καθαρίσετε.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται ακατάλληλα ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η κατασκευή δεν αρνείται την ευθύνη για τυχόν ζημιά.
- Κρατήστε τη μονάδα κινητήρα μακριά από θερμότητα, φωτιά, υγρασία και ακαθαρσίες.
- Ποτέ μην γεμίζετε το ποτήρι ζέσεως, τον κύλινδρο κοπής ή το κύπελλο του επεξεργαστή τροφίμων με συστατικά που είναι θερμότερα από  $80^{\circ}\text{C}$  /  $175^{\circ}\text{F}$ .
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα φρούτων με πέτρες ή σπόρους.
- Αν παρατηρήσετε ότι η λαβή γίνεται ζεστή (θερμότερη από  $50^{\circ}\text{C}$  /  $122^{\circ}\text{F}$ ), αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει για τουλάχιστον 60 λεπτά.

#### Προετοιμασία για χρήση

- Αφήστε τα θερμά συστατικά να κρυώσουν πριν τα επεξεργαστείτε με τη συσκευή.
- Εάν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χεριού ή τον τεμαχιστή, κόψτε τα μεγάλα συστατικά σε κύβους περίπου 2 εκατοστά πριν επεξεργαστείτε τα. Εάν χρησιμοποιείτε τον επεξεργαστή τροφίμων με τον δίσκο τεμαχισμού / τεμαχισμού ή τον κοπτικό κύβου, κόψτε τα συστατικά σε κομμάτια που χωρούν στην τρύπα του καλύμματος του στομίου εισαγωγής. Προσέξτε ότι τα κομμάτια δεν είναι πάρα πολύ μεγάλα για να αποφύγουν να κολλήσουν στο σωλήνα.

### 3. Συναρμολογήστε τη συσκευή σωστά.

#### Ρύθμιση της ταχύτητας

Όταν πιέζετε το πλήκτρο ταχύτητας "-" για να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα, μπορείτε να χειριστείτε τον ρυθμιστή ταχύτητας για να πάρετε μεταβλητή ταχύτητα. Όσο υψηλότερη είναι η ρύθμιση της ταχύτητας, τόσο ταχύτερη και λεπτότερη θα είναι τα αποτελέσματα κοπής.

Όταν χρησιμοποιείτε το πλήκτρο ταχύτητας "=", η συσκευή λειτουργεί με τη μέγιστη ταχύτητα. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε την ταχύτητα με τον ρυθμιστή ταχύτητας.

#### Λειτουργία μπλέντερ χειρός (εικόνα 2)

Ο αναμικτήρας χειρών προορίζεται για: ανάμιξη υγρών (π.χ. γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, αναμειγμένα ποτά και κουνήματα), ανάμιξη μαλακών συστατικών και συστατικών μαγειρευμένων από τα πουρέ (π.χ. για την παρασκευή παιδικής τροφής).

1. Συνδέστε τον άξονα του μπλέντερ στη μονάδα κινητήρα ('κλικ').
2. Βυθίστε πλήρως το προστατευτικό της λεπίδας στα συστατικά.
3. Πατήστε το πλήκτρο ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
4. Μετακινήστε τη συσκευή αργά προς τα πάνω και προς τα κάτω και σε κύκλο για να προσθέσετε το συστατικό. Όταν ανακατεύετε απευθείας στην κατσαρόλα κατά το μαγείρεμα, βγάλτε πρώτα την κατσαρόλα από τη σόμπα για να προστατέψετε τη συσκευή από υπερθέρμανση.

#### Λειτουργία κοπής (εικόνα 3)

Ο ελικόπτης προορίζεται για το ψήσιμο κρέατος, τυριού, κρεμμυδιού, βότανα, σκόρδο, καρότα, καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα κλπ. Για το κόψιμο σκληρών προϊόντων, χρησιμοποιήστε το διακόπτη "=". Μην κόβετε πολύ σκληρά τρόφιμα, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και σπόρους.

Πριν από το τεμαχισμό προ-κομμένο κρέας, τυρί, κρεμμύδια, σκόρδο, καρότα, σίλι. Αφαιρέστε τα μίσχοι από τα βότανα, τα παξιμάδια χωρίς κέλυφος. Αφαιρέστε τα οστά, τους τένοντες και τις χτένες από το κρέας.

1. Βάλτε τη μονάδα λεπίδων κοπής στο μπολ του τρυπανιού.
2. Βάλτε τα συστατικά στο μπολ του τρυπανιού.
3. Τοποθετήστε τη μονάδα ζεύξης στο μπολ του τρυπανιού.
4. Στερεώστε τη μονάδα κινητήρα στο μπολ του τρυπανιού.
5. Πατήστε το κανονικό κουμπί ή το πλήκτρο ταχύτητας στροβιλισμού για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

#### Λειτουργία χτυπήματος (εικόνα 4)

Το χτενιστήρι προορίζεται για κτυπώντας κρέμα, χτυπώντας λευκά αυγά, επιδόρπια κλπ.

1. Εισαγάγετε το χτυπημένο χέρι στη μονάδα ζεύξης.
2. Συνδέστε τη μονάδα ζεύξης στη μονάδα κινητήρα.
3. Βάλτε τα συστατικά σε ένα μπολ (Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο και βαθύ μπολ για το καλύτερο αποτέλεσμα).
4. Βυθίστε το χτυπητήρι εντελώς στα συστατικά. Για να αποφύγετε την εκτόξευση, αρχίστε την επεξεργασία σε χαμηλή ταχύτητα.

#### Λειτουργία δίσκου κοπής / κοπής ή δίσκου κοκκοποίησης (εικόνα 5)

Ο δίσκος τεμαχισμού / τεμαχισμού προορίζεται για τον τεμαχισμό ή το τεμαχισμό λαχανικών όπως αγγούρι, καρότο, πατάτες, πράσα και κρεμμύδια και ορισμένα είδη τυριών. Ο δίσκος κοκκοποίησης προορίζεται για πατάτες για τη ζύμη των τηγανιών.

1. Τοποθετήστε το στήριγμα της λεπίδας στον κεντρικό άξονα του μπολ, τοποθετήστε το δίσκο στο στήριγμα των λεπίδων και αφήστε το για να κλειδώσετε στη θέση του.
2. Συνδέστε το καπάκι του επεξεργαστή φαγητού στο μπολ. Γυρίστε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσετε το καπάκι.
3. Τοποθετήστε τη μονάδα κινητήρα στη μονάδα ζεύξης μέχρι να ασφαλίσει.
4. Γεμίστε την προς επεξεργασία τροφή στο σωλήνα πλήρωσης. Ποτέ μην φτάνετε στον σωλήνα πλήρωσης όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητή για να τρώτε τροφή.
5. Πατήστε το κουμπί ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

#### Λειτουργία κοπής κύβου (εικόνα 5)

Ο κοπτήρας κύβων προορίζεται για την κοπή ωμών και μαγειρευμένων λαχανικών και φρούτων σε μικρούς κύβους. Μην επεξεργάζεστε σκληρά συστατικά όπως φρούτα με πέτρες, κρέας με οστά ή κατεψυγμένα συστατικά. Θα μπορούσαν να μπλοκάρουν και να καταστρέφουν τον κοπτικό κύβου.

Συμβουλή: Εάν θέλετε να επεξεργαστείτε διαφορετικά συστατικά χωρίς να καθαρίσετε το εργαλείο κοπής κύβων μεταξύ τους, ξεκινήστε πάντα με τα πιο μαλακά συστατικά. Για παράδειγμα, για μια φρουτοσαλάτα, ξεκινήστε με μπανάνα, συνεχίστε με μάνγκο και τελειώστε με μήλα.

1. Ανοίξτε 4 μεταλλικές πόρτες (20a, b, c, d) στο υποστήριγμα του κυβικού κοπτήρα (20).
2. Τοποθετήστε την επιλεγμένη σχάρα κοπής (19) μέσα στην οπή του κυβικού υποστηρίγματος κοπής (20), εφορμάστε τη λεπίδα (18) και κλείστε τις 4 μεταλλικές πόρτες (20a, b, c, d). Οι κοπτικές άκρες της λεπίδας και της σχάρας είναι πολύ αιχμηρές, γι' αυτό χειριζόμαστε προσεκτικά!

2. Τοποθετήστε το κυβικό στήριγμα κοπής (20) στο μπολ, ευθυγραμμίζοντας τις τέσσερις εγκοπές έξω από τον κυβικό κόπτη με τέσσερα ακόμη στην εσωτερική άκρη του μπολ (σχήμα 8). Προσεξτε ιδιαίτερα να τοποθετήσετε το στήριγμα του κυβικού κοπτήρα (20) σε οριζόντια θέση στο μπολ.
  3. Βάλτε το καπάκι στο μπολ. Γυρίστε το καπάκι για να το διορθώσετε ('κλικ').
  4. Στερεώστε τη μονάδα κινητήρα πάνω στο καπάκι του μπολ ('κλικ').
  5. Βάλτε τα συστατικά στο σωλήνα τροφοδοσίας. Προεπιλογή μεγάλων συστατικών σε κομμάτια που ταιριάζουν χαλαρά στον σωλήνα τροφοδοσίας. Όταν πρέπει να επεξεργαστείτε μια μεγάλη ποσότητα συστατικών, επεξεργαστείτε μικρές παρτίδες (max 250g) και ανακινήστε ελαφρά το μπολ για να διανείμετε τα κομμένα συστατικά στο μπολ. Αδειάστε το μπολ μετά την επεξεργασία 500g.
  6. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ταχύτητας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
  7. Πιέστε το κουμπί ώθησης ελαφρά πάνω στα συστατικά του σωλήνα τροφοδοσίας.
- Σημείωση: Εάν τα συστατικά κολλήσουν, αποσυνδέστε τη συσκευή, αποσυνδέστε τη μονάδα κινητήρα, πιέστε το κουμπί στη λαβή και γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε από το δοχείο και αφαιρέστε τα συστατικά που είναι κολλημένα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
8. Μετά την επεξεργασία, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης στη μονάδα κινητήρα και αφαιρέστε τη μονάδα κινητήρα από το καπάκι του επεξεργαστή τροφίμων.
  9. Πατήστε το κουμπί στη λαβή και γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε από το μπολ.
  10. Αφαιρέστε το κυβικό στήριγμα κοπής (20) από το μπολ. Ανοίξτε 4 μεταλλικές πόρτες (20a, b, c, d), αφαιρέστε τη λεπίδα (18) και τη σχάρα κοπής (19). Στη συνέχεια, αδειάστε το μπολ.

### Λειτουργία μασέρ (εικόνα 6)

Ο μασέρ μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη σάλτσα μαγειρεμένων λαχανικών, όπως πατάτες, σουέτ και καρότο. Μην σάλτσate σκληρά ή άμυα τρόφιμα - μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στη μονάδα.

1. Βράστε τα λαχανικά και στραγγίστε.
2. Τοποθετήστε τη μονάδα ζεύξης του μηχανήματος στο στήριγμα του ποδιού στρέφοντας την προς τα αριστερά.
3. Γυρίστε ανάποδα το αναδευτήρα και τοποθετήστε το περύγιο επάνω από (12) στην κεντρική πλήμνη και στρέψτε το αριστερόστροφα για να το στερεώσετε. Εάν δεν έχει τοποθετηθεί η μονάδα ζεύξης (10), τότε το κουπί (12) δεν μπορεί να συναρμολογηθεί στη θέση του.
4. Τοποθετήστε τη μονάδα κινητήρα στο καταρτωτό παιδί (10 + 11 + 12).
5. Συνδέστε το καλώδιο. Μετακινήστε τον κύλινδρο μέχρι να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.
7. Μετά τη χρήση, αφήστε το κουμπί ταχύτητας και αποσυνδέστε το.
8. Αποσυνδέστε τον κύλινδρο, αφαιρέστε το περύγιο (12) από τη μηχανή (11) περιστρέφοντας δεξιόστροφα.
9. Ξεβιδώστε τη μονάδα ζεύξης (10) από το πέλμα (11).

### Σπουδαίος

1. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μασούρι σε μια κατασρόλα σε άμεση ζέση. Πάντα αφαιρείτε την κατασρόλα από τη θερμότητα και αφήνετε να κρυώσει λίγο.
2. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύνετε την περίσσεια τροφής από την άκρη της κατασρόλας / μπολ ..
3. Για βέλτιστα αποτελέσματα, όταν η μίξη δεν γεμίζει ποτέ μια κατασρόλα κλπ., Περισσότερο από το μισό γεμάτο με φαγητό.

### Καθαρισμός και συντήρηση

Μην βυθίζετε στο νερό ή σε άλλο υγρό τη μονάδα κινητήρα (4), το καπάκι του κοπτήρα (13), το καπάκι του επεξεργαστή (17) και τις μονάδες ζεύξης (7, 10) και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση. Χρησιμοποιήστε μόνο ένα υγρό πανί για να τα καθαρίσετε. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μαξιλάρια καθαρισμού, λειαντικά καθαριστικά ή επιθετικά υγρά όπως βενζίνη ή ακετόνη για να καθαρίσετε τη συσκευή. Καθαρίστε προσεκτικά τη μονάδα λεπίδων, τον κοπτικό κύβου και τον δίσκο. Οι κοπτικές άκρες τους είναι πολύ αιχμηρές.

1. Πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Αφαιρέστε το αξεσουάρ.
2. Καθαρίστε το ζυγό (9), το πώμα του επεξεργαστή (23), τη λεπίδα του κοπτήρα (14), τον κύλινδρο κοπής (15), το κυβικό στήριγμα κοπής (20) και τις σχάρες (19) με κάποιο υγρό πλύσης.
3. Ο άξονας των λεπίδων (6) και ο χτυπητός (8) μπορούν να καθαριστούν ενώ είναι ακόμα συνδεδεμένοι στη μονάδα κινητήρα, βυθίζοντας τους σε ζεστό νερό με κάποιο υγρό πλύσης και αφήνοντας τη συσκευή να λειτουργήσει για λίγο.

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ:

Ισχύς: 1000W

Μέγιστη ισχύς: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Ονομαστικός χρόνος συνεχούς εργασίας: <1 λεπτό

Ονομαστική διάρκεια διαλείμματος: ≥ 1 λεπτό

Προστασία του περιβάλλοντος

Η χάρτινη συσκευασία παρακαλούμε να παραδοθεί για ανακύκλωση.

Τις σακούλες από πολυαιθυλένιο να τις πετάτε κατάλληλα δοχεία.

Τις παλιές συσκευές πρέπει να αποσύρετε με κατάλληλες διαδικασίες συγκέντρωσης αποβλήτων,

διότι επικίνδυνα συστατικά της συσκευής





ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ УСЛОВИ  
ВАЖНИ УПАТСТВА ПОВРЗАНИ СО БЕЗБЕДНОТО КОРИСТЕЊЕ  
ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈ И ЗАЧУВАЈ ЗА ВО ИДНИНА

1. Пред да се започне со користењето на уредот да се прочита упатството за употреба и да се постапува согласно содржаните во него насоки. Производителот не одговара за штети предизвикани од користењето на уредот несогласно со неговата намена, како и со неговото несоодветно ракување.
2. Уредот наменет е само за домашна употреба. Да не се користи за друга намена, несоодветна со неговата употреба.
3. Уредот треба да се поврзе исклучиво на гнездо со заземјување од 220-240 V ~ 50/60 Hz. За да се зголеми безбедноста при користењето, во еден електричен провод да не се вклучуваат истовремено повеќе електрични уреди.
4. Треба да се запази посебна внимателност при користењето на уредот ако во близина престојуваат деца. Не треба да им се дозволува на децата да се забавуваат со уредот, ниту пак на лица кои не се запознаени со начинот на користење на уредот.
5. **ВНИМАНИЕ:** Овој уред може да биде користен од деца над 8 год. возраст, како и од лица со ограничена физичка, чувствена или психичка способност, или лица кои не се запознаени со неговото користење, доколку истото се одбива под надзор на лице кое одговара за нивната безбедност, или пак им биле доделени насоки за безбедно користење на уредот и свесни се за опасностите поврзани со неговото користење. Децата не треба да се забавуваат со уредот. Чистењето и конзервацијата на уредот не треба да биде вршена од деца кои не наполниле 8 години и кои не се под надзор.
6. Секогаш по завршеното користење, извади го кабелот од електричното гнездо придржувајќи го со рака. Да НЕ се тегне електричниот кабел.
7. Да не се потопува во вода или друга течност кабелот, штекерот, како и целиот уред. Да не се изложува уредот на атмосферски услови (дожд, сонце и сл.), ниту да не се користи во услови на зголемена влажност (капатила, влажни кампинг-куќи).
8. Повремено проверувај го електричниот кабел. Доколку истиот е оштетен, треба да биде заманет во специјализирана работилница за поправки, како би се одбегнале опасности.
9. Уредот не треба да се користи доколку има оштетен кабел или паднал, или бил оштетен на било кој друг начин, или пак неправилно работи. Не го поправај уредот самостојно, бидејќи може да се доживее електричен удар. Оштетениот уред предади го во соодветниот сервисен пункт за проверка или поправка. Сите видови на поправки може да ги вршат само сертифицирани сервисни пунктови. Неправилното поправање може да предизвика сериозна повреда на корисникот.
10. Уредот треба да се користи на стабилна и ладна површина, далеку од уреди кои се загреваат: електричен шпорет, гасни уреди итн.
11. Да не се користи уредот во близина на лесно запалливи материји.
12. Кабелот не смее да виси по кравите на масата, ниту да допира врели површини.
13. Вклучениот уредот, како и полначот во гнездо, не смее да се оставаат вклучен без



надзор.

14. За осигурување на дополнителна заштита, препорачливо е инсталирање на изедначувачки уред (RCD) во електричниот провод, со разлика во струјата која не преминува 30 mA. Во врска со ова, треба да се обрати до специјализиран електричар.

15. Промена на додатоците може да се врши исклучиво при исклучен уред.

16. Ножевите на краевите на бледерот се многу остри. Замолуваме за посебна претпазливост. Пред замената на краевите на миксерот да се извади кабелот од електричното гнездо.

17. Треба да се користат само оригинални додатоци кои се доставени во комплетот со блендерот.

18. Не треба да се користи уредот доколку паднал или бил оштетен на било кој друг начин.

19. За време на работата не ги прекривај вентилационите отвори во обвивката.

20. За миеење на обвивката не користи агресивни детергенти, бидејќи истите може да бидат причина за отстранување на нанесените графички симболи, како на пример: ознаки, знаци на претпазливост итн.

21. Никогаш не користи го уредот со врело масло или путер (врели производи).

22. Не допирај го уредот со влажни раце.

23. Да не се користи уредот за дробење мраз, коски или други тврди производи, или пак за мелење ореви или кафе.

24. Да не се ставаат раце или пробор за јадење во резервоарот во текот на миксирањето.

25. Треба да се почитува времето на постојана работа на уредот од 60 секунди. По постојана работа од 60 секунди, времето до повторното вклучување изнесува 1-2 минути. Прескокнувањето на времето за работа како и недостигот на доволни паузи во работата на уредот, може да доведе до трајно оштетување на уредот. Во случај на блокирање на уредот пред чистењето, исклучи го од струја.

26. Пред првата употреба добро да се измие и исуши уредот (види чистење и конзервација).

ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ (слика 1)

1. Регулатор на варијабилна брзина

3. Копче за брзина "="

5. Копчиња за ослободување

7. Уред за спојување со размавта

9. Мерење на чаша со капакот

11. Машер нога

13. Четка за спојување

15. Чупена чинија

17. Капакот на процесорот

19. Сечење на скари: 8x8мм или 11x11мм

21.а Отсекување / бришење на дискови

22. Поддршка за диск

2. Копче за брзина "-"

4. Кукиште на моторот

6. Вратило на блендер

8. Размахване

10. Машината за спојување на спојници

12. Машер лопатка

14. Секачи за секачи

16. Трчалка

18. Сечилото за сечење на кубичен облик

20. Поддршка за кубично сечење

21. Бидејќи гранули за компири

23. Сад за процесор

Внимание

1. Исклучете го апаратот и исклучете го од електричната мрежа пред да го соберете, расклопите, складирајте и исчистите.
2. Овој апарат е наменет само за домашна употреба. Ако апаратот се употребува неправилно или во професионални или полупрофесионални цели или ако не се употребува според упатствата во упатството за користење, гаранцијата станува

неважечка и производството одбива каква било одговорност за причинетата штета.

3. Држете го моторниот дел подалеку од топлина, пожар, влага и нечистотија.

4. Никогаш не ја наполнете чашата, садовите за чопор или чинијата за процесор за храна со состојки кои се потопла од 80 ° C / 175 ° F.

5. Не преработувајте смрзната храна од овошје со камења или пиперки.

6. Ако забележите дека рачката станува жешка (потопла од 50 ° C / 122 ° F), исклучете го апаратот и оставете го да се излади најмалку 60 минути.

#### Подготовки за употреба

1. Дозволете топла состојки да се изладат пред да ги обработите со апаратот.

2. Ако користите рачен мешалка или хеликоптер, исечете големи состојки во коцки со прилб. 2cm пред да ги процесирате. Ако го користите процесорот за храна со дискот за режење / бришење или за машина за коцка, исечете ги состојките на парчиња кои се вклопуваат во дупката на влезниот капак. Бидете внимателни дека парчињата не се премногу големи за да не се заглават во цевката.

3. Наместете го апаратот правилно.

#### Поставување на брзината

Кога ќе го притиснете копчето за брзина "-" за обработка на храна, можете да манипулирате со регулаторот на брзината за да добиете променлива брзина. Коку е поголема брзината, толку побрзо и пофини ќе бидат резултатите од сечкањето.

Кога го користите копчето за брзина "=", апаратот работи со максимална брзина. Во овој случај, брзината не можете да ја прилагодите со регулаторот за брзина.

#### Ракување со рачниот мешач (слика 2)

Рачниот мешач е наменет за: мешање на течности (на пр., Млечни производи, сосови, овошни сокови, супи, мешани пијалоци и шејкови), мешање на меки состојки и пиеење состојки (на пример, за правење храна за бебиња).

1. Закачете го вратилото на блендер на моторната единица ('клик').

2. Потопете го заштитниот дел од сечилото целосно во состојките.

3. Притискајте го копчето за брзина за да го вклучите апаратот.

4. Поместете го апаратот полека нагоре и надолу и во кругови за да ја помешате состојката.

Кога се меша директно во тенџерето додека готвите, прво однесете го тавата од печката за да го заштитите апаратот од прегревање.

#### Операција со хелиум (слика 3)

На хеликоптерот се наменети за сечкање месо, сирење, кромид, билки, лук, моркови, ореви, лешници, бадеми итн. За сечкање на тврда стока користете го прекинувачот "=" . Не исечете екстремно тешка храна, како оревче, грав од кафе и зрна.

Пред сечкање претходно исечено месо, сирење, кромид, лук, моркови, чили. Отстрани стебленца од билки, ореви од не-школка.

Извадете ги коските, тетивите и јајцата од месото.

1. Ставете го сечилото на сечачот во сад за слабење.

2. Стави ги состојките во садот за хеликоптери.

3. Ставете го уредот за спојување на садот за слабење.

4. Прицврстете ја моторната единица на сад за слама.

5. Притискајте го копчето за нормално или турбо брзина за да го вклучите апаратот.

#### Операција на размачкување (слика 4)

Размахването е наменето за размачване на крем, мелење на жолчките, десертите итн.

1. Вметнете го размачването во единицата за спојување.

2. Поврзете го уредот за спојување со моторната единица.

3. Стави состојки во сад (Користете голема и длабока сад за најдобар резултат).

4. Намалете го размачването целосно во состојките. За да избегнете прскање, започнете со обработка при мала брзина.

#### Работење на дискови за режење / бришење или диск за гранулирање (слика 5)

Дискот за сечење / режење е наменет за режење или отстранување на зеленчук како краставица, морков, компир, праз и кромид и одредени видови сирење. Гранулирачкиот диск е наменет за компири за тесто со палачинки.

1. Ставете ја ножната потпора на централниот игла на садот, ставете го дискот во потпора на ножот и вратете го на заклучување за да се заклучи на место.

2. Прицврстете го капакот на процесорот за храна на садот. Свртите го надесно за да го заклучите капакот.

3. Вметнете ја моторната единица во спојката додека не се заклучи.

4. Наполнете ја храната што треба да се преработи во цевката за полнење. Никогаш не допирајте ја цевката за полнење кога апаратот е вклучен. Секогаш користете го копчето за храна во храна.

5. Притискајте го копчето за брзина за да го вклучите апаратот.

#### Операција на коцкарење (слика 5)

Коцката машина е наменета за сечење суров и варен зеленчук и овошје во мали коцки.

Немојте да ги обработувате трдите еквивалент како овошје со камења, месо со коски или замрзнати состојки. Тие можеа да го блокираат и оштетат коцкарот.

Совет: Доколку сакате да ги обработувате различните состојки без да го чистите мешањето на коцка, секогаш почнувајте со најмеки состојки. На пример, за овошна салата, започнете со банана, продолжете со манго и завршувајте со јаболка.

1. Отворете 4 метални копчиња (20a, b, c, d) на кубичното потсекување на ножот (20).

Вметнете ја избраната решетка за сечење (19) во дупката на кубичниот потсечен носач (20), нанесувајте го сечилото (18) и затворете ги 4 метални копчиња (20a, b, c, d). Сечилата за сечење на сечилото и решетката се многу остри, затоа внимателно ракувајте со нив!

2. Ставете ја кубната потпора на ножот (20) на садот, израмнувајќи ги четирите жлебове надвор од кутијата со четири куки на внатрешниот раб на садот (слика 8). Особено внимавајте да ја лоцирате кубичката потпора на ножот (20) во хоризонтална положба на чинијата.

3. Ставете го капакот врз чинијата. Свртете го капакот за да го поправите ("кликнете").

4. Прицврстете ја моторната единица на капакот на садот ("клик").

5. Стави ги состојките во цевката за полнење. Пред-намалување на големи состојки во парчиња кои се вклопуваат лабаво во хранење цевка. Кога ќе треба да обработите голема количина состојки, обработете мали серии (максимум 250g) и малку протресете ја садот за да ги дистрибуирате исечените состојки во садот. Испразнете го садот по обработката 500g.

6. Притиснете и задржете го копчето за брзина за да го вклучите апаратот.

7. Притиснете го толкачот лесно на состојките во цевката за полнење.

Забелешка: Ако состојките се заглавени, исклучете го апаратот, откачете ја моторната единица, притиснете го копчето на рачката и свртете го капакот обратно од правецот на стрелките на часовникот за да го однесете од садот и отстранете ги состојките што се заглавени во цевката за полнење.

8. По обработката, притиснете го копчето за ослободување на моторната единица и извадете ја моторната единица од капакот на процесорот за храна.

9. Притиснете го копчето на рачката и свртете го капакот налево за да го извадите од садот.

10. Одвлечете го кубичкиот носач (20) од садот. Отворете 4 метални копчиња (20a, b, c, d), извадете го сечилото (18) и решетката за сечење (19). Потоа испразнете го садот.

## Работење со масир (слика 6)

Машината може да се користи за да се кастри варен зеленчук, како што се компири, швеци и морков. Не мешајте тешки или неварени прехранбени производи - може да го оштетите уредот.

1. Гответе го зеленчукот и мозоци.

2. Наместете го уредот за спојување на масата со ножот на масата со вртење спротивно од стрелките на часовникот.

3. Свртете ја штитката наопаку и поставете го лостот над (12) во централниот центар и свртете го во правец на стрелките на часовникот за да го поправите. Ако единицата за спојување (10) не е вградена тогаш лопатка (12) не може да се монтира на место).

4. Наместете ја моторната единица на детето за масирање (10 + 11 + 12).

5. Приклучете ја. Поместете ја машината додека не се постигне саканиот резултат.

7. По употреба, ослободете го копчето за брзина и исклучете го.

8. Откачете ја шахтата, извадете ја лопатка (12) од машината (11) со вртење надесно.

9. Отшрафете го единицата за спојување (10) од стапалото на ножот (11).

Важно

1. Никогаш немојте да ја употребувате масажата во тенџере со директна топлина. Секогаш отстранете го тенџере од топлина и оставете да се олади малку.

2. Користете шпатула за отстранување на вишокот храна од работ на тенџере / сад.

3. За најдобри резултати кога со компир никогаш не пополнувајте тенџере итн., Повеќе од половина полн со храна.

## Чистење и одржување

Не ја потопувајте моторната единица (4), капакот на преградата (13), капакот на процесорот (17) и единиците за спојување (7, 10) во вода или која било друга течност, не исплакнете ја под чешмата. Користете само влажна крпа за да ги исчистите. Никогаш не користете алишта за перење, абразивни средства за чистење или агресивни течности како што се бензин или ацетон за чистење на апаратот. Чистете ја единицата на сечилото, коцката и дискот внимателно. Нивните рабови се многу остри.

1. Пред чистење на уредот. Отстранете го додатокот.

2. Исчистете ја чашата (9), садот на процесорот (23), сечилото за чекан (14), садот за хеликоптер (15), кубната потпора за сечење (20) и скари (19) и дискови (21) во топла вода со одредена течност за миење.

3. Оската на сечилото (6) и размахането (8) може да се исчистат додека се уште се прикачени на моторната единица со потопување во топла вода со некоја течност за миење и оставање на апаратот да работи подолго време.

## ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ:

Моќност: 1000W

Максимална моќност: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Номинален континуирано работно време: ≤ 1 мин

Номинално време на прекинување: ≥ 1 мин



За да се заштитат вашата околина: ве молиме одделни кутии и пластични кеси и да располага со нив во соодветните канти за отпадоци. Користи апаратот треба да биде предаден на посветен собирање поени поради hazarous компоненти, кои можат да влијаат на животната средина. Не фрлајте овој апарат во заедничката корпа за отпадоци.

## BOSANSKI

### OPĆE MJERE SIGURNOSTI

#### VAŽNA UPUTSTVA KOJA SE ODOSE NA SIGURNU UPOTREBU PROČITAJTE PAŽLJIVO I OSTAVITE ZA BUDUĆE

1. Prije upotrebe uređaja pročitajte uputstvo za upotrebu i postupajte prema uputama koje se u njemu nalaze. Proizvođač ne odgovara za štete do kojih dođe zbog neispravnog rukovanja s uređajem ili zbog upotrebe koja nije u skladu s namjenom uređaja.
2. Uređaj je namjenjen za kućnu upotrebu. Zabranjena je takva upotreba uređaja koja nije u skladu s njegovom namjenom.
3. Uređaj uključite usključivo u utičnicu s uzemljenjem od 220-240 V ~ 50/60 Hz. Kako biste povećali sigurnost upotrebe nemojte istovremeno uključivati u jedno strujno kolo više uređaja.
4. S uređajem treba rukovati posebno pažljivo kada se u blizini nalaze djeca. Ne dozvolite kako bi se djeca igrala s uređajem, zabranjuje se također dopuštanje do rukovanja s uređajem djecu ili osobe koje nisu upoznate s njegovim funkcionisanjem.
5. UPOZORENJE: Ovaj uređaj može se koristiti od strane djece starije od 8 godina ili od strane osoba s ograničenom fizičkom ili mentalnom sposobnošću te od strane osoba koje ne maju s ovim uređajem iskustva niti znaju kako se s njim rukovati, isključivo pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu sigurnost ili ako su upoznate s mjerama opreza i sigurne upotrebe te s rizikom koji je vezan za upotrebu istog uređaja. Djeca ne smiju se igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije se vršiti od strane djece, osim djece koja je napunila osam godina i ove aktivnosti obavlja pod nadzorom.
6. Uvijek nakon završetka upotrebe izvadite utikač iz zidne utičnice, pridržite utičnicu rukom. NE vucite za napojni kabel.
7. Ne uranjajte kabel niti cijeli uređaj u vodu niti u drugu tekućinu. Ne ostavljajte uređaj izložen djelovanju vremenskih prilika (kiše, sunca i sl.), ne koristite ga također u vlažnim uslovima (u kupatilu, u vlažnim kemping kućicama i sl.)
8. Povremeno provjeravajte stanje napojnog kabla. Ako je napojni kabel oštećen treba ga zamijeniti kod stručnjaka ovlaštenog za takve popravke, sve kako biste izbjegli opasne situacije.
9. Ne koristite uređaj s oštećenim napojnim kablom ili ako vam uređaj pao ili je oštećen na bilo koji drugi način i ne radi ispravno. Ne popravljajte uređaj samostalno jer može vas udariti struja. Oštećeni uređaj odnesite u servis radi provjere ili popravka. Popravci mogu se vršiti isključivo u autoriziranim servisima. Nepravilno izvršeni popravak ozbiljno ugrožava život i zdravlje korisnika.
10. Uređaj stavljajte na hladnu, stabilnu površinu daleko od kuhinjskih izvora topline poput štednjaka, plinskog gorionika i sličnog.
11. Ne koristite uređaj u blizini lako zapaljivih materija.

12. Napojni kabel na može se nalaziti van stola niti biti u dodiru s vrućim površinama.
13. Ne ostavljajte uključeni uređaj niti napojni kabel bez nadzora.
14. Radi dodatne zaštite preporučuje se postavljenje u strujnom kolu RCD sklopke nazivne diferencijalne struje manje od 30mA. Po tom pitanju obratite se stručnom električaru.
15. Zamjena dodatnih dijelova je moguća samo kad je uređaj isključen.
16. Oštrice dodatnih dijelova veoma su oštre. Molimo da budete posebno oprezni. Prije zamjene dodatnih dijelova izvadite utikač iz zidne utičnice.
17. Koristite isključivo originalne dodatne dijelove koje se nalaze u kompletu s blenderom.
18. Ne koristite uređaj ako vam je pao ili je oštećen na bilo koji drugi način.
19. Kad je uređaj isključen vodite računa da ne blokirate ventilacijske otvore koje se nalaze na njegovom kućištu.
20. Za pranje kućišta ne koristite jake deterdžente jer mogu uništiti važne informacije koje nalaze na kućištu poput grafičkih simbola, označenja, znakova upozorenja i sl.
21. Ne koristite uređaj za vruće ulje ili mast (vruće proizvode).
22. Ne uzimajte uređaj u mokre ruke.
23. Ne koristite uređaj za rasitnjavanje kocki leda, kosti ili drugih tvrdih proizvoda niti za mljevenje oraha ili kafe.
24. Za vrijeme miksanja ne stavljajte u posudu ruke niti pribor.
25. Pridržavajte se preporuke da uređaj ne smije raditi neprekidno više od 60 sekundi. Nakon neprekidnog rada od 60 sekundi napravite pauzu od 1-2 minute. Prekoračavanje dopuštenog vremena rada uređaja ili rad bez pauza mogu uzrokovati nepovratno oštećenje motora. Ako uređaj zakoči prije čišćenja, isključite ga iz struje.
26. Prije prve upotrebe pažljivo operite zatim osušite uređaj (vidite: čišćenje i održavanje).

#### OPIS PROIZVODA (slika 1)

- |                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Regulator promjenjive brzine       | 2. Tipka brzine "-"                 |
| 3. Tipka brzine "="                   | 4. Kućište motora                   |
| 5. Otpustite tipke                    | 6. Vratilo blendera                 |
| 7. Jedinica za spajanje zveckanjem    | 8. Umutili                          |
| 9. Mjerna posuda s poklopcem          | 10. Masher coupling unit            |
| 11. Masher stop                       | 12. Masher veslo                    |
| 13. Jedinica za spajanje sečiva       | 14. Sečivo sečiva                   |
| 15. Posuda za sjeckanje               | 16. Guranje                         |
| 17. Poklopac procesora                | 18. Nož za rezanje kubičnog oblika  |
| 19. Rezni roštilji: 8x8mm ili 11x11mm | 20. Kubični rezač                   |
| 21.a Rezanje diska                    | 21.b Disk za granulaciju za krompir |
| 22. Nosač diska                       | 23. Posuda procesora                |

#### Opres

1. Isključite aparat i iskopčajte ga iz električne mreže pre nego što ga sastavite, rastavite, uskladištite i očistite.
2. Ovaj uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu. Ako se uređaj koristi na neodgovarajući način ili u profesionalne ili polu-profesionalne svrhe ili ako se ne koristi prema uputama iz korisničkog priručnika, garancija postaje nevažeća i proizvođač odbija svaku odgovornost za nastalu štetu.
3. Držite jedinicu motora dalje od toplote, vatre, vlage i prljavštine.
4. Nikada ne punite posudu, posudu helikoptera ili posudu za hranu sa sastojcima koji su topliji od 80 ° C / 175 ° F.
5. Ne obrađivati zamrznutu hranu voća sa kamenjem ili pipsom.
6. Ako primetite da se ručka zagreva (toplija od 50 ° C / 122 ° F), iskopčajte aparat i ostavite da se ohladi najmanje 60 minuta.

#### Priprema za upotrebu

1. Ostavite vruće sastojke da se ohlade pre nego što ih obradite aparatom.
2. Ako koristite ručnu miješalicu ili sjeckalicu, izrežite velike sastojke u kockice od cca. 2cm pre obrade. Ako koristite procesor hrane sa

diskom za rezanje / sjeckanje ili rezačem kocke, isecite sastojke u komade koji se uklapaju u otvor na ulaznom poklopcu. Vodite računa da komadi nisu preveliki da ih ne bi zaglavili u tubi.

3. Pravilno montirajte aparat.

#### Podešavanje brzine

Kada pritisnete dugme za brzinu "-" za obradu hrane, možete da upravljate regulatorom brzine da biste dobili promenljivu brzinu. Što je veća postavka brzine, brže i finije će biti rezultati sečenja.

Kada koristite dugme za brzinu "=", aparat radi na maksimalnoj brzini. U ovom slučaju ne možete podesiti brzinu pomoću regulatora brzine.

#### Ručni rad blendera (slika 2)

Ručni mikser je namijenjen za: miješanje tekućina (npr. Mliječni proizvodi, umaci, voćni sokovi, juhe, miješana pića i šejkovi), miješanje mekih sastojaka i pireing kuhanih sastojaka (npr. Za proizvodnju dječje hrane).

1. Pričvrstite vratilo miješalice na jedinicu motora ("klik").
2. Potpuno uronite štitnik sečiva u sastojke.
3. Pritiskom na dugme za brzinu uključite aparat.
4. Pomaknite uređaj polako gore i dolje i u krugovima kako biste pomiješali sastojak.

Kada se mešate direktno u posudi za kuvanje, prvo izvadite posudu iz peći da biste zaštitili aparat od pregrevanja.

#### Rad helikoptera (slika 3)

Helikopter je namijenjen sjeckanju mesa, sira, luka, ljekovitog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Za sjeckanje tvrde robe koristite prekidač "-". Nemojte seckati ekstremno tvrdu hranu, kao što su muškati oraščić, zrna kafe i žitarice.

Prije sjeckanja unaprijed izrezati meso, sir, luk, beli luk, mrkvu, čili. Uklonite stabljike iz biljaka, ne-ljuske. Uklonite kosti, tetive i hrskavicu od mesa.

1. Postavite jedinicu sečiva u zdjelu sjeckalice.
2. Stavite sastojke u posudu za sjeckanje.
3. Postavite spojnu jedinicu na posudu sjeckalice.
4. Pričvrstite motornu jedinicu na posudu sjeckalice.
5. Pritiskom na dugme normalne ili turbo brzine prebacite uređaj.

#### Rad operatera (slika 4)

Nametljivac je namenjen za šlaganje, mešanje belanaca, deserta itd.

1. Ubacite mašinu u jedinicu za spajanje.
2. Priključite spojnu jedinicu na motornu jedinicu.
3. Stavite sastojke u posudu (Koristite veliku i duboku posudu za najbolji rezultat).
4. Potpuno uronite metlicu u sastojke. Da biste izbegli prskanje, započnite obradu na maloj brzini.

#### Rad diska za rezanje / usitnjavanje ili disk za granulaciju (slika 5)

Disk za rezanje / rezanje je namijenjen za rezanje ili usitnjavanje povrća kao što su krastavac, mrkva, krumpir, poriluk i luk i određene vrste sira. Disk za granulaciju je namenjen za krompir za palačinke.

1. Postavite nosač noža na središnju osovinu posude, postavite disk u nosač noževa i okrenite ga da se učvrsti.
2. Pričvrstite poklopac procesora hrane na posudu. Okrenite ga u smeru kazaljke na satu da biste zaključali poklopac.
3. Umetnite motornu jedinicu u spojnu jedinicu dok se ne zaključa.
4. Napunite hranu za obradu u cijev za punjenje. Nikada ne ulazite u cev za punjenje kada je aparat uključen. Uvek koristite potiskivač za hranu.
5. Pritiskom na dugme za brzinu prebacite uređaj.

#### Operacija rezača kocke (slika 5)

Rezač kocke je namijenjen za rezanje sirovog i kuhanog povrća i voća u male kockice.

Tvrde sastojke kao što je voće nemojte obraditi kamenjem, mesom s kostima ili smrznutim sastojcima. Mogu blokirati i oštetiti rezač kocke. Savjet: Ako želite obraditi različite sastojke bez čišćenja rezača kocke između njih, uvijek počnite s najmekšim sastojcima. Na primer, za voćnu salatu, počnite od banane, nastavite sa mangom i završite sa jabukama.

1. Otvorite 4 metalne kopče (20a, b, c, d) na nosaču kubičnog rezača (20).
2. Postavite odabranu rešetku (19) u otvor kubičnog nosača rezača (20), nanesite nož (18) i zatvorite 4 metalne kopče (20a, b, c, d). Rezne ivice sečiva i rešetke su veoma oštre, pa ih pažljivo rukujte!
3. Stavite kubični nosač noža (20) na posudu, poravnavajući četiri ureza izvan kubičnog rezača sa četiri kuke na unutrašnjoj ivici posude (slika 8). Obratite posebnu pažnju na lociranje kubičnog nosača rezača (20) u vodoravnom položaju na posudi.
3. Stavite poklopac na posudu. Okrenite poklopac da biste ga popravili ("klik").
4. Pričvrstite motornu jedinicu na poklopac posude ("klik").
5. Stavite sastojke u cijev za hranjenje. Urežite velike sastojke u komade koji se labavo uklapaju u cijev za hranjenje. Kada morate obraditi veliku količinu sastojaka, obradite male količine (max. 250g) i lagano protresite posudu kako biste rasporedili sastojke u posudi. Ispraznite posudu nakon obrade 500g.
6. Pritisnite i držite dugme za brzinu da biste uključili aparat.
7. Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u cijevi za umetanje.

Napomena: Ako se sastojci zaglave, iskopčajte aparat, odvojite motornu jedinicu, pritisnite dugme na ručici i okrenite poklopac u smeru

- suprotnom od kretanja kazaljke na satu da biste ga uklonili iz posude i uklonite sastojke koji su zaglavljivi u tubi za hranjenje.
8. Nakon obrade, pritisnite dugme za otpuštanje na jedinici motora i uklonite jedinicu motora iz poklopca procesora za hranu.
  9. Pritisnite dugme na ručki i okrenite poklopac suprotno od kazaljke na satu da biste ga izvadili iz posude.
  10. Oduzmite kubni nosač noža (20) iz posude. Otvorite 4 metalne kopče (20a, b, c, d), uklonite nož (18) i rešetku (19). Zatim ispraznite posudu.

#### Mašer operacija (slika 6)

Masher može da se koristi za mešanje kuvanog povrća kao što su krompir, švedska šargarepa i šargarepa. Nemojte zgnječiti tvrdu ili nekuhanu hranu - možete oštetiti jedinicu.

1. Pripremite povrće i isperite.
2. Montirajte jedinicu za maser na stopalicu okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
3. Okrenite maser naopako i postavite lopaticu iznad (12) u centralno čvorište i okrenite ga suprotno od kazaljke na satu da biste ga popravili. Ako spojna jedinica (10) nije postavljena, lopatica (12) se ne može montirati na mjestu.
4. Namjestite motornu jedinicu na dijete za maser (10 + 11 + 12).
5. Uključite. Pomaknite maser dok se ne postigne željeni rezultat.
7. Nakon upotrebe, otpustite tipku za brzinu i isključite.
8. Odvojite maser, uklonite lopaticu (12) od okretnog vratila (11) okretanjem u smjeru kazaljke na satu.
9. Odmrinite spojnu jedinicu (10) od stopala (11).

#### Bitan

1. Nikada nemojte koristiti masher u posudi za pečenje na direktnoj temperaturi. Uvek izvadite lonac od toplote i pustite da se malo ohladi.
2. Koristite lopaticu da ostružite višak hrane sa ivice tiganja / posude.
3. Za najbolje rezultate kada se žvakanje nikada ne napuni, posudu itd., Više od pola punu hranom.

#### Čišćenje i održavanje

Nemojte uranjati jedinicu motora (4), poklopac sjeckalice (13), poklopac procesora (17) i spojne jedinice (7, 10) u vodu ili bilo koju drugu tekućinu, ne ispirati pod mlazom vode. Koristite samo vlažnu krpu da ih očistite. Za čišćenje aparata nemojte koristiti podmetače za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine kao što su benzin ili aceton. Pažljivo očistite jedinicu sečiva, rezač kocke i disk. Njihove oštrice su vrlo oštre.

1. Pre čišćenja uređaja. Uklonite pribor.
2. Očistite čašu (9), posudu procesora (23), sečivo (14), zdjelu sjeckalice (15), nosač kubičnog rezača (20) i rešetke (19) i diskove (21) u toploj vodi sa nekim sredstvom za pranje.
3. Vratilo sečiva (6) i četka (8) mogu se očistiti dok su još pričvršćeni za motornu jedinicu tako što će se uroniti u toplu vodu s malo tekućine za pranje i pustiti da aparat radi neko vrijeme.

#### TEHNIČKI PODACI:

Snaga: 1000W

Maksimalna snaga: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Nazivno kontinuirano radno vrijeme: min 1 min

Ocijenjeno vrijeme prekida: min 1 min



#### Brinući za okoliš..

Molimo Vas da kartonska pakovanja odnesete u otkup otpadnog papira. Polietilenske džakove (PE) bacajte u kontejner za plastiku. Iskorišćen uređaj treba odneti na odgovarajuću deponiju, jer opasni sastojci koji se u njemu nalaze, mogu biti opasni za okoliš. Električni uređaj treba odneti na način, koji ograničava njegovu ponovnu upotrebu i korištenje. Ako se u uređaju nalaze baterije, treba ih izvaditi i odvojeno predati na deponiju.

**Uređaj se ne smije bacati u kontejner za komunalni otpad!!**

## MAGYAR

### ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

### A HASZNÁLATOT ÉRINTŐ FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

#### OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG

1. A készülék használatának megkezdése előtt olvassa el a használati utasítást és kövesse az abban szereplő útmutatásokat. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem a használati utasítás szerinti vagy a helytelenül használt készülék okozta károkért.
2. A készülék kizárólag házi használatra szolgál. Ne használja más, nem rendeltetésszerű célokra.
3. A készüléket kizárólag 220-240 V ~ 50/60 Hz feszültségű földelt aljzatba csatlakoztassa. A használat biztonságának növelése céljából, egy áramkörre ne csatlakoztasson egyszerre



több elektromos készüléket.

4. Nagy elővigyázatossággal járjon el a készülék használata során, ha a közelben gyermekek tartózkodnak. Ne engedje a gyermekeket játszani a készülékkel, ne engedje a gyermekeknek és a készüléket nem ismerő személyeknek, annak használatát.

5. FIGYELMEZTETÉS: Ezt a berendezést 8 évnél idősebb gyermekek használhatják, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy pszichikai személyek vagy a készülékszülékről tapasztalattal nem bíró személyek, abban az esetben ha, a biztonságukért felelős személy van jelen, vagy ki lettek oktatva a készülék biztonságos használatnak útmutatásairól is tisztában vannak annak használatából adódó veszélyekkel. Gyermekek ne játszanak az eszközzel. Az eszköz tisztítását és karbantartását ne gyermekek végezzék, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és ezt a tevékenységet felügyelet alatt végzik.

6. A használat befejezése után húzza ki a csatlakozót a konnektorból annak kézzel történő támasztása mellett. Ne húzza a hálózati kábelen keresztül.

7. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a kábelt, a csatlakozót sem a teljes készüléket. Ne tegye ki a készüléket az időjárás viszontagságainak (eső, napfény, stb.) és ne használja magas páratartalmú körülmények között (fürdőszoba, nedves kempingház).

8. Rendszeresen ellenőrizze a tápvezetékét. Ha a tápvezeték károsodott, akkor cseréltesse ki azt speciális javítóműhelyben, az áramütés elkerülése végett.

9. Ne használja sérült tápvezetékkel, vagy ha leesett, bármely más módon meghibásodott vagy nem megfelelően működik a készülék. Ne javítsa önállóan, mivel az áramütést okozhat. A meghibásodott készüléket adja át a szerviznek ellenőrzés vagy javítás elvégzése céljából. Bármilyen javítást csak az arra felhatalmazott szervizek végezhetik. A szakszerűtlen javítás súlyos veszélyt jelenthet a felhasználónak.

10. Állítsa a készüléket hideg stabil felületre, messze a fűtőkészülékektől. mint elektromos tűzhely gáztűzhely stb.

11. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében.

12. A hálózati kábel nem lógjon le az asztalról, ne érintkezzen forró felülettel.

13. A bekapcsolt készüléket vagy a hálózatba dugott tápegységet ne hagyja felügyelet nélkül.

14. A további védelem biztosításához, javasolt az áramkörbe telepíteni RCD készüléket ahol a névleges árameltérés nem haladja meg a 30mA-t. Ez ügyben forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

15. A tartozékok cseréjét kizárólag kikapcsolt készüléken végezze.

16. A mixer pengéi nagyon élesek. Kérjük, legyen különösen körültekintő. A mixer feltétjének cseréje előtt húzza ki a tápkábel csatlakozóját a konnektorból.

17. Kizárólag eredeti a készülékkel együtt, a készletben szállított tartozékokat használja.

18. Ne használja a készüléket, ha az leeset, vagy más módon megsérült.

19. A készülék üzemelése során, ne takarja el a készülékház szellőzőnyílásait.

20. A készülékház tisztításához ne használjon agresszív tisztítószereket, mivel ez a felfestett információk és szimbólumok eltávolításához vezethet, olyanok, mint, jelzések, figyelmeztető jelek stb.

21. Soha ne használja a készüléket forró olajhoz vagy zsírhoz (forró anyagokhoz).
22. Ne érintse a készüléket, nedves kézzel.
23. Ne használja a készüléket jég, csont és más kemény termékek aprításához vagy di és kávé őrléséhez.
24. A mixelés során ne tegye a kezét sem evőeszközöket a tartályba.
25. Ügyeljen a készülék 60 másodperces folyamatos működésének betartására. 60 másodperc folyamatos működés után a szünet ideje a következő bekapcsolásig 1-2 perc. Az készülék üzemelési idejének túllépése valamint a szükséges üzemszünet hiánya, a motor visszafordíthatatlan károsodásához vezethet. A készülék elakadása esetén, a tisztítás előtt, kapcsolja le a hálózatról.
26. Az első használat előtt alaposan mossa el és szárítsa meg a készüléket (lásd tisztítás és karbantartás).

#### TERMÉKLEÍRÁS (1. kép)

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Változtatható fordulatszám-szabályozó | 2. Sebességgomb „-“                |
| 3. „Gyorsgomb” = =                       | 4. Motorház                        |
| 5. Engedje el a                          | 6. gombokat                        |
| 7. Habcsatlakozó egység                  | 8. Habverő                         |
| 9. Mérőpohár fedéllel                    | 10. Masher kapcsolóegység          |
| 11. Masher láb                           | 12. Masher lapát                   |
| 13. Chopper csatlakozó egység            | 14. Chopper lapát                  |
| 15. Chopper tál                          | 16. Tóló                           |
| 17. A processzor fedele                  | 18. A penge kocka alakú vágáshoz   |
| 19. Vágó rácok: 8x8mm vagy 11x11mm       | 20. Kocka vágókeret                |
| 21.a Szeletelő / aprító lemez            | 21.b Granuláló lemez a burgonyához |
| 22. Lemeztartó                           | 23. Processzor tálca               |

#### Vigyázat

1. A szerelés, szétszerelés, tárolás és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózatról.
2. Ez a készülék csak háztartási használatra készült. Ha a készüléket helytelenül vagy szakmai vagy félig szakmai célokra használják, vagy ha nem használja a használati utasításban leírtak szerint, a garancia érvénytelenné válik, és a gyártás nem vállal felelősséget az okozott károkért.
3. Tartsa távol a motort a hőtől, tűztől, nedvességtől és szennyeződéستől.
4. Soha ne töltse fel a főzőpoharat, az aprítótálcát vagy az élelmiszer-feldolgozó tálat olyan alkotórészekkel, amelyek melegebbek, mint 80 ° C / 175 ° F.
5. Ne feldolgozza a fagyasztott gyümölcsöt kövekkel vagy csíkokkal.
6. Ha azt észleli, hogy a fogantyú forróvá válik (melegebb, mint 50 ° C / 122 ° F), húzza ki a készüléket, és hagyja kihűlni legalább 60 percig.

#### Felkészítés a használatra

1. Hagyja lehűlni a forró összetevőket, mielőtt feldolgozná őket a készülékkel.
2. Ha a kézi turmixgépet vagy a szeletelőt használja, a nagy összetevőket kb. 2cm, mielőtt feldolgozná őket. Ha az élelmiszer-feldolgozót a szeletelő / aprítólemezzel vagy a kocka vágóval használja, vágja le az összetevőket olyan darabokra, amelyek illeszkednek a bemeneti fedél lyukába. Ügyeljen arra, hogy a darabok ne legyenek túl nagyok ahhoz, hogy megakadályozzák a csőbe tapadást.
3. Szerelje fel megfelelően a készüléket.

#### A sebesség beállítása

Ha megnyomja a „-“ sebességgombot az élelmiszer feldolgozásához, akkor a sebességszabályozót változtatható sebességgel kezelheti. Minél nagyobb a sebesség beállítása, annál gyorsabb és finomabb lesz a vágási eredmény. Ha a „=” sebességgombot használja, a készülék maximális sebességgel működik. Ebben az esetben a sebesség nem állítható be a sebességszabályozóval.

#### Kézi keverőművelet (2. kép)

A kézi turmixgép folyadékok (például tejtermékek, szószok, gyümölcslevek, levesek, vegyes italok és rázkódások) keverésére, puha összetevők keverésére és főtt összetevők (pl. Bébiétel előállítására) keverésére szolgál.

1. Csatlakoztassa a keverő tengelyét a motoregységhez („kattintás”).
2. Merítse teljesen a pengék védőburkolatát az összetevőbbe. **56**

3. Nyomja meg a sebesség gombot a készülék bekapcsolásához.

4. Lassan mozgassa a készüléket felfelé és lefelé, és körökben, hogy összekeverje az összetevőt.

Ha főzés közben közvetlenül a fazékba keveredik, vegye először a serpenyőt a tűzhelyről, hogy megvédje a készüléket a túlmelegedéstől.

#### Chopper művelet (3. kép)

A szeletelő hús, sajt, hagyma, gyógynövény, fokhagyma, sárgarépa, dió, mogyoró, mandula stb. Aprítására szolgál. A kemény áruk aprításához használja a „=” kapcsolót. Ne aprítsuk meg a rendkívül kemény ételeket, például a szerezcsendiót, a kávébabot és a szemeket. Előre vágott hús, sajt, hagyma, fokhagyma, sárgarépa, chili aprítás előtt. Távolítsa el a szárazakat a fűszernövényekből, a héjazatú anyákból.

A húsból távolítsa el a csontokat, az inakat és a szálakat.

1. Helyezze a szeletelőlapátot a szeletelő tábla.
2. Helyezze az összetevőket az aprító tábla.
3. Helyezze a tengelykapcsoló egységet a chopper tálcára.
4. Rögzítse a motoregységet a chopper tálcára.
5. A normál vagy a turbósebesség gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.

#### Visszavezetés (4. kép)

A habverővel tejszínhabot, tojásfehérjét, desszerteket stb.

1. Helyezze a habverőt a habverő csatlóegységbe.
2. Csatlakoztassa a csatlakozóegységet a motoregységhez.
3. Tegye az összetevőket egy tábla (a legjobb eredmény eléréséhez használjon nagy és mély tálat).
4. Merítse teljesen a habverőt az összetevőkbe. A fröccsenés elkerülése érdekében kezdje meg a feldolgozást kis sebességgel.

#### Szeletelő / aprítólemez vagy granuláló lemez működése (5. ábra)

Az aprító / szeletelő tárcsa zöldségek, például uborka, sárgarépa, burgonya, póréhagyma és hagyma és bizonyos típusú sajtok szeletelésére vagy aprítására szolgál. A granuláló tárcsa palacsinta tészta burgonya számára készült.

1. Helyezze a lapátot az edény középső csapjára, helyezze a lemezt a lapátra, és forduljon a helyére.
2. Csatlakoztassa az élelmiszer-feldolgozó fedelét az edényre. Forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a fedél rögzítéséhez.
3. Helyezze be a motoregységet a csatlakozóegységbe, amíg be nem kattann.
4. Töltse fel a feldolgozandó élelmiszert a töltőcsöbe. A készülék bekapcsolásakor soha ne nyúljon a töltőcsöbe. Mindig a tolóerővel táplálkózzon.
5. A sebességváltó gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.

#### Kocka vágó művelet (5. kép)

A kocka vágó nyers és főtt zöldségek és gyümölcsök kocka vágására szolgál.

Ne dolgozzon fel kemény összetevőket, például gyümölcsöt kövekkel, csontokkal vagy fagyasztott összetevőkkel. Megakadályozhatják és károsíthatják a kocka vágót.

Tipp: Ha különböző összetevőket szeretne feldolgozni a kocka vágóközeg tisztítása nélkül, mindig kezdje a legkönnyebb összetevőket.

Például egy gyümölcسالátához kezdjen banánnal, folytassa a mangóval, és végeztesse almával.

1. Nyissa ki a 4 fém csatot (20a, b, c, d) a kocka vágó tartón (20).

Helyezze be a kiválasztott forgácsoló grilllet (19) a kocka vágóelem (20) furatába, helyezze be a pengét (18) és csukja be a 4 fém csatot (20a, b, c, d). A penge és a rács vágóélei nagyon élesek, ezért óvatosan kezelje őket!

2. Helyezze a kocka-vágótámaszt (20) az edényre, illesse a négy hornyot a kocka-vágószerszámon kívül négy csavarral a tál belső oldalán (8. ábra). Különös figyelmet kell fordítani arra, hogy a köbös vágókeretet (20) vízszintes helyzetben helyezze el az edényen.

3. Tegye a fedelet a tábla. Fordítsa el a fedelet a javításhoz („kattintás”).

4. Rögzítse a motoregységet az edény fedelére („kattintás”).

5. Helyezze az összetevőket az adagolócsöbe. A nagy összetevőket előzetesen vágjuk darabokra, amelyek lazán illeszkednek az adagolócsöbe. Ha nagy mennyiségű összetevőt kell feldolgoznia, kis adagokat kell feldolgoznia (max. 250 g), és enyhén rázza meg a tálat, hogy a vágott összetevőket a tábla terítse. 500g feldolgozás után ürítse ki az edényt.

6. Nyomja meg és tartsa lenyomva a sebesség gombot a készülék bekapcsolásához.

7. A nyomót enyhén nyomja meg az adagolócsöben lévő összetevőkre.

Megjegyzés: Ha az összetevők elakadnak, húzza ki a készüléket, húzza ki a motort, nyomja meg a fogantyún lévő gombot, és fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy eltávolítsa a tálcából, és távolítsa el az adagolócsöben lévő összetevőket.

8. A feldolgozás után nyomja meg a motoregység kioldógombját, és vegye ki a motoregységet az élelmiszer-feldolgozó fedeléből.

9. Nyomja meg a fogantyún lévő gombot és forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy eltávolítsa azt a tálból.

10. A kocka vágó támaszt (20) kivonja a tálból. Nyissa meg a 4 fém csatot (20a, b, c, d), vegye ki a pengét (18) és a forgácsoló grilllet (19).

Ezután ürítse ki a tálat.

#### Masher működés (6. kép)

A mártó felhasználható a főtt zöldségek, például a burgonya, a sárgarépa és a sárgarépa mashozására. Ne mash kemény vagy nyers ételeket - károsíthatja az egységet.

1. Főzzük a zöldségeket és a lefolyót.

2. Az óramutató járásával ellentétes irányba történő forgatással szerelje fel a mágnesszelep csatlakozóegységét.

3. Fordítsa a fejjel lefelé, és szerelje fel a lapátot (12) a központi hubba, és fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba a rögzítéshez. Ha a csatlakozóegység (10) nincs felszerelve, akkor a lapát (12) nem szerelhető be a helyére.

4. Szerelje fel a motoregységet a mashergyerekre (10 + 11 + 12).
5. Csatlakoztassa a készüléket.
7. Használat után engedje fel a sebesség gombot és húzza ki a csatlakozót.
8. Távolítsa el a csappantyút, vegye le a lapátot (12) az ütközőből (11) az óramutató járásával megegyező irányba.
9. Csavarja le a csatlóegységet (10), amely a csiszolólapát (11) képezi.

Fontos

1. Soha ne használja a serpenyőt egy serpenyőben, közvetlen hőre. Mindig távolítsa el a serpenyőt a hőtől és hagyja enyhén lehűlni.
2. Használjon spatulát a felesleges étel eltávolításához a serpenyő / tál szélétől.
3. A legjobb eredmény elérése érdekében soha ne töltsön egy serpenyőt stb.

Tisztítás és karbantartás

Ne merítse a motort (4), a szelelelő fedelét (13), a processzor fedelét (17) és a csatlakozóegységeket (7, 10) vízbe vagy más folyadékba, ne öblítse le a csap alatt. Csak nedves ruhával tisztítsa meg őket. A készülék tisztításához soha ne használjon súroló párnákat, koptató tisztítószereket vagy agresszív folyadékokat, például benzint vagy acetont. Nagyon óvatosan tisztítsa meg a pengeegységet, a kocka-vágót és a lemezt. Vágóélük nagyon éles.

1. A készülék tisztítása előtt. Távolítsa el a tartozékokat.
2. Tisztítsa meg a főzőpharát (9), a processzortálcát (23), a szelelelőlapátot (14), az aprítótálcát (15), a kocka-vágótámaszt (20) és a rácsokat (19) és a lemezeket (21) meleg vízben néhány mosófolyadékkal.
3. A penge tengelyt (6) és a habverőt (8) a motoregységhez csatlakoztatva tisztíthatja meleg vízbe merítve néhány mosófolyadékkal, és hagyja, hogy a készülék egy ideig működjön.

MŰSZAKI ADATOK:

Teljesítmény: 1000W

Max. Teljesítmény: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Névleges folyamatos munkaidő: min 1 perc

Névleges megszakítási idő:  $\geq$  1 perc



A környezet védelme érdekében kérjük külön karton dobozok és műanyag zsákokat és dobja őket a megfelelő hulladék közé. Használt készüléket kell eljuttatni a kijelölt gyűjtőhelyekre miatt veszélyes elemek alkatrészeket, amelyek hatással lehetnek a környezetre. Ne dobja a készüléket a közös szemétkosárba.

## NEDERLANDS

### ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORWAARDEN BELANGRIJKE INSTRUCTIES AANGAANDE DE GEBRUIKSVEILIGHEID LEES DEZE AANDACHTIG EN BEWAAR ZE VOOR DE TOEKOMST

1. Voordat je het toestel begint te gebruiken, dien je de handleiding te lezen en de erin opgenomen richtlijnen te volgen. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade wanneer deze veroorzaakt is doordat het toestel niet overeenkomstig de bestemming ervan werd gebruikt of wanneer het niet juist werd bediend.
2. Het toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
3. Het toestel mag enkel aangesloten worden op een geaard stopcontact van 220-240 V ~ 50/60 Hz. Om de gebruiksveiligheid te verhogen mag op één stroomcircuit niet gelijktijdig meerdere elektrische apparaten aangezet worden.
4. Tijdens het gebruik van het toestel dien je bijzonder voorzichtig te zijn wanneer kinderen in de buurt zijn. Je mag niet toelaten dat kinderen met het toestel spelen en het gebruik van het toestel is verboden voor kinderen en personen die er niet mee vertrouwd zijn.
5. WAARSCHUWING: Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicap of personen die geen ervaring of kennis van het toestel hebben, indien dit gebeurt onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of wanneer deze richtlijnen kregen aangaande het

veilig gebruik van het toestel en deze zich bewust zijn van het gevaar verbonden met het gebruik ervan. Kinderen mogen niet spelen met het toestel. Het schoonmaken en onderhoud van het toestel mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en deze activiteiten onder toezicht worden uitgevoerd.

6. Haal de stekker na het beëindigen van het gebruik steeds uit het stopcontact terwijl je het stopcontact met de hand tegenhoudt. Trek NIET aan de voedingskabel.

7. Dompel de kabel, de stekker of het hele toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Stel het toestel niet bloot aan de werking van weersomstandigheden (regen, zon enz.) en gebruik het niet in omstandigheden van hoge vochtigheid (badkamers, vochtige bungalows).

8. Controleer op regelmatige basis de toestand van de voedingskabel. Indien de voedingskabel beschadigd is, dan dient deze vervangen te worden door een gespecialiseerde herstellingswerkplaats om gevaar te voorkomen.

9. Gebruik het toestel niet indien de voedingskabel beschadigd is of indien het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt of verkeerd werkt. Herstel het toestel niet zelf, want je kan een elektrische schok oplopen. Breng het beschadigd toestel naar een geautoriseerd servicepunt om het te laten nakijken of herstellen. Alle herstellingen mogen uitsluitend door geautoriseerde servicepunten verricht worden. Een verkeerd uitgevoerde herstelling kan een ernstig gevaar voor de gebruiker met zich meebrengen.

10. Het toestel dient opgesteld te worden op een koel, stabiel, effen oppervlak, uit de buurt van keukenapparatuur die warm wordt, zoals een elektrisch fornuis, gasbrander enz.

11. Gebruik het toestel niet in de buurt van brandbare materialen.

12. De voedingskabel mag niet over de rand van de tafel hangen of hete oppervlakken raken.

13. Het aangezet toestel of de adapter mogen niet zonder toezicht achtergelaten worden.

14. Om bijkomende bescherming te verzekeren, is het raadzaam in het elektrisch circuit een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximum 30 mA te installeren. Hiervoor dien je je tot een specialist van elektriciteit te wenden.

15. Wijziging van accessoires mag uitsluitend uitgevoerd worden als het toestel afstaat.

16. De snijkanten van de blenderuiteinden zijn heel scherp. We verzoeken je bijzonder voorzichtig te zijn. Trek de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact voordat je de uiteinden van de mixer verandert.

17. Je mag alleen originele accessoires gebruiken die in de set samen met de blender geleverd worden.

18. Je mag het toestel niet gebruiken als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.

19. Hou de ventilatieopeningen in de behuizing vrij tijdens de werking van het toestel.

20. Gebruik geen agressieve detergents voor het wassen van de behuizing want deze kunnen ervoor zorgen dat de aangebrachte grafische informatiesymbolen zoals markeringen, waarschuwingstekens enz. verwijderd worden.

21. Gebruik het toestel nooit voor hete olie of heet vet (hete producten).

22. Pak het toestel nooit vast met natte handen.
23. Gebruik het toestel nooit voor het in kleine stukken breken van ijs, botten en andere harde producten of voor het malen van noten of koffie.
24. Steek nooit jouw handen of bestek in de container tijdens het mixen.
25. Je dient de tijd van 60 seconden van ononderbroken werking van het toestel in acht te nemen. Na een ononderbroken werking van 60 seconden bedraagt het tijdsinterval vóór het hergebruik 1-2 minuten. Het overschrijden van de werkingstijd en het ontbreken van voldoende onderbrekingen in de werking van het toestel kunnen leiden tot onherstelbare schade aan de motor. Haal het toestel af van de netstroom om het te blokkeren voordat je het begint schoon te maken.
26. Voordat je het toestel voor de eerste keer gebruikt, dien je het grondig te wassen en te drogen (zie het schoonmaken en onderhoud).

#### PRODUCTBESCHRIJVING (foto 1)

- |                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Variabele snelheidsregelaar    | 2. Snelheidsknop "-"                  |
| 3. Snelheidsknop "="              | 4. Motorbehuizing                     |
| 5. Laat de knoppen los            | 6. Blenderschacht                     |
| 7. Roer de koppelingseenheid      | 8. Klop                               |
| 9. Maatbeker met deksel           | 10. Masterkoppelingseenheid           |
| 11. Stampervoet                   | 12. Stamperpeddel                     |
| 13. Hakselaareenheid              | 14. Hakselmes                         |
| 15. Hakkom                        | 16. Opdringer                         |
| 17. Processor-deksel              | 18. Mes voor snijden in kubusvorm     |
| 19. Snijrooster: 8x8mm of 11x11mm | 20. Cubic cuttersteun                 |
| 21.a Snijschijf / raspschijf      | 21.b Granuleerschijf voor aardappelen |
| 22. Schijfondersteuning           | 23. Processorkom                      |

#### Voorzichtigheid

1. Schakel het apparaat uit en haal het uit het stopcontact voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt, opbergt en schoonmaakt.
2. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Als het apparaat niet op de juiste manier wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden of als het niet volgens de instructies in de gebruikershandleiding wordt gebruikt, wordt de garantie ongeldig en is de fabrikant niet aansprakelijk voor veroorzaakte schade.
3. Houd de motorunit uit de buurt van hitte, vuur, vocht en vuil.
4. Vul het bekerglas, de hakkom of de keukenmachinekom nooit met ingrediënten die heter zijn dan 80 ° C / 175 ° F.
5. Bewerk bevroren voedsel van fruit niet met stenen of pitten.
6. Als u merkt dat de handgreep heet wordt (warmer dan 50 ° C / 122 ° F), haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u hem minstens 60 minuten afkoelen.

#### Vorbereitung voor gebruik

1. Laat hete ingrediënten afkoelen voordat u ze met het apparaat verwerkt.
2. Als u de staafmixer of de hakmolen gebruikt, snijd u grote ingrediënten in blokjes van ong. 2 cm voordat u ze verwerkt. Als u de keukenmachine gebruikt met de snij- / raspschijf of de kubusfrees, snijdt u de ingrediënten in stukken die in het gat van het inlaatdeksel passen. Zorg ervoor dat de brokken niet te groot zijn om te voorkomen dat ze in de buis vast komen te zitten.
3. Monteer het apparaat op de juiste manier.

#### De snelheid instellen

Wanneer u op de snelheidsknop "-" drukt om voedsel te verwerken, kunt u de snelheidsregelaar manipuleren om variabele snelheid te krijgen. Hoe hoger de snelheidsinstelling, hoe sneller en fijner de hakselresultaten zullen zijn.

Wanneer u de snelknop "=" gebruikt, werkt het apparaat op maximale snelheid. In dit geval kunt u de snelheid niet aanpassen met de snelheidsregelaar.

#### Handmixerbediening (afbeelding 2)

De staafmixer is bedoeld voor: het mengen van vloeistoffen (bijvoorbeeld zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, gemengde dranken en shakes), het mengen van zachte ingrediënten en het pureren van gekookte ingrediënten (bijvoorbeeld voor het maken van babyvoeding).

1. Bevestig de staafas op de motoreenheid ('klik').
2. Dompel de mesbeschermer volledig in de ingrediënten.

3. Druk op de snelknop om het apparaat in te schakelen.

4. Beweeg het apparaat langzaam op en neer en in cirkels om het ingrediënt te mengen.

Als u tijdens het koken rechtstreeks in de steel kookt, neemt u de pan eerst van de kachel om het apparaat tegen oververhitting te beschermen.

Chopper bediening (foto 3)

De hakmachine is bedoeld voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, hazelnoten, amandelen enz. Gebruik voor het hakken van harde goederen de schakelaar "=". Hak geen extreem hard voedsel, zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voor het hakken van voorgesneden vlees, kaas, uien, knoflook, wortels, pepers. Verwijder stengels van kruiden, ontschil de noten.

Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees.

1. Plaats de hakmeseenheid in de hakkom.
2. Doe de ingrediënten in de hakkom.
3. Plaats de koppelingseenheid op de chopperkom.
4. Bevestig de motorunit op de chopperkom.
5. Druk op de normale of turboknop om het apparaat te schakelen.

Whisk-bediening (afbeelding 4)

De garde is bedoeld voor het kloppen van room, het kloppen van eiwitten, desserts enz.

1. Steek de garde in de garde-koppelingseenheid.
2. Sluit de koppelingseenheid aan op de motorunit.
3. Doe de ingrediënten in een kom (gebruik een grote en diepe kom voor het beste resultaat).
4. Dompel de garde volledig onder in de ingrediënten. Start met verwerken op lage snelheid om spatten te voorkomen.

Werking van snij- / raspschijf of granuleer schijf (foto 5)

De raspschijf is bedoeld voor het snijden of versnipperen van groenten zoals komkommer, wortel, aardappelen, prei en uien en bepaalde soorten kaas. De granuleerschijf is bedoeld voor aardappelen voor deeg van pannenkoeken.

1. Plaats de bladondersteuning op de middelste pen van de kom, plaats de schijf in de bladsteun en draai deze een slag om vast te zetten.
2. Bevestig het deksel van de keukenmachine op de kom. Draai het met de klok mee om het deksel te vergrendelen.
3. Plaats de motorunit in de koppelingseenheid totdat deze vastklikt.
4. Vul het te verwerken voedsel in de vulbuis. Grijp nooit in de vulbuis wanneer het apparaat is ingeschakeld. Gebruik altijd de stamper om voedsel te voeren.
5. Druk op de snelknop om over te schakelen naar het apparaat.

Werking van de snijder van de kubus (afbeelding 5)

De kubusnijder is bedoeld voor het snijden van rauwe en gekookte groenten en fruit in kleine blokjes.

Bewerk geen harde ingrediënten zoals fruit met stenen, vlees met botten of bevroren ingrediënten. Ze zouden de kubusfrees kunnen blokkeren en beschadigen.

Tip: als u verschillende ingrediënten wilt verwerken zonder tussendoor de kubuschaar schoon te maken, begin dan altijd met de zachtste ingrediënten. Bijvoorbeeld, voor een fruitsalade, begin met banaan, ga verder met mango en eindig met appels.

1. Open 4 metalen gespen (20a, b, c, d) op de kubische snijsteun (20).
- Plaats het geselecteerde snijrooster (19) in het gat van de kubische snijwerktuigdrager (20), breng het mes (18) aan en sluit de 4 metalen gespen (20a, b, c, d). De snijkanten van het blad en het rooster zijn erg scherp, dus behandel ze voorzichtig!
2. Plaats de kubusvormige snijsteun (20) op de kom en lijn de vier inkepingen buiten de kubische snijder uit met vier haken aan de binnenkant van de kom (afbeelding 8). Besteed bijzondere aandacht aan het lokaliseren van de kubische snijwerktuigdrager (20) in horizontale positie op de kom.
3. Plaats het deksel op de kom. Draai het deksel om het te repareren ('klik').
4. Bevestig de motorunit op het deksel van de kom ('klik').
5. Doe de ingrediënten in de vultrechter. Voorgesneden grote ingrediënten in brokken die losjes in de vultrechter passen. Wanneer u een grote hoeveelheid ingrediënten moet verwerken, verwerk kleine hoeveelheden (max. 250g) en schud de kom een beetje om de gesneden ingrediënten in de kom te verdelen. Maak de schaal leeg na verwerking van 500 g.
6. Druk op de snelknop en houd deze ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
7. Druk de stamper voorzichtig op de ingrediënten in de vultrechter.

Opmerking: Als de ingrediënten vastlopen, koppelt u het apparaat los, verwijdert u de motorunit, drukt u op de knop op het handvat en draait u het deksel tegen de klok in om het uit de kom te halen en verwijdert u de ingrediënten die in de vultrechter zitten.

8. Druk na het verwerken op de ontgrendelingsknop op de motoreenheid en verwijder de motorunit van het deksel van de keukenmachine.

9. Druk op de knop op het handvat en draai het deksel tegen de klok in om het uit de kom te verwijderen.

10. Trek de kubieke snijwerktuigdrager (20) van de schaal af. Open 4 metalen gespen (20a, b, c, d), verwijder het mes (18) en het snijrooster (19). Maak vervolgens de kom leeg.

Masher-werking (foto 6)

De stamper kan worden gebruikt om gekookte groenten zoals aardappelen, koolraap en wortel te pureren. Maal geen hard of ongekookt voedsel - u kunt het apparaat beschadigen.



1. Kook de groenten en laat ze uitlekken.
2. Plaats de stamper-koppelingseenheid op de stamvoet door deze linksom te draaien.
3. Draai de stamper ondersteboven en plaats de peddel over (12) in de middelste naaf en draai hem linksom om hem te repareren. Als de koppelingseenheid (10) niet is gemonteerd, kan de peddel (12) niet op zijn plaats worden gemonteerd).
4. Plaats de motorunit op de stamper (10 + 11 + 12).
5. Sluit aan. Verplaats de stamper totdat het gewenste resultaat is bereikt.
7. Laat na gebruik de snelheidsknop los en ontkoppel deze.
8. Maak de stamper los, verwijder de peddel (12) van de stamper (11) door hem met de klok mee te draaien.
9. Schroef de koppelingseenheid (10) van de stampervoet (11) los.

#### Belangrijk

1. Gebruik de stamper nooit in een pan op directe hitte. Verwijder de pan altijd van het vuur en laat iets afkoelen.
2. Gebruik een spatel om overtollig voedsel van de rand van de pan / kom te schrappen.
3. Voor het beste resultaat bij het pureren nooit een pan enz. Vullen, meer dan de helft vol met voedsel.

#### Schoonmaak en onderhoud

Dompel de motorunit (4), het hakdeksel (13), het processorklepje (17) en de koppelingseenheden (7, 10) niet in water of een andere vloeistof, maar spoel ze niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om ze te reinigen. Gebruik nooit schuurspunten, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals benzine of aceton om het apparaat schoon te maken. Maak de mesunit, de kubusfrees en de schijf heel voorzichtig schoon. Hun snijranden zijn erg scherp.

1. Voordat u het apparaat schoonmaakt. Verwijder het accessoire.
2. Reinig de beker (9), de processorkom (23), het hakmes (14), de hakkom (15), de kubusvormige snijsteun (20) en roosters (19) en schijven (21) in warm water met wat afwasmiddel.
3. De mesas (6) en de garde (8) kunnen worden schoongemaakt terwijl ze nog aan de motoreenheid zijn bevestigd door ze onder te dompelen in warm water met wat afwasmiddel en het apparaat enige tijd te laten werken.

#### TECHNISCHE DATA:

Vermogen: 1000W

Max. Vermogen: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Nominale continue werktijd:  $\leq$  1 min

Geschatte onderbrekingsduur:  $\geq$  1 min



We geven om het milieu. We vragen u om de kartonnen verpakkingen te storten bij het oud papier. Polyethyleen zakken (PE) storten in de container voor plastic. Versleten apparatuur afgeven bij het juiste verzamelpunt, als in het apparaat gevaarlijke elementen zitten kan dat een bedreiging zijn voor het milieu. Elektrisch apparaat moet worden geretourneerd om het hergebruik te verminderen. Als in het apparaat batterijen zitten, horen die verwijderd te worden en apart af te worden gegeven bij het juiste verzamelpunt.

## HRVATSKI

### OPĆE MJERE OPREZA

#### VAŽNA UPUTSTVA KOJA SE ODNOSE NA SIGURNU UPOTREBU PROČITAJTE PAŽLJIVO I OSTAVITE ZA BUDUĆE

1. Prije upotrebe uređaja pročitajte uputstvo za upotrebu i postupajte prema uputama koje se u njemu nalaze. Proizvođač ne odgovara za štete do kojih dođe zbog nepravilnog rukovanja uređajem ili zbog upotrebe koja nije u skladu s namjenom uređaja.
2. Uređaj je namjenjen za kućnu upotrebu. Zabranjena je takva upotreba uređaja koja nije u skladu s njegovom namjenom.
3. Uređaj uključite usključivo u utičnicu s uzemljenjem od 220-240 V ~ 50/60 Hz. Kako biste povećali sigurnost upotrebe nemojte istovremeno uključivat u jedan strujni krug više uređaja.
4. S uređajem treba rukovati posebno pažljivo kada se u blizini nalaze djeca. Ne dozvolite kako bi se djeca igrala s uređajem, zabranjuje se također dopuštanje do rukovanja s uređajem djecu ili osobe koje nisu upoznate s njegovim funkcioniranjem.
5. **NAPOMENA:** Ovaj uređaj može se koristiti od strane djece starije od 8 godina ili od strane osoba s ograničenom fizičkom ili mentalnom sposobnošću te od strane osoba koje

ne maju s ovim uređajem iskustva niti znaju kako se s njim rukovati, isključivo pod nadzorom osobe koja odgovara za njihovu sigurnost ili ako su upoznate s mjerama opreza i sigurne upotrebe te s rizikom koji je vezan za upotrebu istog uređaja. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smije se vršiti od strane djece, osim djece koja je napunila osam godina i ove aktivnosti obavlja pod nadzorom.

6. Uvijek nakon završetka upotrebe izvadite utikač iz zidne utičnice, pridržite utičnicu rukom. NE vucite za napojni kabel.

7. Ne uranjajte kabel niti cijeli uređaj u vodu ni drugu tekućinu. Ne ostavljajte uređaj izložen djelovanju vremenskih prilika (kiše, sunca i sl.), ne koristite ga također u vlažnim uvjetima (u kupatilu, u vlažnim bungalovima i sl.)

8. Povremeno provjeravajte stanje napojnog kabla. Ako je napojni kabel oštećen treba ga zamijeniti kod stručnjaka ovlaštenog za popravke takve vrste, sve kako biste izbjegli opasnost.

9. Ne koristite uređaj s oštećenim napojnim kablom ili ako vam uređaj pao ili je oštećen na bilo koji drugi način i ne radi pravilno. Ne popravljajte uređaj samostalno jer može vas udariti struja. Oštećeni uređaj odnesite u servis radi provjere ili popravka. Popravci mogu se vršiti isključivo u autoriziranim servisima. Nepravilno izvršeni popravak ozbiljno ugrožava život i zdravlje korisnika.

10. Uređaj stavljajte na hladnu, stabilnu površinu daleko od kuhinjskih izvora topline poput štednjaka, plinskog plamenika i slično.

11. Ne koristite uređaj u blizini lako zapaljivih tvari.

12. Napojni kabel na može se nalaziti van stola niti biti u dodiru s vrućim površinama.

13. Ne ostavljajte uključeni uređaj niti napojni kabel bez nadzora.

14. Radi dodatne zaštite preporučuje se postavljenje u strujnom krugu RCD sklopke nazivne diferencijalne struje manje od 30mA. Po tom pitanju obratite se stručnom električaru.

15. Zamjena dodatnih dijelova je moguća samo kad je uređaj isključen.

16. Oštrice dodatnih dijelova jako su oštre. Molimo da budete posebno oprezni. Prije zamjene dodatnih dijelova izvadite utikač iz zidne utičnice.

17. Koristite isključivo originalne dodatne dijelove koje se nalaze u kompletu s blenderom.

18. Ne koristite uređaj ako vam je pao ili je oštećen na bilo koji drugi način.

19. Kad je uređaj isključen vodite računa da ne blokirate ventilacijske otvore koje se nalaze na njegovom kućištu.

20. Za pranje kućišta ne koristite jake deterdžente jer mogu uništiti važne informacije koje nalaze na kućištu poput grafičkih simbola, označenja, znakova upozorenja i sl.

21. Ne koristite uređaj za vruće ulje ili mast (vruće proizvode).

22. Ne uzimajte uređaj u mokre ruke.

23. Ne koristite uređaj za rasitnjavanje kocki leda, kosti ili drugih tvrdih proizvoda niti za mljevenje oraha ili kave.

24. Za vrijeme miksiranja ne stavljajte u posudu ruke niti pribor.

25. Pridržavajte se preporuke da uređaj ne smije raditi neprekidno više od 60 sekundi.

Nakon neprekidnog rada od 60 sekundi napravite pauzu od 1-2 minute. Prekoračavanje dopuštenog vremena rada uređaja ili rad bez pauza mogu uzrokovati nepovratno oštećenje motora. Ako uređaj zakači prije čišćenja, isključite ga iz struje.

26. Prije prve upotrebe pažljivo operite zatim osušite uređaj (vidite: čišćenje i održavanje).

OPIS PROIZVODA (slika 1)

- |                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Regulator promjenjive brzine       | 2. Tipka brzine "-"                 |
| 3. Tipka brzine "="                   | 4. Kućište motora                   |
| 5. Otpustite gumb                     | 6. vratilo miješalice               |
| 7. Miješati spojnu jedinicu           | 8. Umutili                          |
| 9. Mjerna posuda s poklopcem          | 10. Maser spojne jedinice           |
| 11. Masher stop                       | 12. Masher veslo                    |
| 13. Jedinica za spajanje sjeckalice   | 14. Nož sjeckalice                  |
| 15. Posuda za sjeckanje               | 16. Guranje                         |
| 17. Poklopac procesora                | 18. Nož za rezanje kubičnog oblika  |
| 19. Rezni roštilji: 8x8mm ili 11x11mm | 20. Kubični rezač                   |
| 21.a Rezanje diska                    | 21.b Disk za granulaciju za krumpir |
| 22. Nosač diska                       | 23. Posuda procesora                |

Oprez

1. Isključite aparat i isključite ga iz napajanja prije nego što ga sastavite, rastavite, pohranite i očistite.
2. Ovaj je uređaj namijenjen samo za kućnu uporabu. Ako se uređaj koristi na neodgovarajući način ili u profesionalne ili polu-profesionalne svrhe ili ako se ne koristi prema uputama u korisničkom priručniku, jamstvo postaje nevažeće i proizvođač odbija svaku odgovornost za nastalu štetu.
3. Držite jedinicu motora podalje od topline, vatre, vlage i prljavštine.
4. Nikada nemojte puniti posudu, zdjelu sjeckalice ili zdjelu procesora za hranu sa sastojcima koji su topliji od 80 ° C / 175 ° F.
5. Nemojte obraditi smrznutu hranu voća s kamenjem ili pipsom.
6. Ako primijetite da je ručka vruća (toplija od 50 ° C / 122 ° F), isključite aparat iz napajanja i pustite da se ohladi najmanje 60 minuta.

Priprema za uporabu

1. Ostavite vruće sastojke da se ohlade prije nego što ih obradite s uređajem.
2. Ako koristite ručnu miješalicu ili sjeckalicu, izrežite velike sastojke u kockice od cca. 2cm prije obrade. Ako koristite procesor hrane s diskom za rezanje / usitnjavanje ili rezačem kocke, izrežite sastojke u komade koji se uklapaju u otvor na ulaznom poklopcu. Pazite da komadi nisu preveliki da ih ne bi zapeli u cijevi.
3. Pravilno sastavite aparat.

Podešavanje brzine

Kada pritisnete gumb brzine "-" za obradu hrane, možete upravljati regulatorom brzine kako biste dobili promjenjivu brzinu. Što je veća postavka brzine, to će brže i finije biti rezanja. Kad koristite tipku brzine "=", uređaj radi s maksimalnom brzinom. U tom slučaju ne možete podesiti brzinu pomoću regulatora brzine.

Ručni rad blendera (slika 2)

Ručni miješalice je namijenjena za: miješanje tekućina (npr. Mliječnih proizvoda, umaka, voćnih sokova, juha, miješanih pića i napitaka), miješanje mekih sastojaka i pireing kuhanih sastojaka (npr. Za proizvodnju dječje hrane).

1. Pričvrstite vratilo miješalice na jedinicu motora ("klik").
2. Potpuno uronite štitnik noža u sastojke.
3. Pritisnite gumb brzine za uključenje aparata.
4. Pomaknite uređaj polako gore i dolje i u krugovima kako biste pomiješali sastojak.

Prilikom miješanja izravno u lonac za kuhanje tijekom kuhanja najprije izvadite tavu iz peći kako biste uređaj zaštitili od pregrijavanja.

Rad helikoptera (slika 3)

Helikopter je namijenjen sjeckanju mesa, sira, luka, ljekovitog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema itd. Za sjeckanje tvrdih proizvoda koristite prekidač "=". Nemojte usitniti jako tvrdu hranu, kao što su muškadni oraščić, zrna kave i žitarice.

Prije sjeckanje pre-cut meso, sir, luk, češnjak, mrkva, chilies. Uklonite stabljike iz biljaka, odvojite orahe. Uklonite kosti, tetive i hrskavicu od mesa.

1. Postavite jedinicu noža sjeckalice u zdjelu sjeckalice.
2. Stavite sastojke u zdjelu sjeckalice.
3. Stavite spojnu jedinicu na posudu sjeckalice.
4. Pričvrstite motornu jedinicu na posudu sjeckalice.
5. Pritiskom tipke za normalnu ili turbo brzinu uključite uređaj.

## Rukovanje zubima (slika 4)

Umutiti je namijenjen za šlaganje, miješanje bjelanjaka, deserta itd.

1. Umetnite metlicu u jedinicu za spajanje.
2. Spojite spojnu jedinicu na motornu jedinicu.
3. Stavite sastojke u zdjelu (za najbolji rezultat koristite veliku i duboku posudu).
4. Potpuno umočite umutaču u sastojke. Kako biste izbjegli prskanje, započnite obradu na maloj brzini.

## Rad diska za rezanje / usitnjavanje ili disk za granuliranje (slika 5)

Disk za rezanje / rezanje je namijenjen za rezanje ili usitnjavanje povrća kao što su krastavac, mrkva, krumpir, poriluk i luk te određene vrste sira. Disk za granuliranje namijenjen je krumpiru za tijesto za palačinke.

1. Postavite nosač noževa na središnju osovinu posude, postavite disk u nosač noža i okrenite ga da se učvrsti.
2. Pričvrstite poklopac procesora hrane na posudu. Okrenite ga u smjeru kazaljke na satu za zaključavanje poklopca.
3. Umetnite jedinicu motora u jedinicu za spajanje dok se ne zaključa.
4. Napunite hranu za obradu u cijev za punjenje. Nikada ne ulazite u cijev za punjenje kada je uređaj uključen. Uvijek koristite potiskivač za hranu.
5. Pritisnom na tipku brzine prebacite uređaj.

## Rad rezača kocke (slika 5)

Rezač kocke namijenjen je za rezanje sirovog i kuhanog povrća i voća u male kockice.

Tvrde sastojke kao što je voće nemojte obraditi kamenjem, mesom s kostima ili smrznutim sastojcima. Mogu blokirati i oštetiti rezač kocke.

Savjet: Ako želite obraditi različite sastojke bez čišćenja rezača kocke između njih, uvijek započnite s najnježnijim sastojcima. Na primjer, za voćnu salatu, počnite s bananom, nastavite s mangom i završite s jabukama.

1. Otvorite 4 metalne kopče (20a, b, c, d) na nosaču kubičnog rezača (20). Umetnite odabranu rešetku (19) u otvor kubičnog nosača rezača (20), nanosite nož (18) i zatvorite 4 metalne kopče (20a, b, c, d). Rezne oštrice oštrice i rešetke su vrlo oštre, pa ih pažljivo rukujte!
2. Postavite kubični nosač noža (20) na zdjelu, poravnavajući četiri ureza izvan kubičnog rezača s četiri kuke na unutarnjem rubu posude (slika 8). Obratite posebnu pozornost na lociranje nosača kubičnog rezača (20) u vodoravnom položaju na posudi.
3. Stavite poklopac na posudu. Okrenite poklopac kako biste ga popravili ("klik").
4. Pričvrstite motornu jedinicu na poklopac posude ("klik").
5. Stavite sastojke u cijev za hranjenje. Izrežite velike sastojke u komade koji se labavo uklapaju u cijev za hranjenje. Kada morate obraditi veliku količinu sastojaka, obradite male količine (max. 250g) i lagano protresite zdjelu kako biste rasporedili sastojke u posudi. Ispraznite posudu nakon obrade 500g.
6. Pritisnite i držite tipku brzine kako biste uključili aparat.
7. Lagano pritisnite potiskivač na sastojke u cijevi za umetanje.
8. Napomena: Ako se sastojci zaglave, iskopčajte aparat, odvojite motornu jedinicu, pritisnite gumb na ručki i okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu da biste ga uklonili iz posude i uklonite sastojke koji su zaglavljivi u cijevi za hranjenje.
9. Nakon obrade pritisnite gumb za otpuštanje na jedinici motora i izvadite jedinicu motora iz poklopca procesora hrane.
10. Pritisnite gumb na ručki i okrenite poklopac u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu kako biste ga izvadili iz posude.
11. Oduzmite kubni nosač rezača (20) od posude. Otvorite 4 metalne kopče (20a, b, c, d), uklonite oštricu (18) i rešetku (19). Zatim ispraznite posudu.

## Rad s crtačem (slika 6)

Masher se može koristiti za zgnječavanje kuhanog povrća kao što su krumpir, švedska i mrkva. Nemojte zgnječiti tvrdu ili nekuhanu hranu - možete oštetiti jedinicu.

1. Pecite povrće i isperite.
2. Montirajte jedinicu za maser na stopalicu okretanjem u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
3. Okrenite maser naopako i namjestite lopaticu iznad (12) u središnje čvorište i okrenite ga suprotno od kazaljke na satu kako biste ga fiksirali. Ako spojna jedinica (10) nije postavljena, lopatica (12) se ne može montirati na svoje mjesto.
4. Namjestite motornu jedinicu na dijete za maser (10 + 11 + 12).
5. Priključite. Pomaknite maser dok se ne postigne željeni rezultat.
6. Nakon uporabe otpustite gumb za brzinu i isključite ga.
7. Odvojite maser, uklonite lopaticu (12) od oklopa (11) okretanjem u smjeru kazaljke na satu.
8. Odvijte spojnu jedinicu (10) iz stopala (11).

### Važno

1. Nikada nemojte koristiti masher u tavi za pečenje na izravnoj toplini. Uvijek izvadite lonac od topline i pustite da se malo ohladi.
2. Koristite lopaticu da ostružite višak hrane s ruba lonca / posude.
3. Za najbolje rezultate pri gnječenju nikada ne napunite posudu itd., Više od polovice punu hrane.

## Čišćenje i održavanje

Motornu jedinicu (4), poklopac sjeckalice (13), poklopac procesora (17) i spojne jedinice (7, 10) nemojte uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu, ne ispirati pod mlazom vode. Za čišćenje koristite samo vlažnu krpu. Za čišćenje aparata nemojte nikada koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona. Pažljivo očistite jedinicu sječiva, rezač kocke i disk. Njihovi rezni rubovi su vrlo oštri.

1. Prieje čišćenja uređaja. Uklonite pribor.
2. Očistite posudu (9), posudu procesora (23), sjeckalicu (14), zdjelu sjeckalice (15), nosač kubičnog rezača (20) i rešetke (19) i diskove (21) u toploj vodi. s malo tekućine za pranje.
3. Vratilo noža (6) i pjenjač (8) mogu se očistiti dok su još pričvršćeni na motornu jedinicu tako što će ih uroniti u toplu vodu s malo tekućine za pranje posuđa i pustiti uređaj da radi neko vrijeme.

#### TEHNIČKI PODACI:

Snaga: 1000W

Maksimalna snaga: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Nazivno kontinuirano radno vrijeme: min 1 min

Ocijenjeno vrijeme prekida: min 1 min



Vodimo brigu o prirodnom okolišu. Kartonsku ambalažu molimo prenijeti na otpadni papir. Polietilen (PE) vreće bacati u kontejner za plastiku. Istrošena oprema treba biti premještena na prikladno mjesto za pohranu, jer sadrže u ureadju opasne tvari mogu predstavljati opasnost za okoliš. Električni uređaj mora biti predat u takvom stanju da se smanji mogućnost njegove ponovne upotrebe. Ako vaš uređaj ima baterije, treba njih ukloniti i predati na mjesto za pohranu odvojeno.

## SUOMI

### YLEISET TURVALLISUUSVAATIMUKSET TÄRKEITÄ OHJEET TURVALLISESTA KÄYTÖSTÄ LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ TULEVAISUUTEEN

1. Ennen koneen käyttäminen lue käyttöohjeet ja noudata annettujen ohjeiden mukaan. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat laitteen väärinkäytetystä tai väärästä käsittelystä.
2. Laitetta käytetään vain kotikäyttöön. Älä käytä muihin tarkoituksiin kuin käyttötarkoituksen.
3. Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan 220-240 V ~ 50/60 Hz. Jotta lisätä käytön turvallisuutta, yhtä piiriä ei voi kytke samanaikaisesti useita sähkölaitteita.
4. Ole varovainen laitetta käytettäessä, kun läheisyydessä on lapsia. Älä anna lasten leikkiä laitteella eikä ihmisille, jotka eivät tunne laitteen käyttöä.
5. VAROITUS: Tätä laitetta voidaan käyttää lapset yli 8-vuotiaille ja henkilöt rajallinen fyysinen tai henkinen toimintakyky, tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos tämä tehdään vastaavan henkilön niiden turvallisuudesta valvonnassa tai heille on myönnetty ohjeita turvallista käyttöä koneen ja ovat tietoisia vaaroista, jotka liittyy sen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen. Puhdistus ja ylläpito laitetta ei saa suorittaa lapsia, elleivät ne olevat yli 8-vuotiaille ja näitä toimintoja suoritetaan valvonnan alaisena.
6. Aina käytön jälkeen, irrota pistoke pistorasiasta pitämällä pistorasian kättään. ÄLÄ vedä virtajohtoa.
7. Älä upota johtoa, pistoketta ja koko laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä altista sääolosuhteille (sade, aurinko, jne.) tai käyttää olosuhteissa korkealla kosteudella (kylpyhuoneet, kosteat hytit).
8. Tarkista ajoittain virtajohdon kunto. Jos virtajohto on vaurioitunut, se olisi korvattava erikoistuneella korjaamolla välttämiseksi vaaraa.
9. Älä käytä laitetta jos johto on vaurioitunut tai jos se oli pudonnut tai muuten vahingoittunut tai jos se toimii väärin. Älä korjaa laitetta itse, sillä se uhkaa halvaukseen. Vaurioitunut laite anna asianmukaiseen palvelukeskukseen tarkistamaan tai korjaamaan. Mahdolliset korjaukset voivat tehdä vain valtuutetut palvelupisteet. Virheellinen korjaus voi aiheuttaa vakavan vaaran käyttäjälle.

10. Ole hyvä ja aseta laite kylmällä tasaisella alustalla, lämmityslaitteiden keittiökoneiden poissa kuten: sähköliesi, kaasupoltin, jne..
11. Älä käytä laitetta helposti syttyvien materiaalien lähellä.
12. Virtajohto ei voi roikkua pöydän reunalle tai kosketa kuumia pintoja.
13. Älä jätä kytketty laite tai virta pistorasiassa ilman valvontaa.
14. Jotta tarjoaa lisäsuojaa, on suositeltavaa asentaa sähkövirtapiiriin vikavirtasuojalaite (RCD), jonka nimellisvirta on enintään 30 mA. Tässä suhteessa ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
15. Lisävarusten muutos voidaan tehdä vain, kun laite on kytketty pois päältä.
16. Tahosekoittimen terät ovat erittäin teräviä. Pyydämme olla erityisen varovainen. Ennen sekoitin lisälaitteiden muuttamisen irrota virtajohto pistorasiasta.
17. Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita, jotka ovat kuljettu tehosekoitin mukana.
18. Älä käytä laitetta jos se on pudonnut tai muuten vaurioitunut.
19. Käytön aikana älä peitä tuuletusaukkoja kotelossa.
20. Kotelon pesemään älä käytä hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat aiheuttaa poistamista tidostuksen graafisia symboleja, kuten merkintöjä, varoitusmerkit, jne.
21. Älä käytä laitetta kuumaan öljyyn tai rasvaan (kuumia tuotteita).
22. Älä pidä laitetta märin käsin.
23. Älä käytä laitetta jään, luun ja muiden kovien tuotteiden murskaamiseen tai jauhamiseen pähkinöitä ja kahvia.
24. Älä laita käsiä tai työvälineitä astiaan sekoituksen aikana.
25. Huomioi jatkuvan toiminnan laitteen 60 sekuntia. Jatkuvan käytön 60 sekunnin jälkeen, ajanjakson aikana ennen siirtymistä on 1-2 minuuttia. Työajan ylitymisestä ja riittämättömät tautot käytössä voi aiheuttaa moottorin peruuttamatonta vahinkoa. Jos lukita laitteen ennen puhdistusta, jättää ne verkosta.
26. Ennen ensimmäistä käyttöä pese ja kuivaa laite (katso puhdistusta ja huoltoa).

#### TUOTTEEN KUVAUS (kuva 1)

- |   |  |
|---|--|
| 1. Vaihtelevan nopeuden säädin          | 2. Nopeuden painike “-”                  |
| 3. Nopeuspainike “=”                    | 4. Moottorikotelo                        |
| 5. Vapauta painikkeet                   | 6. Sekoittimen akseli                    |
| 7. Whisk-kytkentäyksikkö                | 8. Vispiä                                |
| 9. Mittauskuppi kannella                | 10. Masher-kytkentäyksikkö               |
| 11. Masher jalka                        | 12. Masher paddle                        |
| 13. Chopper-kytkentäyksikkö             | 14. Chopper-terä                         |
| 15. Chopper-kulho                       | 16. Työnnä                               |
| 17. Prosessorin kansi                   | 18. Terä kuution muotoiseen leikkaukseen |
| 19. Leikkaus grillit: 8x8mm tai 11x11mm | 20. Kupla-leikkukutuki                   |
| 21.a Viipalointilaatikko                | 21.b Perunoiden rakeistuslevy            |
| 22. Levyn tuki                          | 23. Prosessorin kulho                    |

#### varovaisuus

1. Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta ennen kuin koot, pura, säilytä ja puhdistat se.
2. Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Jos laitetta käytetään väärin tai ammattikäyttöön tai ammattikäyttöön tai jos sitä ei käytetä käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, takuu mitätöidään ja valmistus kieltäytyy aiheuttamasta vahinkoa.
3. Pidä moottoriyksikkö poissa lämmöltä, tulta, kosteudelta ja lialta.
4. Älä koskaan täytä dekantterilasias, chopperin kulhoa tai ruoanvalmistuskonetta, jossa on kuumempia kuin 80 ° C / 175 ° F.
5. Älä käsittele jäädytettyjä hedelmiä, joissa on kiviä tai siemeniä.
6. Jos huomaat, että kahva kuumenee (kuuempi kuin 50 ° C / 122 ° F), irrota pistoke pistorasiasta ja anna sen jäähtyä vähintään 60 minuuttia.

## Käyttövalmis

1. Anna kuumien ainesosien jäähtyä ennen kuin käsittelet niitä laiteen kanssa.
2. Jos käytät käsisekoitinta tai katkaisijaa, leikkaa suuria ainesosia noin kuutiometreiksi. 2 cm ennen niiden käsittelyä. Jos käytät ruoka-aineprosessoria viipalointilaitteella tai leikkuterällä, leikkaa ainesosat palasiksi, jotka sopivat tulokannen reikään. Huolehdi siitä, että palat eivät ole liian suuria, jotta ne eivät pääse juuttumaan putkeen.
3. Asenna laite oikein.

## Nopeuden asettaminen

Kun painat nopeusnäppäintä "-" ruoan käsittelemiseksi, voit säätää nopeuden säädintä vaihtelevan nopeuden saavuttamiseksi. Mitä korkeampi nopeusasetus on, sitä nopeammin ja hienommin leikkaustulokset ovat.

Kun käytät nopeuspainiketta "=", laite toimii suurimmalla nopeudella. Tässä tapauksessa nopeutta ei voi säätää nopeussäätimellä.

## Käsisekoittimen käyttö (kuva 2)

Käsisekoitin on tarkoitettu: nesteiden (esim. Meijerituotteiden, kastikkeiden, hedelmärehujen, keittojen, sekoitettujen juomien ja ravistelujen) sekoittamiseen, pehmeiden ainesosien sekoittamiseen ja keitetyt ainesosat (esim. Vauvanruoan valmistukseen).

1. Kiinnitä tehosekoittimen akseli moottoriyksikköön ("napsauta").
2. Upota terän suojuksen kokonaan ainesosiin.
3. Kytke laite päälle painamalla nopeuspainiketta.
4. Siirrä laite hitaasti ylös ja alas ja piireissä sekoittamaan ainesosaa.

Kun sekoitat suoraan kattilaan ruoanlaiton aikana, ota pannu ensin uunista suojaaksesi laitetta ylikuumenemasta.

## Chopper-toiminto (kuva 3)

Chopper on tarkoitettu lihan, juustojen, sipulien, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, mantelien jne. leikkaamiseen. Älä leikkaa erittäin kovaa ruokaa, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja ja jyvää.

Ennen leikattua lihaa, juustoa, sipulia, valkosipulia, porkkanaa, chiliä. Poista varret yrteistä, kuorimattomista pähkinöistä. Poista luut, jänteet ja harja lihasta.

1. Aseta chopper-teräyksikkö leikkurin kulhoon.
2. Aseta ainesosat pilkkomiseen.
3. Aseta kytkentäyksikkö katkaisijan kulhoon.
4. Kiinnitä moottoriyksikkö leikkurin kulhoon.
5. Painamalla normaalia tai turbo-painiketta voit vaihtaa laitteen.

## Viipälätoiminto (kuva 4)

Vatka on tarkoitettu kermavaahdon, munanvalkuaisen, jälkiruoan jne.

1. Aseta kuiskaussuojus kytkentäyksikköön.
2. Liitä kytkentäyksikkö moottoriyksikköön.
3. Aseta ainesosat kulhoon (Käytä suurta ja syvää kulhoa parhaan tuloksen saavuttamiseksi).
4. Upota viispilä kokonaan ainesosiin. Jos haluat välttää roiskumisen, aloita käsittely alhaisella nopeudella.

## Viipalointi- / murskauskiekon tai rakeistuslevyn toiminta (kuva 5)

Murskaus- / viipalointilevy on tarkoitettu vihannesten, kuten kurkkujen, porkkanan, perunoiden, purjoiden ja sipulien ja tiettyjen juustojen, viipalointiin tai murskaamiseen. Rakeistuslevy on tarkoitettu pannukakkujen taikinaa varten.

1. Aseta terän tuki kulhon keskitappiin, aseta levy terän tukeen ja anna sen kääntyä paikalleen.
2. Kiinnitä ruokaprosessorin kansi kulhoon. Lukitse kansi kääntämällä sitä myötäpäivään.
3. Aseta moottoriyksikkö kytkentäyksikköön, kunnes se lukittuu.
4. Täytä käsiteltävä ruoka täyttöputkeen. Älä koskaan pääse täyttöputkeen, kun laite on kytketty päälle. Käytä aina työntimellä ruokaa.
5. Painamalla nopeuspainiketta voit vaihtaa laitteen.

## Cube-leikkurin toiminta (kuva 5)

Kuutionleikkuri on tarkoitettu raakojen ja keitettyjen vihannesten ja hedelmien leikkaamiseen pieniksi kuutioiksi.

Älä käsittele kovia ainesosia, kuten hedelmiä kivillä, lihalla luut tai jäädytetyt ainesosat. Ne voivat estää ja vahingoittaa kuution leikkuria. Vinkki: Jos haluat käsitellä eri ainesosia ilman, että kuutioleikkuri on puhdistettu, aloita aina pehmeimmistä ainesosista. Esimerkiksi hedelmäsalatille, aloita banaanilla, jatka mangolla ja lopeta omenoilla.

1. Avaa 4 metallilukkoa (20a, b, c, d) kuutiohiomakoneen tukeen (20).
2. Työnään valittu leikkuriruukku (19) kuutiohiomakannattimen (20) reikään, laita terä (18) ja sulje neljä metallilukkoa (20a, b, c, d). Terän ja arinan leikkaavat reunat ovat erittäin teräviä, joten käsittele niitä huolellisesti!
2. Aseta kuutiohakutuki (20) kulhoon ja kohdistaa neljä lovea kuutionmuotoisen leikkurin ulkopuolelle neljällä koukulla kulhon sisäreunassa (kuva 8). Kiinnitä erityistä huomiota kuutiohiomakannattimen (20) sijoittamiseen vaakasuoraan asentoon kulhoon.
3. Aseta kansi kulhoon. Kiinnitä kansi kääntämällä sen (napsauta).
4. Kiinnitä moottoriyksikkö kulhoon ("napsauta").
5. Laita ainesosat syöttöputkeen. Leikkaa suuria ainesosia paloiksi, jotka sopivat löyhästi syöttöputkeen. Kun on käsiteltävä suuri määrä ainesosia, käsittele pieniä eriä (enintään 250 g) ja ravista kulhoa hieman levittämään leikatut ainesosat kulhoon. Tyhjennä kulho 500 g käsittelyn jälkeen.
6. Kytke laite päälle pitämällä nopeuspainiketta painettuna.



7. Paina työnnin kevyesti syöttöputken ainesosiin.

Huomautus: Jos ainekset juuttuvat, irrota pistoke pistorasiasta, irrota moottoriyksikkö, paina kahvan painiketta ja käännä kansi vastapäivään, jotta se irtoaa kulhosta ja poista syöttöputken kiinnittymyt aineosa.

8. Paina käsittelyn jälkeen moottoriyksikön vapautuspainiketta ja poista moottoriyksikkö ruokaprosessorin kannesta.

9. Paina kahvan painiketta ja käännä kansi vastapäivään poistaaksesi sen kulhosta.

10. Vähennä kuutiohakutuki (20) kulhosta. Avaa neljä metalliliukkoa (20a, b, c, d), irrota terä (18) ja leikkurilevy (19). Tyhjennä sitten kulho.

Masher-toiminta (kuva 6)

Masheria voidaan käyttää keitetyt vihannekset, kuten perunat, pensas ja porkkana. Älä murskaa kovia tai kypsentämättömiä elintarvikkeita - voit vahingoittaa laitetta.

1. Kypsennä vihannekset ja valuta.

2. Asenna hihan kytkentäyksikkö naarasjalkaan kääntämällä sitä vastapäivään.

3. Käännä naamio ylösalaisin ja aseta meloa keskelle (12) keskiasentoon ja käännä sitä vastapäivään. Jos kytkentäyksikköä (10) ei ole asennettu, sitä ei voi asentaa paikalleen.

4. Asenna moottoriyksikkö maseointikoteloon (10 + 11 + 12).

5. Kytke pistoke. Siirrä hihna, kunnes haluttu tulos on saavutettu.

7. Vapautta käytön jälkeen nopeuden painike ja irrota pistoke.

8. Irrota holkki, poista siipi (12) piipusta (11) kääntämällä myötäpäivään.

9. Irrota kytkentäyksikkö (10), joka muodostaa peitelevyn (11).

Tärkeä

1. Älä koskaan käytä höyryastiaa kattilassa suoran lämmön kautta. Poista aina kattilan lämpö ja anna jäähtyä hieman.

2. Kaada ylimääräinen ruoka kattilan / kulhon reunasta lastalla.

3. Parhaan tuloksen saamiseksi koskaan täytä kattilaa yms., Yli puolet täynnä ruokaa.

Puhdistus ja huolto

Älä upota moottoriyksikköä (4), leikkurin kansi (13), prosessorin kansi (17) ja kytkentäyksiköt (7, 10) veteen tai muuhun nesteeseen, älä huuhtele sitä hanan alla. Puhdista ne vain kostealla liinalla. Älä koskaan käytä laitteen puhdistamiseen hankaustyynyjä, hankaavia puhdistusaineita tai aggressiivisiä nesteitä, kuten bensiniä tai asetonia. Puhdista teräyksikkö, kuutio leikkuri ja levy hyvin huolellisesti.

Niiden leikkaavat reunat ovat erittäin teräviä.

1. Ennen laitteen puhdistamista. Poista lisävaruste.

2. Puhdista dekanterilasi (9), prosessorin kulho (23), leikkurin terä (14), katkaisukulho (15), kuutiomuotoinen terä (20) ja grillit (19) ja kiekot (21) lämpimässä vedessä, jossain pesunesteessä.

3. Teräksellisiä (6) ja vispilää (8) voidaan puhdistaa, kun ne on edelleen kiinnitetty moottoriyksikköön upottamalla ne lämpimään veteen, jossa on pesuainetta, ja anna laitteen käydä jonkin aikaa.

TEKNISET TIEDOT:

Teho: 1000W

Max teho: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Nimellinen jatkuva työaika:  $\leq$  1 min

Nimellinen katke aika:  $\geq$  1 min



Kantakaamme huolta ympäristöstä. Pähkypakkauksen pyydämme laittamaan paperikierrätykseen. Polyeteenipussit (PE) tulee laittaa muovien kierrätysastiaan. Loppuun käytetyt laitteet tulee toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen, koska laitteiden sisältämät vaaralliset aineosat voivat olla ympäristölle vahingollisia. Sähkölaite tulee toimittaa siten, että sen uudelleenkäyttö on estetty. Jos laitteessa on paristo, paristo tulee poistaa ja toimittaa erillisesti keräyspisteeseen.

SVENSKA

## ALMÄNNA SÄKERHETSKRAVEN VIKTIGA INSTRUKTIONER FÖR SÄKER ANVÄNDNING LÄS FÖRSIKTIGT OCH FÖRVARA FÖR FRAMTIDEN

1. Innan du börjar använda apparaten, läs denna bruksanvisning och följ dessa anvisningar.

Tillverkaren åtar sig inget ansvar för skador som orsakas av apparatens användning i motsats till det avsedda ändamålet eller felaktig hantering av apparaten.

2. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte för andra ändamål än det avsedda ändamålet.

3. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag 220-240 V ~ 50/60 Hz.

För att öka användningens säkerheten anslut inte flera elektriska apparater till en strömkrets samtidigt.

4. Var mycket försiktig när du använder apparaten och barnen är i närheten. Låt inte barn leka med apparaten, låt inte barn eller personer som inte känner till apparaten för dess användning.

5. VARNING: Denna anordning kan användas av barn över 8 år gamla och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller utan erfarenhet och bekantskap av apparaten, om det sker under övervakning av en person som ansvarar för deras säkerhet eller de har fått hänvisningar för säker användning av anordningen och är medvetna om de faror som är förknippade med dess användning. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och konservering av apparaten bör inte utföras av barn om de inte är mer än åtta år gamla och dessa åtgärder genomförs under övervakning.

6. Efter användning ta alltid ut stickproppen ur eluttaget genom att hålla eluttaget med handen. Dra INTE nätkabeln.

7. Doppa inte sladden, stickproppen och hela apparaten i vatten eller andra vätskor. Utsätt inte apparaten för väderförhållanden (regn, sol, osv.) eller använd inte i förhållanden med hög fuktighet (badrum, fuktiga stugor).

8. Kontrollera nätsladdens skick regelbundet. Om nätsladden är trasig, bör den bytas ut av en specialist verkstad för att undvika fara.

9. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd eller om den har tappats eller skadats på något annat sätt eller fungerar felaktigt. Reparera inte apparaten själv, eftersom det kan orsaka en elektrisk stöt. Lämna in en skadad apparat hos ett lämpligt servicecenter för att kontrollera eller reparera den. Alla reparationer kan endast göras av auktoriserade servicecenter. Felaktig reparation kan resultera i en allvarlig fara för användaren.

10. Placera anordningen på en kall, stabil och jämn yta, borta från uppvärmningsutrustning i köket som elspisar, gasbrännare, osv.

11. Använd inte apparaten i närheten av brandfarliga material.

12. Nätsladden kan inte hänga över kanten på bordet eller kontakta heta ytor.

13. Det är förbjudet att lämna apparaten eller strömförsörjningen som ansluts till eluttaget utan övervakning.

14. För att säkra ett ytterligare skydd, rekommenderas det att installera jordfelsbrytare (RCD) med märkström högst 30 mA i den elektriska kretsen. Det ska göras av en professionell elektriker.

15. Utbytet av tillbehör får endast ske när apparaten är avstängd.

16. Mixerns knivblad är mycket vassa. Var extra försiktig. Innan du byter mixerns tillsatser, ta bort nätsladdens stickpropp ur eluttaget.

17. Använd endast originaltillbehör med mixern.

18. Använd inte apparaten om den har tappats eller på annat sätt skadats.

19. Täck inte ventilationshålen i höljet under drift.

20. Använd inte aggressiva rengöringsmedel för rengöring av höljet, eftersom de kan orsaka avlägsnande av grafiska symboler som markeringar, varningsskyltar, etc.

21. Använd aldrig apparaten med het olja eller fett (heta produkter).
22. Håll inte apparaten med våta händer.
23. Använd inte apparaten för att krossa is, ben eller andra hårda livsmedel eller mala nötter och kaffe.
24. Placera inte händerna eller redskap i behållaren under blandningen.
25. Kör inte kontinuerligt apparaten längre än 60 sekunder. Efter kontinuerlig användning i 60 sekunder vänta 1-2 minuter, innan du sätter apparaten igen. Om du överskrider arbetstid och har ett otillräckligt avbrott i driften, kan det leda till bestående skador på motorn. Om apparaten blockerar innan rengöring, urkoppla den från nätet.
26. Före den första användning rengör ordentligt och torka apparaten (se rengöring och konservering).

#### PRODUKTBESKRIVNING (bild 1)

- |                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Variabel hastighetsregulator      | 2. Snabbknapp "-"                 |
| 3. Snabbknapp "="                    | 4. Motorhus                       |
| 5. Släppknappar                      | 6. Blenderaxel                    |
| 7. Vispa kopplingsenhet              | 8. Vispa                          |
| 9. Mätskål med lock                  | 10. Masher kopplingsenhet         |
| 11. Masher fot                       | 12. Masher paddle                 |
| 13. Chopper-kopplingsenhet           | 14. Chopperblad                   |
| 15. Chopper bowl                     | 16. Pusher                        |
| 17. Processorlock                    | 18. Blad för kubisk formskärning  |
| 19. Skärgrillar: 8x8mm eller 11x11mm | 20. Cubic cutter stöd             |
| 21.a Skivning / strimlingskiva       | 21.b Granuleringskiva för potatis |
| 22. Skivstöd                         | 23. Processorskål                 |

#### Varning

1. Stäng av apparaten och koppla ur den från elnätet innan du monterar, demonterar, lagrar och rengör det.
2. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Om apparaten används felaktigt eller professionellt eller halvprofessionellt eller om det inte används enligt instruktionerna i användarmanualen, blir garantin ogiltig och tillverkningen vägrar inget ansvar för skadad skada.
3. Håll motorn borta från värme, eld, fukt och smuts.
4. Fyll aldrig bägaren, chopperskålen eller matprocessorskålen med ingredienser som är hetare än 80 ° C / 175 ° F.
5. Bearbeta inte fryst mat av frukt med stenar eller pips.
6. Om du märker att handtaget blir varmt (varmare än 50 ° C) ska du koppla ur apparaten och låt den svalna i minst 60 minuter.

#### Förberedelser för användning

1. Låt heta ingredienser svalna innan du bearbetar dem med apparaten.
2. Om du använder handmixaren eller hackaren skär du stora ingredienser i kuber på ca. 2 cm innan du bearbetar dem. Om du använder matberedaren med skivor / krosskivan eller kubsjäraren, skära ingredienserna i bitar som passar in i inloppslocket hål. Var försiktig så att bitarna inte är för stora för att förhindra att de fastnar i röret.
3. Montera apparaten ordentligt.

#### Ställ in hastigheten

När du trycker på snabbknappen "-" för att bearbeta mat kan du manipulera hastighetsregulatorn för att få variabel hastighet. Ju högre hastighetsinställningen desto snabbare och finare blir resultatet.

När du använder snabbknappen "=", arbetar apparaten med maximal hastighet. I det här fallet kan du inte justera hastigheten med hastighetsregulatorn.

#### Handblandarens funktion (bild 2)

Handblandaren är avsedd för: blandning av vätskor (t ex mejeriprodukter, såser, fruktjuicer, soppor, blandade drycker och skakningar), blandning av mjuka ingredienser och renande kokta ingredienser (t ex för att göra barnmat).

1. Fäst bländaraxeln på motoraggregatet ("klick").
2. Sänk bladskyddet helt i ingredienserna.
3. Tryck på snabbknappen för att slå på apparaten.
4. Flytta apparaten långsamt upp och ner och i cirklar för att blanda ingrediensen.

När du blandar direkt i kastrullen när du lagar mat, ta först kakan från kaminen för att skydda apparaten mot överhettning.

#### Chopper operation (bild 3)

Hackaren är avsedd att hugga kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, hasselnötter, mandlar etc. För att hugga hårda varor använd "="

-knappen. Hacka inte extremt hård mat, som muskotnöt, kaffeböner och korn.

Innan du huggar förskuren kött, ost, lök, vitlök, morötter, chili. Ta bort stjälkar från örter, un-shell nötter. Ta bort ben, senor och gristle från kött.

1. Sätt chopperbladet i chopperskålen.
2. Sätt ingredienserna i chopperskålen.
3. Placera kopplingsenheten på chopperskålen.
4. Fäst motoraggregatet på chopperskålen.
5. Tryck på normal- eller turbohastighetsknappen för att byta apparat.

Vispa operation (bild 4)

Visp är avsedd för piskad grädde, whisking äggvita, efterrätter etc.

1. Sätt in vispen i whiskkopplingsenheten.
2. Anslut kopplingsenheten till motorn.
3. Sätt ingredienserna i en skål (Använd en stor och djup skål för bästa resultat).
4. Dunkla vispen helt i ingredienserna. För att undvika stänk, börja bearbeta med låg hastighet.

Användning av skivor / rivningsskivor eller granuleringskiva (bild 5)

Skivningsskivan är avsedd att skära eller strimla grönsaker som gurka, morot, potatis, purjolök och lök och vissa osttyper.

Granuleringskivan är avsedd för potatis för pannkakade deg.

1. Placera knivstödet på skålens mitttapp, sätt skivan i knivstödet och låt den svänga på plats.
2. Fäst matberedningslocket på skålen. Vrid det medurs för att låsa locket.
3. Sätt in motorenheten i kopplingsenheten tills den låses.
4. Fyll på maten som ska bearbetas i påfyllningsröret. Räck aldrig in i påfyllningsröret när apparaten är påslagen. Använd alltid pusheren för att mata i mat.
5. Tryck på snabbknappen för att byta apparat.

Cube cutter operation (bild 5)

Kubskäraren är avsedd att skära råa och kokta grönsaker och frukt i små kuber.

Bearbeta inte hårda ingredienser som frukt med stenar, kött med ben eller frysta ingredienser. De kan blockera och skada kubskäraren.

Tips: Om du vill bearbeta olika ingredienser utan att rengöra kubeskäraren däremellan, börja alltid med de mjukaste ingredienserna. Till exempel, för en fruktsallad, börja med banan, fortsätt med mango och sluta med äpplen.

1. Öppna 4 metallspännen (20a, b, c, d) på kubiskt skärstöd (20).
  - Sätt in den valda skärgrillen (19) i hålet på kubstängsstödet (20), applicera bladet (18) och stäng de 4 metallspännen (20a, b, c, d). Bladets och gallerens skärande kanter är mycket skarpa, så hantera dem noggrant!
  2. Sätt det kubiska skärstödet (20) på skålen, anpassa de fyra skåroma utanför kubiskäraren med fyra krokare på skålens innerkant (figur 8). Var särskilt uppmärksam på att placera kubiskt skärstöd (20) i horisontellt läge på skålen.
  3. Sätt locket på skålen. Vrid locket för att fixa det ("klicka").
  4. Fäst motoraggregatet på skålens lock ("klick").
  5. Sätt ingredienserna i matarröret. Förskurna stora ingredienser i bitar som passar löst i matarröret. När du måste bearbeta en stor mängd ingredienser, bearbeta små partier (max 250g) och skaka skålen något för att fördela de skurna ingredienserna i skålen. Töm skålen efter behandling av 500g.
  6. Tryck och håll ned hastighetsknappen för att slå på apparaten.
  7. Tryck lätt pusern på ingredienserna i matarröret.
- Obs! Om ingredienserna fastnar, dra ur kontakten, ta loss motoren, tryck på knappen på handtaget och vrid locket moturs för att ta bort det från skålen och ta bort ingredienserna som fastnar i matarröret.
8. Efter bearbetning trycker du på frigöringsknappen på motoraggregatet och tar bort motorenheten från matprocessorlocket.
  9. Tryck på knappen på handtaget och vrid locket moturs för att ta bort det från skålen.
  10. Dra ut det kubiska skärstödet (20) från skålen. Öppna 4 metallspännen (20a, b, c, d), ta bort bladet (18) och skärgrillet (19). Töm sedan skålen.

Masher operation (bild 6)

Masken kan användas för att masha kokta grönsaker som potatis, sop och morot. Stryk inte hårda eller okokta matar - du kan skada enheten.

1. Koka grönsakerna och dränera.
  2. Montera maskerkopplingsenheten på masfoten genom att vrida moturs.
  3. Vänd masken upp och ner och placera spjället över (12) i mittnavet och vrid moturs för att fixa det. Om kopplingsenheten (10) inte är monterad kan spjället (12) inte monteras på plats).
  4. Montera motoraggregatet på maskerbarnet (10 + 11 + 12).
  5. Anslut. Flytta masken tills önskat resultat uppnås.
  7. Släpp av hastighetsknappen och dra ur kontakten efter användning.
  8. Lossa masken, ta bort padden (12) från masken (11) genom att vrida medurs.
  9. Skruva loss kopplingsenheten (10) från maskerfoten (11).
- Viktig

1. Använd aldrig masken i en kastrull över direkt värme. Ta alltid av pannan från värmen och låt svalna något.
2. Använd en spatel för att skrapa bort överskott av mat från kanten av kastrull / skål.
3. För bästa resultat när mashing aldrig fyller en gryta etc., mer än hälften full med mat.

#### Städning och underhåll

Doppa inte motorenheten (4), kåplocket (13), processorkåpan (17) och kopplingsenheterna (7, 10) i vatten eller någon annan vätska, skölj den inte under kranen. Använd bara en fuktig trasa för att rengöra dem. Använd aldrig skurkuddar, slipmedel eller aggressiva vätskor som bensin eller aceton för att rengöra apparaten. Rengör bladenheten, kubs käraren och skivan mycket noggrant. Deras skåreggar är mycket skarpa.

1. Innan du rengör enheten. Ta bort tillbehöret.
2. Rengör bägaren (9), processorkåpan (23), chopperbladet (14), chopperskålen (15), kubiskärhållaren (20) och grillar (19) & skivor (21) i varmt vatten med lite tvättvätska.
3. Bladaxeln (6) och vispen (8) kan rengöras medan den fortfarande är ansluten till motorenheten genom att sänka dem i varmt vatten med lite tvättvätska och låta apparaten köra en stund.

#### TEKNISK DATA:

Effekt: 1000W

Max effekt: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Klassad kontinuerlig arbetstid: <1 min

Nominell pausningstid: > 1 min



**Vi sköter om miljön.** Överlämna förpackningar i kartong till pappersavfall. Polyetylsäckar (PE) slängs i avfallsbehållare för plast. Man bör lämna en gammal apparat till en riktig återvinningscentral, eftersom farliga komponenter i apparaten kan orsaka fara till miljön. En elektrisk apparat bör lämnas för att minska förnyad användning av denna. Om apparaten innehåller batterier, bör man ta bort dem och lämna dem separat till återvinningscentraler.

## ITALIANO

### CONDIZIONI GENERALI DI SICUREZZA

#### IMPORTANTI ISTRUZIONI RIGUARDANTI LA SICUREZZA D'USO

#### LEGGERE CON ATTENZIONE E CONSERVARE PER IL FUTURO RIFERIMENTO

1. Prima dell'uso, leggere le istruzioni e attenersi alle indicazioni ivi contenute. Il produttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'uso improprio o non previsto.
2. Il dispositivo serve soltanto per uso domestico. Non utilizzarlo per scopi diversi, non conformi all'uso previsto.
3. Collegare il dispositivo esclusivamente alla presa con messa a terra 220-240 V ~ 50/60 Hz. Per aumentare la sicurezza d'uso, non collegare nello stesso tempo all'unico circuito di corrente tanti dispositivi elettrici.
4. Mantenere la necessaria attenzione durante l'uso del dispositivo in presenza di bambini. Non permettere che i bambini giochino con il dispositivo né che i bambini o le persone non addestrate utilizzino il dispositivo.
5. **AVVERTENZA:** Il presente dispositivo può essere utilizzato da bambini che hanno compiuto 8 anni e dalle persone con ridotte capacità fisiche, sensorie o psichiche oppure dalle persone inesperte o che non conoscono il dispositivo a patto che l'attrezzatura venga utilizzata sotto controllo di una persona responsabile della loro sicurezza o che siano state istruite a riguardo dell'uso sicuro del dispositivo e sono consapevoli del pericolo risultante dall'impiego. I bambini non dovrebbero giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione del dispositivo non dovrebbe essere eseguita da bambini a meno che non abbiano compiuto 8 anni e che le attività avvengano sotto controllo.
6. Ogni volta dopo aver finito di utilizzare il dispositivo, staccare la spina dalla presa di alimentazione, sostenendo la presa con la mano. **NON** tirare il cavo di alimentazione.
7. Non immergere il cavo, la presa né l'intero dispositivo in acqua o altri liquidi. Non esporre

- il dispositivo all'azione di agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) e non utilizzarlo nelle condizioni di alta umidità (bagni, umidi case mobili).
8. Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dall'azienda specializzata per evitare il rischio.
  9. Non utilizzare il dispositivo con il cavo danneggiato oppure se è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi altro modo oppure funziona in modo incorretto. Non riparare il dispositivo da soli per evitare il pericolo di folgorazione. Lasciare il dispositivo danneggiato presso l'idoneo centro d'assistenza per verifiche o riparazione. Qualsiasi riparazione può essere fatta esclusivamente dagli autorizzati centri d'assistenza. L'incorretta riparazione può causare grave pericolo all'utente.
  10. Posizionare il dispositivo sulla piana e fredda superficie stabile, lontano da scaldanti attrezzature da cucina come: fornello elettrico, bruciatore a gas, ecc.
  11. Non utilizzare il dispositivo in prossimità di materiali infiammabili.
  12. Il cavo di alimentazione non può trovarsi fuori al bordo del tavolo ne' toccare le superfici calde.
  13. Non lasciare il dispositivo ne' l'alimentatore allacciato alla presa senza sorveglianza.
  14. Per assicurare l'addizionale protezione, si raccomanda di installare nel circuito elettrico il dispositivo di protezione contro la corrente di guasto (RCD) da corrente differenziale nominale che non supera 30 mA. A tal fine contattare elettricista specializzato.
  15. La sostituzione degli accessori può essere eseguita soltanto a dispositivo spento.
  16. Le lame del frullatore ad immersione sono molto taglienti. Si prega di mantenere particolare attenzione. Prima di sostituire le fruste, togliere la spina del cavo di alimentazione dalla presa.
  17. Utilizzare soltanto gli accessori originali forniti con il frullatore ad immersione.
  18. Non utilizzare il dispositivo se è caduto oppure è danneggiato in altro modo.
  19. Durante il funzionamento del dispositivo non coprire le aperture di ventilazione nell'involucro.
  20. Per pulire l'involucro non utilizzare detersivi aggressivi in quanto possono cancellare i simboli grafici informativi come: marcature, simboli di avvertimento, ecc.
  21. Non utilizzare mai il dispositivo con olio o grasso caldo (prodotti caldi).
  22. Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
  23. Non utilizzare il dispositivo per tritare ghiaccio, ossa o altri prodotti duri ne' per macinare caffè e noci.
  24. Non mettere le mani ne' le posate nel recipiente durante la miscelazione.
  25. Rispettare il tempo di funzionamento continuo del dispositivo pari a 60 secondi. Passati 60 secondi, aspettare 1-2 minuti prima di riutilizzare il dispositivo. Il mancato rispetto del tempo di funzionamento continuo o delle necessarie pause può causare irreparabile danno al motore. Nel caso di blocco del dispositivo, prima di lavarlo staccarlo dall'alimentazione.
  26. Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente e asciugare il dispositivo (cfr. pulizia e manutenzione).

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO (immagine 1)

1. Regolatore di velocità variabile
2. Tasto di velocità "-"
3. Tasto di velocità "="
4. Alloggiamento del motore
5. Pulsanti di rilascio
6. Albero del miscelatore
7. Unità di aggancio per frusta
8. Frullare
9. Misurino con coperchio
10. Unità di accoppiamento Masher
11. Piede della maschera
12. Pala della maschera
13. Unità di accoppiamento chopper
14. Lama chopper
15. Ciotola per Chopper
16. Pusher
17. Coperchio processore
18. Lama per taglio a forma di cubo
19. Griglie di taglio: 8x8mm o 11x11mm
20. Supporto per cutter cubico
- 21.a Disco per affettare / sminuzzare
- 21.b Disco per granulazione per patate
22. Supporto per dischi
23. Boccia del processore

### Attenzione

1. Spegner e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di montarlo, smontarlo, conservarlo e pulirlo.
2. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni nel manuale utente, la garanzia diventa non valida e la produzione declina ogni responsabilità per danni causati.
3. Tenere il gruppo motore lontano da fonti di calore, fuoco, umidità e sporizia.
4. Non riempire mai il becher, la ciotola del chopper o la ciotola del robot da cucina con ingredienti che sono più caldi di 80 ° C / 175 ° F.
5. Non elaborare alimenti congelati di frutta con pietre o semi.
6. Se si nota che la maniglia diventa calda (più calda di 50 ° C / 122 ° F), scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per almeno 60 minuti.

### Preparazione per l'uso

1. Lasciare raffreddare gli ingredienti caldi prima di procedere con l'apparecchio.
2. Se usi il frullatore a immersione o l'elicottero, taglia grandi ingredienti in cubetti di ca. 2 cm prima di elaborarli. Se si utilizza il robot da cucina con il disco per affettare / tritare o il taglia-cubetti, tagliare gli ingredienti in pezzi che si adattino al foro del coperchio di ingresso. Fai attenzione che i pezzi non siano troppo grandi per evitare che si incastrino nel tubo.
3. Montare l'apparecchio correttamente.

### Impostazione della velocità

Quando si preme il pulsante della velocità "-" per elaborare il cibo, è possibile manipolare il regolatore di velocità per ottenere velocità variabile. Maggiore è l'impostazione della velocità, più rapidi saranno i risultati di taglio.

Quando si utilizza il pulsante della velocità "=", l'apparecchio funziona alla massima velocità. In questo caso, non è possibile regolare la velocità con il regolatore di velocità.

### Funzionamento del frullatore a immersione (immagine 2)

Il frullatore a immersione è indicato per: miscelare liquidi (ad esempio prodotti lattiero-caseari, salse, succhi di frutta, zuppe, bevande miste e frullati), mescolando ingredienti morbidi e purificando gli ingredienti cotti (ad esempio per preparare alimenti per l'infanzia).

1. Attaccare l'albero del miscelatore al gruppo motore ("clic").
2. Immergere completamente la protezione lama negli ingredienti.
3. Premere il tasto di scelta rapida per accendere l'apparecchio.
4. Muovi lentamente l'apparecchio su e giù e nei cerchi per fondere l'ingrediente.

Quando si meschia direttamente nella pentola durante la cottura, togliere prima la padella dalla stufa per proteggere l'apparecchio dal surriscaldamento.

### Chopper operation (foto 3)

L'elicottero è progettato per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, nocciole, mandorle ecc. Per tagliare i beni duri, utilizzare l'interruttore "-". Non tritare cibo estremamente duro, come noce moscata, chicchi di caffè e cereali.

Prima di tagliare carne, formaggio, cipolle, aglio, carote, peperoncini pre-tagliati. Rimuovi i gambi dalle erbe, dai dadi senza guscio. Rimuovere le ossa, i tendini e le cartilagini dalla carne.

1. Collocare l'unità della lama chopper nella ciotola del chopper.
2. Metti gli ingredienti nella ciotola del chopper.
3. Mettere l'unità di accoppiamento sulla ciotola del chopper.
4. Fissare il gruppo motore sulla tazza del chopper.
5. Premere il pulsante normale o turbo per accendere l'apparecchio.

### Operazione frusta (immagine 4)

La frusta è pensata per montare la panna, montare albumi, dessert, ecc.

1. Inserire la frusta nell'unità di aggancio della frusta.
2. Collegare l'unità di accoppiamento al gruppo motore.



3. Metti gli ingredienti in una ciotola (usa una ciotola grande e profonda per il miglior risultato).
4. Immergere completamente la frusta negli ingredienti. Per evitare schizzi, avviare l'elaborazione a bassa velocità.

Funzionamento del disco per affettare / sminuzzare o disco per granulazione (figura 5)

Il disco per triturazione / affettatura serve per affettare o sminuzzare verdure come cetrioli, carote, patate, porri e cipolle e alcuni tipi di formaggio. Il disco di granulazione è destinato alle patate per l'impasto dei pancakes.

1. Posizionare il supporto per le lame sul perno centrale della vaschetta, posizionare il disco nel supporto della lama e dargli una rotazione per bloccarlo in posizione.
2. Attaccare il coperchio del robot da cucina sulla tazza. Giralo in senso orario per bloccare il coperchio.
3. Inserire l'unità motore nell'unità di accoppiamento finché non si blocca.
4. Riempire il cibo da trasformare nel tubo di riempimento. Non toccare mai il tubo di riempimento quando l'apparecchio è acceso. Usa sempre il pestello per nutrire il cibo.
5. Premere il pulsante della velocità per accendere l'apparecchio.

Funzionamento della taglierina del cubo (figura 5)

Il tagliapiastrelle è destinato al taglio di verdure e frutta crude e cotte in piccoli cubetti.

Non elaborare ingredienti duri come frutta con pietre, carne con ossa o ingredienti congelati. Potrebbero bloccare e danneggiare il cubo.

Suggerimento: se si desidera elaborare diversi ingredienti senza pulire il taglia-cubi, iniziare sempre con gli ingredienti più morbidi. Ad esempio, per una macedonia, inizia con la banana, continua con il mango e termina con le mele.

1. Aprire 4 fibbie metalliche (20a, b, c, d) sul supporto della taglierina cubica (20).
- Inserire la griglia di taglio selezionata (19) nel foro del supporto della taglierina cubica (20), applicare la lama (18) e chiudere le 4 fibbie metalliche (20a, b, c, d). I bordi taglienti della lama e della griglia sono molto affilati, quindi maneggiarli con cura!
2. Mettere il supporto per cutter cubico (20) sulla tazza, allineando le quattro tacche all'esterno della taglierina con quattro ganci sul bordo interno della ciotola (figura 8). Prestare particolare attenzione a posizionare il supporto della taglierina cubica (20) in posizione orizzontale sulla tazza.
  3. Metti il coperchio sulla ciotola. Ruota il coperchio per fissarlo ('clicca').
  4. Fissare l'unità motore sul coperchio della tazza ("clic").
  5. Metti gli ingredienti nel tubo di alimentazione. Pre-tagliare gli ingredienti grandi in pezzi che si adattano liberamente nel tubo di alimentazione. Quando devi elaborare una grande quantità di ingredienti, elaborare piccoli lotti (massimo 250 g) e agitare leggermente la ciotola per distribuire gli ingredienti tagliati nella ciotola. Svuotare la ciotola dopo aver elaborato 500 g.
  6. Premere e tenere premuto il pulsante della velocità per accendere l'apparecchio.
  7. Premere leggermente il pulsante sugli ingredienti nel tubo di alimentazione.
- Nota: se gli ingredienti si bloccano, scollegare l'apparecchio, staccare l'unità motore, premere il pulsante sull'impugnatura e girare il coperchio in senso antiorario per allontanarlo dalla ciotola e rimuovere gli ingredienti che sono rimasti nel tubo di alimentazione.
8. Dopo l'elaborazione, premere il pulsante di rilascio sull'unità motore e rimuovere l'unità motore dal coperchio del robot da cucina.
  9. Premere il pulsante sulla maniglia e ruotare il coperchio in senso antiorario per rimuoverlo dalla tazza.
  10. Sottrarre il supporto della taglierina cubica (20) dalla tazza. Aprire 4 fibbie metalliche (20a, b, c, d), rimuovere la lama (18) e la griglia di taglio (19). Quindi svuota la ciotola.

Operazione Masher (immagine 6)

Lo schiacciapatate può essere utilizzato per schiacciare verdure cotte come patate, rape e carote. Non schiacciare cibi duri o non cotti: potresti danneggiare l'unità.

1. Cuocere le verdure e scolarle.
2. Montare l'unità di accoppiamento masher sul piedino dello stampo ruotando in senso antiorario.
3. Capovolgere lo schiacciapatate e montare la pagaia (12) nel mozzo centrale e girare in senso antiorario per fissarla. Se l'unità di accoppiamento (10) non è montata, la pala (12) non può essere montata in posizione.
4. Montare il gruppo motore sullo schiacciapatate (10 + 11 + 12).
5. Collegare. Spostare lo schiacciamento fino a ottenere il risultato desiderato.
7. Dopo l'uso, rilasciare il pulsante della velocità e scollegare.
8. Staccare lo schiacciatore, rimuovere la paletta (12) dallo schiacciatore (11) ruotando in senso orario.
9. Svitare l'unità di accoppiamento (10) formando il piedino dello schiacciapatate (11).

Importante

1. Non usare mai lo schiacciapatate in una casseruola a fuoco diretto. Rimuovete sempre la casseruola dal fuoco e lasciate raffreddare leggermente.
2. Usa una spatola per grattare via il cibo in eccesso dal bordo della casseruola / ciotola.
3. Per ottenere i migliori risultati quando il purè non riempie mai una pentola ecc., Più della metà è pieno di cibo.

Pulizia e manutenzione

Non immergere il gruppo motore (4), il coperchio del chopper (13), il coperchio del processore (17) e le unità di accoppiamento (7, 10) in acqua o altri liquidi, non risciacquarlo sotto il rubinetto. Utilizzare solo un panno umido per pulirli. Non utilizzare mai spugne abrasive, detersivi abrasivi o liquidi aggressivi come benzina o acetone per pulire l'apparecchio. Pulire con cura l'unità lama, la taglierina a cubetti e il disco. I loro bordi taglienti sono molto affilati.

1. Prima di pulire il dispositivo. Rimuovere l'accessorio.

2. Pulire il becher (9), la tazza del processore (23), la lama del chopper (14), la ciotola del chopper (15), il supporto della taglierina cubica (20) e le griglie (19) e i dischi (21) in acqua calda con un po' di detersivo liquido.

3. L'albero della lama (6) e la frusta (8) possono essere puliti mentre sono ancora attaccati al gruppo motore immergendoli in acqua calda con un po' di detersivo e lasciando scorrere l'apparecchio per un po'.

#### DATI TECNICI:

Potenza: 1000W

Potenza massima: 1600W

220-240 V ~ 50 / 60Hz

Tempo di lavoro continuo nominale:  $\leq$  1 min

Tempo di intervallo stimato:  $\geq$  1 min



Prendiamoci cura dell'ambiente naturale. I contenitori in cartone dovrebbero essere portati all'apposito punto di raccolta. I sacchi in polietilene (PE) vanno buttati nel contenitore per la plastica. L'apparecchio fuori uso deve essere rottamato presso un centro di raccolta autorizzato, poiché contiene elementi pericolosi che potrebbero costituire una minaccia per l'ambiente. Il dispositivo elettrico deve essere consegnato in modo da limitare il suo riutilizzo. Se l'apparecchio contiene batterie, è necessario rimuoverle e smaltirle separatamente.

## SLOVENŠČINA

### SPLOŠNI ZAŠČITNI UKREPI

#### POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA ZA UPORABO NATANČNO PREBERETE IN SHRANITE ZA PRIHODNOST

1. Pred uporabo naprave preberite navodila za uporabo in upoštevajte navodila iz njih. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki jo uporabi v nasprotju naprave, povzročeno nameravano uporabo ali neustreznega ravnanja.
2. Naprava se uporablja le za domačo rabo. Ne uporabljajte za druge namene, kot je predvideno uporabo.
3. Naprava mora biti priključena le na ozemljeno vtičnico 220-240 V ~ 50/60 Hz. Da bi povečali varnost za en krogotok istočasno ne vtič več električnih naprav.
4. Bodite izredno previdni, ko uporabljate napravo, ko so v bližini otroci. Ne dovolite, da otroci igrajo z napravo, ne dovolite otrokom ali ljudem niso seznanjeni z napravo za njeno uporabo.
5. **OPOZORILO:** Ta oprema se lahko uporabljajo otroci več kot 8 let in osebam z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če je to storjeno pod nadzorom osebe odgovorne za njihovo varnost, ali jim je bila dana navodila za varno uporabo naprave in se zavedajo nevarnosti, povezanih z njegovo uporabo. Otroci ne smejo igrati z napravo. Čiščenje in vzdrževanje naprave ne smejo izvajati otroci, če so več kot 8 let in te dejavnosti se izvajajo pod nadzorom.
6. Vedno po uporabi, odstranite vtič iz napajalne vtičnice tako, da držite vtičnico z roko. **NE** vlecite za napajalni kabel.
7. Ne potaplajte kabla, vtič, in celotne naprave v vodo ali druge tekočine. Ne izpostavljajte napravo vremenskim razmeram (dež, sonce, itd.) ali ne uporabljajte v pogojih visoke vlažnosti (kopalnice, vlažne bungalove).
8. Občasno preverite stanje napajalnega kabla. Če je napajalni kabel poškodovan, ga je treba nadomestiti z specializirani trgovini popravilo, da se prepreči nevarnost.
9. Naprave ne uporabljajte s poškodovanim napajalnim kablom ali če je bil padel ali se poškodoval na kakršen koli drug način ali nepravilno deluje. Ne popravljajte naprave sami, saj to lahko povzroči električni udar. Poškodovano napravo dajte na ustrezen servisni center

- za preverjanje ali popravilo. Vsa popravila se lahko izvede le pooblaščenim servisnim točkam.
- Nepravilna popravila lahko povzročijo resne nevarnosti za uporabnika.
10. Napravo postavite na hladen, stabilna, ravna površina, oddaljena od ogrevane opreme za gospodinjske aparate, kot so električni štedilnik, plinski gorilnik, itd..
  11. Ne uporabljajte naprave v bližini vnetljivih materialov.
  12. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali pa se dotakniti vročih površin.
  13. Ne pustite, da je naprava ali napajalnik vklopljena v vtičnico brez nadzora.
  14. Za dodatno zaščito, je priporočljivo namestiti v električnem tokokrogu, diferencialna naprava (RCD) z nazivno jakost diferencialno toka, ki ne presega 30 mA. V zvezi s tem, se obrnite na usposobljenega elektroinštalaterja.
  15. Spreminjanje opreme je dopustna samo s izklopom uporabe naprave.
  16. Rezila koncih mešalnika so zelo ostri. Prosimo, bodite poseben previdni. Pred spreminjanjem mešalnik konča izvalcite napajalni kabel iz vtičnice.
  17. Uporabljajte samo originalne priložene z mešalnikom dodatne opreme.
  18. Naprave ne uporabljajte je padel ali kako drugače poškodovani.
  19. Med obratovanjem naprave ne pokrivajte prezračevalnih odprtih v ohišju.
  20. Za pranje ohišja, ne uporabljajte agresivnih čistil, ker so lahko vzrok za odstranitev podatkov zapiše grafične simbole, kot so: oznake, opozorilne table, itd.
  21. Naprave nikoli ne uporabljajte za vroče olje ali maščoba (vročih izdelkov).
  22. Ne držite naprave z mokrimi rokami.
  23. Naprave ne uporabljajte za drobljenje ledu, kosti in druge trde proizvode ali za mletje orehov in kave.
  24. Ne dajte roke ali posoda v posodo med mešanjem.
  25. Upoštevajte neprekinjeno delovanje naprave 60 sekund. Po stalno uporabo 60 sekund časovni interval pred prehodom vklop je 1-2 minute. Presega delovni čas in premalo prekinitve delovanja lahko povzroči nepopravljivo škodo na motorju naprave. Če napravo zaklene pred čiščenjem, izključite jih iz omrežja.
  26. Pred prvo uporabo temeljito operite in osušite napravo (glej čiščenje in vzdrževanje).

#### OPIS IZDELKA (slika 1)

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Regulator spremenljive hitrosti     | 2. Gumb za hitrost “-“               |
| 3. Tipka za hitrost “=”                | 4. Ohišje motorja                    |
| 5. Sprostite gumbe                     | 6. Gred mešalnika                    |
| 7. Namestite sklopno enoto             | 8. Mešalnik                          |
| 9. Merilna posoda s pokrovom           | 10. Masher coupling unit             |
| 11. Masher foot                        | 12. Masher veslo                     |
| 13. Sklopna enota helikopterja         | 14. Rezilo rezalnika                 |
| 15. Skodelica rezalnika                | 16. Potiskalnik                      |
| 17. Pokrov procesorja                  | 18. Rezilo za rezanje kubičnih oblik |
| 19. Rezalni rešetki: 8x8mm ali 11x11mm | 20. Kubični rezalnik                 |
| 21.a Rezanje diska                     | 21.b Disk za granulacijo za krompir  |
| 22. Nosilec diska                      | 23. Posoda procesorja                |

#### Pozor!

1. Pred sestavljanjem, razstavljanjem, shranjevanjem in čiščenjem napravo izklopite in jo izključite iz električnega omrežja.
2. Ta naprava je namenjena samo za gospodinjsko uporabo. Če se naprava uporablja nepravilno ali za poklicne ali polprofesionalne namene ali če se ne uporablja v skladu z navodili v uporabniškem priročniku, garancija postane neveljavna in proizvajalec ne prevzema odgovornosti za povzročeno škodo.
3. Motorno enoto hranite stran od toplote, ognja, vlage in umazanije. **78**

4. Nikoli ne polnite čašo, posodo za helikopter ali posodo za kuhinjsko posodo s sestavinami, ki so bolj vroče od 80 ° C / 175 ° F.
5. Ne obdelujte zamrznjene hrane s sadjem s kamni ali peškami.
6. Če opazite, da se ročaj segreje (vroča od 50 ° C / 122 ° F), izvalcite aparat iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi vsaj 60 minut.

#### Priprava za uporabo

1. Pustite, da se vroče sestavine ohladijo, preden jih obdelate z napravo.
2. Če uporabljate ročni mešalnik ali helikopter, prerežite velike sestavine v kocke cca. 2 cm, preden jih obdelate. Če uporabljate kuhinjski stroj s ploščo za rezanje / drobljenje ali rezalnikom za kocke, sestavine razrežite na dele, ki se prilegajo luknji na pokrovu. Pazite, da koščki niso preveliki, da bi preprečili, da bi se zataknili v cevi.
3. Napravo pravilno sestavite.

#### Nastavitev hitrosti

Ko za obdelavo hrane pritisnete gumb za hitrost "-", lahko reguliramo hitrost, da dobite spremenljivo hitrost. Višja kot je nastavitev hitrosti, hitrejši in bolj fini bodo rezultati sekanja.

Ko uporabljate gumb hitrosti "=", naprava deluje z največjo hitrostjo. V tem primeru ne morete nastaviti hitrosti s regulatorjem hitrosti.

#### Delovanje ročnega mešalnika (slika 2)

Ročni mešalnik je namenjen za mešanje tekočin (npr. Mlečnih izdelkov, omak, sadnih sokov, juh, mešanih pijač in napitkov), mešanje mehkih sestavin in pireje kuhanih sestavin (npr. Za izdelavo otroške hrane).

1. Pritrdite gred mešalnika na motorno enoto ("klik").
2. Varovalo rezila popolnoma potopite v sestavine.
3. Za vklop aparata pritisnite gumb za hitrost.
4. Napravo počasi premikajte navzgor in navzdol in v krogih, da zmešate sestavino.

Ko se med kuhanjem premešate neposredno v ponev, vzemite posodo iz peči, da preprečite pregrevanje.

#### Delovanje helikopterja (slika 3)

Helikopter je namenjen sekanju mesa, sira, čebule, zelišč, česna, korenja, orehov, lešnikov, mandljev itd. Za seklanje trdega blaga uporabite stikalo "=". Ne sekajte zelo trde hrane, kot so muškadni orešček, kavna zrna in zrna.

Pred sekanjem pre-cut meso, sir, čebula, česen, korenje, čili. Odstranite stebela iz zelišč, razrahljajte orehe. Odstranite kosti, kite in hrustanec iz mesa.

1. Enoto rezilnika sekajte v posodo helikopterja.
2. Sestavine položite v posodo helikopterja.
3. Sklopno enoto postavite na posodo helikopterja.
4. Motorno enoto pritrđite na posodo helikopterja.
5. Pritisnite tipko za normalno ali turbo hitrost za vklop aparata.

#### Operacija zmečkanin (slika 4)

Mešalnik je namenjen za stepanje smetane, mešanje jajčnih beljakov, sladice itd.

1. Vstavite mešalnik v enoto za spenjanje.
2. Priključno enoto povežite z motorno enoto.
3. Sestavine dajte v skledo (za najboljši rezultat uporabite veliko in globoko posodo).
4. Mleko popolnoma potopite v sestavine. Da bi se izognili škropljenju, začnite z obdelavo pri nizki hitrosti.

#### Delovanje diska za rezanje / rezanje ali disk za granuliranje (slika 5)

Disk za rezanje / rezanje je namenjen za rezanje ali rezanje zelenjave, kot so kumare, korenje, krompir, por in čebulo ter nekatere vrste sira. Granulirna plošča je namenjena krompirju za testo za palačinke.

1. Postavite podporo noža na sredinski zatič posode, postavite ploščo v podporo nožev in jo obrnite, da se zaskoči.
2. Na posodo pritrđite pokrov procesorja za hrano. Zavrtite ga v smeri urinega kazalca, da zaklenete pokrov.
3. Motorno enoto vstavite v spojno enoto, dokler se ne zaskoči.
4. V polnilno cev napolnite živilo, ki ga boste predelali. Ko je aparat vklopljen, nikoli ne segajte v cev za polnjenje. Za dovajanje hrane vedno uporabite potiskalnik.
5. Za vklop aparata pritisnite gumb za hitrost.

#### Delovanje rezalnika za kocke (slika 5)

Rezalnik za kocke je namenjen za rezanje surove in kuhane zelenjave in sadja v majhne kocke.

Trdnih sestavin, kot je sadje, ne obdelujte s kamni, mesom s kostmi ali zamrznjenimi sestavinami. Lahko blokirajo in poškodujejo rezalnik kocke.

Nasvet: Če želite predelati različne sestavine brez čiščenja rezalnika za kocke med njimi, vedno začnite z najmehkejšimi sestavinami. Na primer, za sadno solato, začnite z banano, nadaljujte z mangom in končajte z jabolki.

1. Odprite 4 kovinske zaponke (20a, b, c, d) na nosilcu kubičnih rezil (20).
- Izbrano rešetko (19) vstavite v luknjo kubičnega nosilca noža (20), nanesite rezilo (18) in zaprite štiri kovinske zaponke (20a, b, c, d). Rezalni robovi rezila in rešetke so zelo ostri, zato jih pazljivo obdelajte!
2. Postavite kubični nosilec rezalnika (20) na posodo, pri čemer štiri zareze poravnajte zunaj kubičnega rezalnika s štirimi kavlji na

notranjem robu posode (slika 8). Posebno pozornost poskrbite za lociranje nosilca kubičnih rezil (20) v vodoravni legi na skledi.

3. Pokrov namestite na posodo. Obrnite pokrov, da ga popravite (»klik«).

4. Motorno enoto pritrđite na pokrov posode ("klik").

5. Sestavine vstavite v napajalno cevko. Velike sestavine predhodno prerežite v kose, ki se prosto prilegajo v napajalno cevko. Ko morate obdelati veliko količino sestavin, obdelajte majhne serije (največ 250 g) in zamašek rahlo pretresite, da razdelite sestavine v posodo. Po obdelavi izpraznite posodo 500 g.

6. Pritisnite in držite gumb za hitrost, da vklopite aparat.

7. Potisni gumb potisnite rahlo na sestavine v dovodni cevi.

Opomba: Če se sestavine zataknejo, odklopite aparat, odklopite motorno enoto, pritisnite gumb na ročaju in zavrtite pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga vzamete iz posode in odstranite sestavine, ki so obtičale v napajalni cevi.

8. Po obdelavi pritisnite gumb za sprostitvev na motorni enoti in odstranite motorno enoto iz pokrova kuhinjskega aparata.

9. Pritisnite gumb na ročaju in obrnite pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odstranite iz posode.

10. Odložite kubični nosilec rezalnika (20) iz posode. Odprite 4 kovinske zaponke (20a, b, c, d), odstranite rezilo (18) in rezalno rešetko (19). Nato izpraznite posodo.

#### Delovanje Masherja (slika 6)

Masher se lahko uporablja za mešanje kuhane zelenjave, kot so krompir, švedska in korenje. Ne pretlačite trde ali nekuhane hrane - lahko poškodujete enoto.

1. Kuhajte zelenjavo in odcedite.

2. Z obračanjem v nasprotni smeri urinega kazalca pritrđite spojno enoto za maser na stopalo.

3. Masher obrnite navzdol in namestite veslo (12) v sredinsko pesto in ga obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, da ga pritrđite. Če spojna enota (10) ni nameščena, se veslo (12) ne more namestiti na svoje mesto.

4. Motorno enoto namestite na moškega otroka (10 + 11 + 12).

5. Priključite. Premaknite maser, dokler ne dosežete želenega rezultata.

7. Po uporabi spustite tipko za hitrost in jo izključite.

8. Snemite masher, odstranite lopatico (12) iz maserja (11) z vrtenjem v smeri urnega kazalca.

9. Odvijte spojno enoto (10) iz noge (11).

Pomembno

1. Nikoli ne uporabljajte maserja v ponvi na neposredni vročini. Vedno odstranite ponev s toplote in pustite, da se rahlo ohladi.

2. Z lopatico odstranite odvečno hrano z roba ponev / sklede.

3. Za najboljše rezultate pri praženju nikoli ne napolnite lonca itd., Več kot polovico polne s hrano.

#### Čiščenje in vzdrževanje

Motornega agregata (4), pokrova (13), pokrova procesorja (17) in sklopnih enot (7, 10) ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino, ne izpirajte pod pipo. Za čiščenje uporabite samo vlažno krpo. Za čiščenje aparata nikoli ne uporabljajte blazinice za čiščenje, abrazivnih čistilnih sredstev ali agresivnih tekočin, kot sta bencin ali aceton. Previdno očistite rezilno enoto, rezalno enoto kocke in ploščo. Njihovi rezalni robovi so zelo ostri.

1. Pred čiščenjem naprave. Odstranite dodatno opremo.

2. Očistite čašo (9), posodo za procesor (23), rezilo sekire (14), posodo za helikopter (15), podporo za kubični rezalnik (20) in rešetke (19) in diske (21) v toplo vodo. z nekaj pomivalnim sredstvom.

3. Gred noža (6) in metlico (8) lahko očistite, medtem ko so še vedno pritrđeni na motorno enoto, tako da jih potopite v toplo vodo z nekaj pomivalnega sredstva in pustite, da naprava nekaj časa deluje.

#### TEHNIČNI PODATKI:

Moč: 1000W

Največja moč: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Nazivni neprekinjeni delovni čas: min 1 min

Nazivni čas prekinitev: min 1 min



Skrbimo za okolje. Kartonska embalaža, prosim darovati na odpadni papir. Polietilenske vreče (PE) mečite v posoda za plastiko. Dotrajane naprave je treba vrniti na ustrezno zbirno mesto, ker vsebovane v napravo nevarne elemente lahko predstavljajo nevarnost za okolje. Električna naprava je treba vrniti kakor, da se omeji njegovo ponovno uporabo in izkoriščenost. Če naprava vsebuje baterijo, je treba odstraniti in ločeno dati nazaj na mesta skladiščenja.

#### РУССКИЙ

### ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ НА БУДУЩЕЕ

1. Перед началом использования устройства прочтите инструкцию по эксплуатации и соблюдайте приведенные в ней указания. Производитель не отвечает за

повреждения, вызванные использованием устройства не по назначению или неправильным его обслуживанием.

2. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования. Не использовать для других целей, не соответствующих его прямому назначению.

3. Устройство следует подключать только к розетке с заземлением 220-240 В ~ 50/60 Гц. В целях повышения безопасности при использовании к цепи тока, не следует одновременно подключать много электроприборов.

4. Следует соблюдать особую осторожность при использовании устройства, когда рядом находятся дети. Не следует позволять детям играть с устройством. Не позволяйте детям или лицам, не знакомым с устройством, использовать его.

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данное оборудование может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, или лицами, не имеющими опыта или знания оборудования, если это происходит под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, или были им предоставлены рекомендации в отношении безопасного использования устройства, и они осознают опасность, связанную с его использованием. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми, разве что они старше 8 лет и эти действия выполняются под наблюдением.

6. Всегда после использования, извлеките вилку из розетки, придерживая розетку рукой. НЕ тяните за шнур питания.

7. Не погружайте кабель, вилку и все устройство в воду или другие жидкости. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.) и не используйте в условиях повышенной влажности (ванные комнаты, влажные летние домики).

8. Периодически проверяйте состояние кабеля питания. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, специализированной ремонтной мастерской, во избежание угрозы.

9. Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания или, если оно упало, или повреждено каким-либо иным образом, или неправильно работает. Не ремонтируйте устройство самостоятельно, так как это может привести к поражению электрическим током. Поврежденное устройство отдайте в соответствующий сервисный центр для проверки или ремонта. Все ремонты могут осуществлять только авторизованные сервисные центры. Неправильно выполненный ремонт может привести к серьезной опасности для пользователя.

10. Размещайте устройство на холодной, устойчивой, ровной поверхности, вдали от нагреваемых кухонных приборов, таких как: электрическая плита, газовая горелка и т. д.

11. Не используйте устройства вблизи легковоспламеняющихся материалов.

12. Шнур питания не может свободно свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.

13. Не оставляйте включенное устройство или блок питания в розетке без присмотра.

14. Для обеспечения дополнительной защиты рекомендуется установить в электрической цепи устройства дифференциального тока (RCD) с номинальным дифференциальным током не более 30 мА. В этом отношении следует обратиться к специалисту-электрику.
15. Изменение аксессуаров может быть произведено только при выключенном устройстве.
16. Лезвия насадок блендера очень острые. Пожалуйста, соблюдайте особую осторожность. Перед сменой насадок миксера выньте вилку кабеля питания из розетки.
17. Используйте только оригинальные аксессуары, поставляемые в комплекте с блендером.
18. Не используйте устройства, если оно упало или было повреждено иным образом.
19. Во время работы устройства, не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе.
20. Для чистки корпуса не используйте агрессивные моющие средства, поскольку они могут быть причиной удаления нанесенных информационных графических символов, таких как: маркировка, предупреждающие знаки и т. д.
21. Никогда не используйте устройство для горячего масла или жира (горячих продуктов).
22. Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками.
23. Не используйте прибор для измельчения льда, костей и других твердых продуктов или для помола орехов и кофе.
24. Не вкладывайте рук, ни столовых приборов в контейнер в процессе смешивания.
25. Необходимо соблюдать время непрерывной работы устройства 60 секунд. После непрерывной работы 60 секунд, время перерыва перед повторным включением составляет 1-2 минуты. Превышение времени работы, а также отсутствие достаточных перерывов в работе оборудования могут привести к необратимому повреждению двигателя. В случае блокировки устройства перед чисткой, отключите его из сети.
26. Перед первым использованием тщательно вымойте и высушите устройство (см. раздел чистка и консервация).

#### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА (рисунок 1)

- |   |   |
|---|---|
| 1. Переменный регулятор скорости          | 2. Кнопка скорости «-»                  |
| 3. Кнопка скорости «=»                    | 4. Корпус двигателя                     |
| 5. Отпустите кнопки                       | 6. Вал блендера                         |
| 7. Венчик сцепного устройства             | 8. Венчик                               |
| 9. Мерный стакан с крышкой                | 10. Узел сцепления Masher               |
| 11. Машер нога                            | 12. весло машер                         |
| 13. Блок сцепления измельчителя           | 14. Лопасть измельчителя                |
| 15. Чоппер Чаша                           | 16. Толкатель                           |
| 17. Крышка процессора.                    | 18. Лезвие для резки кубической формы.  |
| 19. Режущие решетки: 8x8 мм или 11x11 мм. | 20. Опора кубического резака.           |
| 21.а Диск для нарезки / измельчения.      | 21.б Диск для гранулирования картофеля. |
| 22. Опора диска                           | 23. Чаша процессора                     |

#### предосторожность

1. Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой выключите прибор и отсоедините его от сети.
2. Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Если прибор используется ненадлежащим образом или в профессиональных или полупрофессиональных целях или если он не используется в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия становится недействительной, и производитель отказывается от какой-либо ответственности за причиненный ущерб.



3. Держите двигатель вдали от источников тепла, огня, влаги и грязи.
4. Никогда не заполняйте мензурку, чашу измельчителя или чашу кухонного комбайна ингредиентами, температура которых выше 80 ° C / 175 ° F.
5. Не обрабатывайте замороженные продукты из фруктов камнями или косточками.
6. Если вы заметили, что ручка нагревается (выше 50 ° C / 122 ° F), отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение не менее 60 минут.

#### Подготовка к использованию

1. Дайте горячим ингредиентам остыть, прежде чем обрабатывать их с помощью прибора.
2. Если вы используете ручной блендер или измельчитель, нарежьте крупные ингредиенты на кубики ок. 2 см, прежде чем обрабатывать их. Если вы используете кухонный комбайн с диском для нарезки / измельчения или нарезчиком для кубиков, нарежьте ингредиенты на кусочки, которые подходят к отверстию крышки впускного отверстия. Позаботьтесь о том, чтобы куски не были слишком большими, чтобы предотвратить их застревание в трубе.
3. Соберите прибор правильно.

#### Установка скорости

Когда вы нажимаете кнопку скорости «-» для обработки пищи, вы можете манипулировать регулятором скорости, чтобы получить переменную скорость. Чем выше настройка скорости, тем быстрее и точнее будут результаты измельчения.

Когда вы используете кнопку скорости «=», прибор работает на максимальной скорости. В этом случае вы не можете регулировать скорость с помощью регулятора скорости.

#### Ручной блендер (фото 2)

Ручной блендер предназначен для: смешивания жидкостей (например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, смешанных напитков и коктейлей), смешивания мягких ингредиентов и приготовления пюре из приготовленных ингредиентов (например, для приготовления детского питания).

1. Присоедините вал блендера к блоку двигателя («нажмите»).
2. Полностью погрузите щиток лезвия в ингредиенты.
3. Нажмите кнопку скорости, чтобы включить прибор.
4. Медленно перемещайте прибор вверх и вниз и кругами, чтобы смешать ингредиент.

При смешивании непосредственно в кастрюле во время приготовления, сначала снимите кастрюлю с плиты, чтобы защитить прибор от перегрева.

#### Работа прерывателя (рисунок 3)

Измельчитель предназначен для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, моркови, грецких орехов, фундука, миндаля и т. Д. Для измельчения твердых товаров используйте переключатель «=». Не измельчайте очень твердую пищу, такую как мускатный орех, кофейные зерна и зерновые.

Перед измельчением предварительно нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, перец чили. Удалите стебли из трав, орехи без скорлупы. Удалите кости, сухожилия и хрящ из мяса.

1. Поместите блок лезвия измельчителя в чашу измельчителя.
2. Положите ингредиенты в чашу измельчителя.
3. Поместите соединительный блок на чашу измельчителя.
4. Закрепите моторный блок на чаше измельчителя.
5. Нажмите кнопку нормальной или турбо скорости, чтобы включить прибор.

#### Операция венчик (рисунок 4)

Венчик предназначен для взбивания сливок, взбивания яичных белков, десертов и т. Д.

1. Вставьте венчик в соединительный узел венчика.
2. Подсоедините соединительный блок к моторному блоку.
3. Положите ингредиенты в миску (для достижения наилучшего результата используйте большую и глубокую миску).
4. Полностью погрузите венчик в ингредиенты. Чтобы избежать разбрызгивания, начните обработку на низкой скорости.

#### Операция нарезки / измельчения диска или гранулирования диска (рисунок 5)

Диск измельчения / нарезки предназначен для нарезки или измельчения овощей, таких как огурец, морковь, картофель, лук-порей, лук и некоторые виды сыра. Гранулирующий диск предназначен для картофеля для блинов из теста.

1. Поместите опору лезвия на центральный штифт чаши, поместите диск в опору лезвия и поверните его, чтобы зафиксировать на месте.
2. Установите крышку кухонного комбайна на чашу. Поверните его по часовой стрелке, чтобы закрыть крышку.
3. Вставьте моторный блок в соединительный блок до его фиксации.
4. Наполните пищу, подлежащую обработке, в разливочную трубу. Никогда не доходите до заправочной трубки, когда прибор включен. Всегда используйте толкатель для подачи пищи.
5. Нажмите кнопку скорости, чтобы включить прибор.

#### Работа кубореза (фото 5)

Куборезка предназначена для нарезки сырых и вареных овощей и фруктов на маленькие кубики.

Не обрабатывайте твердые ингредиенты, такие как фрукты с косточкой, мясо с костями или замороженные ингредиенты. Они могут заблокировать и повредить куборез.

Совет: Если вы хотите обрабатывать различные ингредиенты без промежуточной очистки кубореза, всегда начинайте с самых

мягких ингредиентов. Например, для фруктового салата, начните с банана, продолжите с манго и заканчивайте яблоками.

1. Откройте 4 металлических пружины (20a, b, c, d) на опоре кубического резака (20).

Вставьте выбранную режущую решетку (19) в отверстие опоры для кубического резака (20), примените лезвие (18) и закройте 4 металлических пружины (20a, b, c, d). Режущие кромки лезвия и решетки очень острые, поэтому обращайтесь с ними осторожно!

2. Поместите опору для кубического резака (20) на чашу, совместив четыре выемки снаружи кубического резака с четырьмя крючками на внутреннем крае чаши (рис. 8). Обратите особое внимание, чтобы установить опору для кубического резака (20) в горизонтальном положении на чаше.

3. Положите крышку на чашу. Поверните крышку, чтобы исправить ее («щелкнуть»).

4. Закрепите моторный блок на крышке чаши («нажмите»).

5. Поместите ингредиенты в питательную трубку. Предварительно нарежьте крупные ингредиенты на куски, которые свободно помещаются в подающей трубке. Когда вам нужно обработать большое количество ингредиентов, обработайте небольшие порции (макс. 250 г) и слегка встряхните миску, чтобы распределить нарезанные ингредиенты в миске. Опорожните миску после обработки 500г.

6. Нажмите и удерживайте кнопку скорости, чтобы включить прибор.

7. Слегка надавите на толкатель на ингредиенты в подающей трубке.

Примечание: если ингредиенты застряли, отключите прибор от сети, отсоедините моторный блок, нажмите кнопку на ручке и поверните крышку против часовой стрелки, чтобы снять ее с чаши, и удалите ингредиенты, которые застряли в подающей трубке.

8. После обработки нажмите кнопку разблокировки на моторном блоке и снимите моторный блок с крышки кухонного комбайна.

9. Нажмите кнопку на ручке и поверните крышку против часовой стрелки, чтобы снять ее с чаши.

10. Вычтите опору для кубической ножницы (20) из чаши. Откройте 4 металлических пружины (20a, b, c, d), снимите лезвие (18) и режущий гриль (19). Затем опорожните миску.

Операция Машера (рисунок 6)

Измельчитель можно использовать для приготовления пюре из вареных овощей, таких как картофель, шведское мясо и морковь.

Не разминайте твердую или сырую пищу - вы можете повредить устройство.

1. Приготовить овощи и процедить.

2. Смонтируйте соединительный узел пюре в лапке, повернув его против часовой стрелки.

3. Переверните мешалку вверх дном и наденьте лопасть (12) на центральную ступицу и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее. Если соединительный блок (10) не установлен, то лопасть (12) не может быть собрана на месте).

4. Подсоедините моторный блок к ребенку пюре (10 + 11 + 12).

5. Подключите. Перемешайте измельчитель, пока не будет достигнут желаемый результат.

7. После использования отпустите кнопку скорости и отсоедините.

8. Снимите пюре, снимите лопасть (12) с пюре (11), повернув по часовой стрелке.

9. Отвинтите соединительный узел (10) от лапки (11).

Важный

1. Никогда не используйте пресс в кастрюле на прямом огне. Всегда снимайте кастрюлю с огня и дайте немного остыть.

2. Используйте лопаточку, чтобы соскрести лишнюю пищу с края кастрюли / миски.

3. Для достижения наилучших результатов при приготовлении пюре никогда не заполняйте кастрюлю и т. Д., Наполовину наполненную едой.

Чистка и обслуживание

Не погружайте моторный блок (4), крышку измельчителя (13), крышку процессора (17) и соединительные блоки (7, 10) в воду или любую другую жидкость, не ополаскивайте ее под краном. Используйте только влажную ткань для очистки. Никогда не используйте чистящие салфетки, абразивные чистящие средства или агрессивные жидкости, такие как бензин или ацетон, для чистки прибора. Очистите ножевой блок, куборезку и диск очень осторожно. Их режущие кромки очень острые.

1. Перед чисткой устройства. Снимите аксессуар.

2. Очистите стакан (9), чашу процессора (23), нож измельчителя (14), чашу измельчителя (15), опору для кубической ножницы (20), решетки (19) и диски (21) в теплой воде. С небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

3. Вал лезвия (6) и венчик (8) можно очистить, пока они еще прикреплены к блоку двигателя, погрузив их в теплую воду с небольшим количеством моющего средства и оставив прибор на некоторое время работать.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Мощность: 1000 Вт

Макс. Мощность: 1600 Вт

220-240В ~ 50 / 60Гц

Расчетное время непрерывной работы: min 1 мин

Номинальное время антракта: min 1 мин



Забываясь об окружающей среде.. Упаковку из картона передайте, пожалуйста, на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выкидать в резервуар для пластмассы. Изношенное устройство надо передать в соответствующую точку хранения, так как находящиеся в устройстве опасные составляющие могут являться угрозой для окружающей среды. Электрическое устройство надо передать таким образом, чтобы ограничить его повторное употребление и использование. Если в устройстве находится батареи, их надо вытянуть и передать в точку хранения отдельно. Устройство не выкидать в резервуар для коммунальных отходов!

# KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej

Adler Sp. z o.o. ul. Ordoną 2a 01-237 Warszawa zapewnia Użytkownika o dobrej jakości sprzętu, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna i udziela 24 miesięcznej gwarancji, która liczy się od daty zakupu sprzętu. Usługi gwarancyjne świadczone są po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej i dowodu zakupu (kopii paragonu lub faktury VAT). Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez Serwis Centralny. W przypadku zakupu sprzętu przez przedsiębiorcę (faktura VAT) okres gwarancji wynosi 12 miesięcy. UWAGA: Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Naprawami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z odkamienianiem, konserwacją, czyszczeniem urządzenia oraz części i akcesoria ulegające zużyciu przy normalnym użytkowaniu. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych uszkodzeń sprzętu oraz wad i uszkodzeń wynikłych wskutek:

- niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, przechowywania i konserwacji;
- ingerencji nieautoryzowanego serwisu, samowolnych napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych;
- użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych.
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i powstałych na skutek przepięcia w sieci.
- karta gwarancyjna jest nieważna bez daty zakupu, pieczęci sprzedającego i kopii dokumentu zakupu.
- gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria w tym: elementy szklane (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe, sieciowe, żarówki, baterie, nożyki i folie do urządzeń tnących, nasadki miksujące, trzepaki, mieszaki, ssawkoszczotki, rury, węże, kubki miksujące, głowice tnące i sita.

Reklamowany sprzęt jest dostarczany do Serwisu Centralnego przez Klienta w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Po dokonanej naprawie reklamowany sprzęt odbierany jest z Serwisu Centralnego przez Klienta.

Termin usunięcia wady może zostać wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części, nie dłuższy niż 30 dni roboczych. W każdym takim przypadku warsztat serwisowy powiadomi klienta o wydłużeniu terminu naprawy gwarancyjnej. W związku z koniecznością sprowadzenia części zamiennych i poinformuje o nowym terminie usunięcia wady.

W przypadku stwierdzenia usterki należy ją zgłosić w punkcie sprzedaży lub w Serwisie Centralnym, ul. Ordoną 2A, 01-237 Warszawa, tel. 728-595-006 lub e-mail: [serwis@adler.com.pl](mailto:serwis@adler.com.pl).

W zgłoszeniu proszę podać swój adres, nr telefonu i opis usterki. Do reklamacji konieczne jest dołączenie kopii dokumentu zakupu.

Gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza oraz nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

SERWIS CENTRALNY  
01-237 Warszawa ul.Ordoną 2A  
tel. 728 - 595 - 006

[serwis@adler.com.pl](http://serwis@adler.com.pl) [www.adler.com.pl](http://www.adler.com.pl)

.....  
(data sprzedaży)

.....  
(pieczęć sklepu i podpis sprzedawcy)

adnotacje serwisu:



## W trosce o środowisko..

Opakowania kartonowe prosimy przekazać na makulaturę. Worki polietylenowe (PE) wrzucać do pojemnika na plastik Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą stanowić zagrożenie dla środowiska. Urządzenie elektryczne należy oddać tak aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno.



**Urządzenia nie wyrzucać do pojemnika na odpady komunalne!!**

OGÓLNE WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA  
WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA  
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
2. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.
3. Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240 V ~ 50/60 Hz. W celu zwiększenia bezpieczeństwa użytkowania do jednego obwodu prądu nie należy równocześnie włączać wielu urządzeń elektrycznych.
4. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem nie pozwól dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.
5. **OSTRZEŻENIE:** Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, jeśli odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zostały im udzielone wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i mają świadomość niebezpieczeństwa związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci, chyba że są powyżej 8 roku życia a czynności te są wykonywane pod nadzorem.
6. Zawsze po zakończeniu używania, wyjmij wtyczkę z gniazda zasilającego poprzez przytrzymanie gniazdka ręką. **NIE** ciągnąć za sznur sieciowy.
7. Nie zanurzać kabla, wtyczki oraz całego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).
8. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
9. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.
10. Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp....
11. Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
12. Przewód zasilania nie może zwiisać poza krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.
13. Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia ani zasilacza do gniazdka bez nadzoru.

14. Do zapewnienia dodatkowej ochrony, wskazane jest zainstalowanie w obwodzie elektrycznym, urządzenia różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA. W tym zakresie należy zwrócić się do specjalisty elektryka.
15. Zmiana akcesoriów może być dokonywana wyłącznie przy wyłączonym urządzeniu.
16. Ostrza końcówek blendera są bardzo ostre. Prosimy o zachowanie szczególnej ostrożności. Przed zmianą końcówek miksera wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.
17. Należy stosować tylko oryginalne akcesoria dostarczane w zestawie z blenderem.
18. Nie wolno używać urządzenia gdy spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób.
19. Podczas pracy urządzenia nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w obudowie.
20. Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów, ponieważ mogą one być przyczyną usunięcia naniesionych informacyjnych symboli graficznych takich jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp...
21. Nigdy nie używaj urządzenia do gorącego oleju lub tłuszczu (gorących produktów).
22. Nie chwytać urządzenia mokrymi rękami.
23. Nie używać urządzenia do rozdrabniania lodu, kości i innych twardych produktów lub do mielenia orzechów i kawy.
24. Nie wkładać rąk ani sztućców do pojemnika w trakcie miksowania.
25. Należy przestrzegać czasu pracy ciągłej urządzenia 60 sekund. Po ciągłej pracy 60 sekund czas przerwy przed ponownym włączeniem to 1-2 minuty. Przekroczenie czasu pracy oraz brak wystarczających przerw w pracy urządzenia mogą doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia silnika. W przypadku zablokowania urządzenia przed czyszczeniem, wyłączyć je z sieci.
26. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć urządzenie (patrz czyszczenie i konserwacja).

#### OPIS PRODUKTU (Rysunek 1)

- |   |   |
|---|---|
| 1. Regulator zmiennej prędkości         | 2. Przycisk prędkości „-”               |
| 3. Przycisk prędkości „=”               | 4. Jednostka silnikowa                  |
| 5. Przyciski zwalniania                 | 6. Stopa blendera                       |
| 7. Jednostka sprzęgająca trzepaczki     | 8. Trzepaczka                           |
| 9. Kubek pomiarowy z pokrywką           | 10. Zespół sprzęgający przecierak       |
| 11. Końcówka przecieraka                | 12. Mieszacz przecieraka                |
| 13. Zespół sprzęgający rozdrabniacza    | 14. Ostrze rozdrabniacza                |
| 15. Miska rozdrabniacza                 | 16. Popychacz                           |
| 17. Pokrywa                             | 18. Ostrze do cięcia w kostkę           |
| 19. Kratki tnące : 8x8mm lub 11x11mm    | 20. Przystawka ostra do cięcia w kostkę |
| 21.a Tarcza do krojenia / rozdrabniania | 21.b Tarcza tarki do ziemniaków         |
| 22. Podpórka dysku                      | 23. Miska                               |

#### Uwaga

1. Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci przed jego zmontowaniem, demontażem, przechowywaniem i czyszczeniem.
2. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Jeśli urządzenie jest używane niewłaściwie lub w celach zawodowych lub półprofesjonalnych lub jeśli nie jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i producent odmawia wszelkiej odpowiedzialności za spowodowane szkody.
3. Trzymaj silnik z dala od ciepła, ognia, wilgoci i brudu.
4. Nigdy nie napełniaj kubka pomiarowego, miski rozdrabniacza ani miski robota kuchennego składnikami o temperaturze wyższej niż 80 ° C / 175 ° F.
5. Nie przetwarzaj mrożonek żywności, owoców z pestkami i nasionami.

6. Jeśli zauważysz, że uchwyt staje się gorący (gorętszy niż 50°C /122°F), odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć przez co najmniej 60 minut.

#### Przygotowanie do użycia

1. Pozwól, aby gorące składniki ostygły przed przetworzeniem ich za pomocą urządzenia.
2. Jeśli używasz blendera ręcznego lub rozdrabniacza, pokrój duże składniki na kostki o wymiarze ok. 2 cm przed ich przetworzeniem. Jeśli używasz robota kuchennego z tarczą do krojenia / rozdrabniania lub nożem do cięcia kostek, tnij składniki na kawałki, które zmieszczą się w otworze wlotowym pokrywy. Uważaj, aby kawałki nie były zbyt duże, aby nie utknęły w rurce.
3. Zmontuj prawidłowo urządzenie.

#### Ustawianie prędkości

Po naciśnięciu przycisku prędkości „-” w celu przetworzenia żywności, można manipulować regulatorem prędkości, aby uzyskać zmienną prędkość. Im wyższe ustawienie prędkości, tym szybsze i dokładniejsze będą wyniki cięcia.

Gdy używasz przycisku prędkości „=”, urządzenie działa z maksymalną prędkością. W takim przypadku nie można regulować prędkości za pomocą regulatora prędkości.

#### Obsługa blendera ręcznego (rysunek 2)

Blender ręczny jest przeznaczony do: mieszania płynów (np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, mieszanych napojów i koktajli), mieszania miękkich składników i przecieranych gotowanych składników (np. zupki dla niemowląt).

1. Przymocuj stopę blendera do jednostki silnikowej („kliknij”).
  2. Zanurz całkowicie osłonę ostrza w składnikach.
  3. Naciśnij przycisk prędkości, aby włączyć urządzenie.
  4. Przesuwaj urządzenie powoli w górę i w dół oraz w koło, aby wymieszać składnik.
- Podczas mieszania bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, najpierw zdejmij z ognia, aby chronić urządzenie przed przegrzaniem.

#### Obsługa rozdrabniacza (rysunek 3)

Rozdrabniacz jest przeznaczony do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów itp. Do siekania twardych dań użyj przelącznika „-”. Nie siekaj bardzo twardych potraw, takich jak gałka muskatolowa, ziarna kawy i ziarna.

Przed siekaniem wstępnie pokrojonego mięsa, sera, cebuli, czosnku, marchwi, chilli. Usuń łodygi z ziół, łupiny z orzechów. Usuń kości, ścięgna i chrząstkę z mięsa.

1. Umieść ostrze rozdrabniacza w misce rozdrabniacza.
2. Umieść składniki w misce rozdrabniacza.
3. Umieść jednostkę sprzęgającą na misce rozdrabniacza.
4. Przymocuj zespół sprzęgający do miski rozdrabniacza.
5. Naciskając przycisk prędkości normalnej lub turbo, aby przełączyć urządzenie.

#### Obsługa trzepaczki (rysunek 4)

Trzepaczka przeznaczona jest do ubijania śmietany, ubijania białek, deserów itp.

1. Włóż trzepaczkę do urządzenia do jednostki sprzęgającej trzepaczki.
2. Podłączyć jednostkę sprzęgającą do jednostki silnikowej.
3. Umieść składniki w misce (dla uzyskania najlepszego efektu użyj dużej i głębokiej miski).
4. Zanurz trzepaczkę całkowicie w składnikach. Aby uniknąć rozpryskiwania, rozpocznij przetwarzanie z małą prędkością.

#### Obsługa tarczy tnącej / rozdrabniającej lub tarczy do tarcia ziemniaków (rysunek 5)

Tarcza do rozdrabniania / krojenia przeznaczona jest do krojenia w plasterki lub rozdrabniania warzyw takich jak ogórek, marchew, ziemniaki, pory i cebula oraz niektóre rodzaje sera. Tarcza do granulowania przeznaczona jest do tarcia ziemniaków na placki.

1. Umieść podpórke ostrza na środkowym sworzniu miski, umieść dysk w podporze ostrza i obróć go, aby zablokować.
2. Przymocuj pokrywę robota kuchennego do miski. Obróć w prawo, aby zablokować pokrywę.
3. Włóż jednostkę silnikową do pokrywy, aż się zablokuje (klik).
4. Napełnij żywnością, która ma zostać przetworzona, do otworu wlotowego pokrywy. Nigdy nie sięgaj do otworu napełniającej, gdy urządzenie jest włączone. Zawsze używaj popychacza do wkładania żywności.
5. Naciskając przycisk prędkości, aby przełączyć urządzenie.

#### Obsługa przystawki do cięcia w kostkę (rysunek 6)

Przystawka do cięcia w kostkę jest przeznaczona do cięcia surowych i gotowanych warzyw i owoców na małe kostki.

Nie przetwarzaj twardych składników, takich jak owoce z pestkami, mięso z kości lub mrożone składniki. Mogą zablokować i uszkodzić obcinarkę do kostek.

Wskazówka: Jeśli chcesz przetwarzać różne składniki bez czyszczenia obcinarki, zawsze zaczynaj od najdelikatniejszych składników. Na przykład, w przypadku sałatki owocowej, zacznij od banana, kontynuuj mango i zakończ jabłko.

1. Otwórz 4 metalowe klamry (20a, b, c, d) przystawki do cięcia w kostkę (20).

Włóż wybraną kratkę (19) do otworu przystawki (20), nałóż ostrze (18) i zamknij 4 metalowe klamry (20a, b, c, d). Krawędzie tnące ostrza i rusztu są bardzo ostre, więc obchodź się z nimi ostrożnie!



2. Nałóż przystawkę (20) na miskę, wkładając cztery wycięcia przystawki w cztery zaczepty w wewnętrznej krawędzi miski (rysunek 8).
  3. Zwróć szczególnie uwagę aby przystawkę (20) umocować poziomo w misie.
  4. Załóż pokrywę. Obróć pokrywę w prawo, aż usłyszysz („klik”).
  5. Umieść składniki w otworze wlotowym pokrywy. Potnij wstępnie duże składniki na kawałki, aby luźno przedostały się przez otwór wlotowy pokrywy. Gdy trzeba przetworzyć dużą ilość składników, podziel na małe partie (maks. 250 g) i lekko potrząsaj miską, aby rozłożyć pocięte składniki w misce. Opróżnij miskę po przetworzeniu 500g.
  6. Naciśnij i przytrzymaj przycisk prędkości, aby włączyć urządzenie.
  7. Lekko dociśnij popychacz.
- Uwaga: Jeśli składniki utkną, odłącz urządzenie, odłącz jednostkę silnikową, naciśnij przycisk na uchwycie i obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, otwórz pokrywę i usuń składniki, które utknęły w otworze wlotowym pokrywy.
8. Po użytkowaniu naciśnij przycisk zwalnający na jednostce silnikowej i wyjmij moduł silnika z pokrywy robota kuchennego.
  9. Naciśnij przycisk na uchwycie i obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć ją z miski.
  10. Odejmij przystawkę (20) od miski. Otwórz 4 metalowe klamry (20a, b, c, d), wyjmij ostrze (18) oraz kratkę do cięcia w kostkę (19). Następnie opróżnij miskę.

#### Obsługa przecieraka (rysunek 6)

Przecierak może być użyty do przecierania gotowanych warzyw, takich jak ziemniaki, brukiew i marchewka. Nie mieszaj twardych lub niegotowanych potraw - możesz uszkodzić urządzenie.

1. Ugotuj warzywa i osusz.
2. Zamocuj zespół sprzęgający przecierak (10) do końcówki przecieraka (11), obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Obróć przecierak do góry dnem i wpasuj mieszacz (12) do centralnej piasty i obróć w lewo, aby umocować. (Jeśli zespół sprzęgający przecierak (10) nie jest zamontowana, nie uda się zamontować mieszacz (12) na miejscu).
4. Zamocuj zespół przecieraka (10+11+12) do jednostki silnikowej.
5. Podłącz. Umieść przecierak w rondlu lub misce itp. i wybierz niską prędkość, aby włączyć urządzenie. Przesuwaj przecierak do osiągnięcia pożądanego rezultatu.
7. Po użyciu zwolnij przycisk prędkości i wyjmij wtyczkę.
8. Odłącz przecierak, zdejmij mieszacz (12) obracając w prawo.
9. Odkręć zespół sprzęgający (10) od końcówki przecieraka (11).

Ważne:

1. Nigdy nie używaj przecieraka w rondlu podczas gotowania. Zawsze wyjmij rondel z ognia i pozwól mu ostygnąć.
2. Użyj szpatułki, aby zeszkobać nadmiar jedzenia z brzegów naczynia / garnka.
3. Aby uzyskać najlepsze wyniki podczas zacierania, nigdy nie napełniaj rondla itp., więcej niż w połowie pełnym jedzeniem.

#### Pielęgnacja i Czyszczenie

Nie zanurzać jednostki silnikowej (4), pokrywy rozdrabniacza (13), pokrywy robota (17) i jednostki sprzęgającej (7, 10) w wodzie lub innym płynie, nie płukać pod bieżącą wodą. Do czyszczenia używaj tylko wilgotnej ściereczki. Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących lub agresywnych cieczy, takich jak benzyna lub aceton.

Ostrożnie wyczyść ostrza, kratki tnące do kostek i tarcze. Ich krawędzie tnące są bardzo ostre.

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania. Zdemontuj akcesorium.
2. Wyczyść kubek (9), miskę robota (23), ostrze rozdrabniacza (14), miskę rozdrabniacza (15), przystawkę ostrza do cięcia w kostkę (20) oraz kratki tnące (19) i tarcze (21) w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.
3. Stopa blendera (6) i trzepaczka (8) mogą być czyszczone, gdy są jeszcze podłączone do jednostki silnikowej, zanurzając je w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozwalając urządzeniu działać przez chwilę.

Dane techniczne:

Moc: 1000W

Moc maksymalna: 1600W

220-240V ~50/60Hz

Praca ciągła:  $\leq$  1 min

Czas stygnięcia urządzenia przed ponownym uruchomieniem:  $\geq$  1 min

(DK) DANSKI

SIKKERHEDSBETINGELSER. VIGTIGE INSTRUKTIONER VEDRØRENDE  
SIKKERHEDSVEJLEDNING

LÆS VIGTIGT OG BEMÆRK FOR FREMTIDIG REFERENCE

Garantibetingelserne er forskellige, hvis enheden anvendes kommercielt.

1. Før du bruger dette produkt, læs venligst omhyggeligt og følg altid de følgende



- instruktioner. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader på grund af misbrug.
2. Produktet må kun bruges indendørs. Brug ikke produktet til noget formål, der ikke er kompatibelt med dets anvendelse.
3. Appllicable spændingen er 220-240V ~ 50 / 60Hz. Af sikkerhedsmæssige grunde er det ikke hensigtsmæssigt at tilslutte flere enheder til et stikkontakt.
4. Vær forsigtig, når du bruger børn rundt. Lad ikke børnene lege med produktet. Lad børn eller personer, der ikke kender enheden, ikke bruge det uden tilsyn.
5. ADVARSEL: Denne enhed kan anvendes af børn over 8 år og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer uden kendskab eller viden til enheden, kun under tilsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de blev instrueret om sikker brug af enheden og er opmærksomme på de farer, der er forbundet med dens drift. Børn bør ikke lege med enheden. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år, og disse aktiviteter er under tilsyn.
6. Når du er færdig med at bruge produktet, skal du altid huske at tage stikket forsigtigt ud af stikkontakten, der holder stikkontakten i hånden. Træk aldrig strømkablet !!!
7. Forlad aldrig produktet til en strømkilde uden tilsyn. Selv når brugen afbrydes i kort tid, skal du slukke for netværket, tag stikket ud af stikkontakten.
8. Sæt aldrig strømkablet, stikket eller hele enheden i vandet. Udsæt aldrig produktet under atmosfæriske forhold som direkte sollys eller regn osv. Brug aldrig produktet under fugtige forhold.
9. Kontroller regelmæssigt strømkabeltilstanden. Hvis strømkablet er beskadiget, skal produktet drejes til et professionelt servicested, der skal udskiftes for at undgå farlige situationer.
10. Brug aldrig produktet med et beskadiget strømkabel, eller hvis det blev tabt eller beskadiget på anden måde, eller hvis det ikke fungerer korrekt. Forsøg ikke at reparere det defekte produkt selv, fordi det kan føre til elektrisk stød. Skift altid den beskadigede enhed til en professionel serviceplacering for at reparere den. Alle reparationer kan kun udføres af autoriserede servicepersonale. Den reparation, der blev udført forkert, kan medføre farlige situationer for brugeren.
11. Sæt aldrig produktet på eller i nærheden af varme eller varme overflader eller køkkenapparater som f.eks. Elovn eller gasbrænder.
12. Brug aldrig produktet tæt på brændbare stoffer.
13. Lad ikke ledningen hænge over kanten af tælleren.
14. Sænk ikke motorenheden i vand.
15. De vedhæftede materialer, der ikke anbefales af fabrikanten, må ikke anvendes, da de kan forårsage brand, elektrisk stød eller skade.
16. Brug ikke apparatet til andet end den tilsigtede anvendelse. Bladene er meget skarpe!  
Der er brug for omhu, når du håndterer dem
17. Bland aldrig varm olie eller fedt.
18. Hold fingrene væk fra bevægelige dele.

19. Må ikke dække ventilationskanaler.
20. Brug ikke med våde hænder.
21. Bland aldrig knogler, is, kaffe eller jordnødde.
22. Når du udskifter tilbehør, skal du sørge for, at enheden IKKE er tilsluttet strøm.
23. Kortvarig betjening: Brug apparatet i højst 60 sekunder, og lad det køles af helt, inden det tages i brug igen ca. 1-2 minutter.
24. Rengør enheden inden brug.
25. Ved rengøring af en enhed må du ikke bruge aggressivt rengøringsmiddel, det kan beskadige enhedens låg.

#### PRODUKTBESKRIVELSE (billede 1)

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Variabel hastighedsregulator      | 2. Hurtigtaster "-"                  |
| 3. Hurtigknapp "="                   | 4. Motorhus                          |
| 5. Udløserknapper                    | 6. Blenderaksel                      |
| 7. Piskekoblingsenhed                | 8. Pisk                              |
| 9. Måleboks med låg                  | 10. Masher koblingsenhed             |
| 11. Masher fod                       | 12. Masher padle                     |
| 13. Chopper koblingsenhed            | 14. Chopper blad                     |
| 15. Chopper skål                     | 16. Pusher                           |
| 17. Processorlåg                     | 18. Blade til kubisk formskæring     |
| 19. Skæregitter: 8x8mm eller 11x11mm | 20. Cubic cutter support             |
| 21.a Skiver / strimler               | 21.b Granulationsskive til kartofler |
| 22. Diskstøtte                       | 23. Processorskål                    |

#### Advarsel

1. Sluk for apparatet og tag det fra netledningen, inden du monterer, demonterer, opbevarer og rengør det.
2. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis apparatet bruges ukorrekt eller i professionelt eller semi-professionelt øjemed, eller hvis det ikke anvendes i overensstemmelse med instruktionerne i brugsanvisningen, bliver garantien ugyldig, og fremstillingen nægter ethvert ansvar for skader, der er forårsaget.
3. Hold motoren væk fra varme, ild, fugt og snavs.
4. Fyld aldrig bægeret, chopperskålen eller fødevareprocessorskålen med ingredienser, der er varmere end 80 ° C / 175 ° F.
5. Fremstil ikke frosne fødevarer af frugt med sten eller pips.
6. Hvis du bemærker, at håndtaget bliver varmt (varmere end 50 ° C / 122 ° F), skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af i mindst 60 minutter.

#### Forberedelse til brug

1. Lad de varme ingredienser afkøles, før du behandler dem med apparatet.
2. Hvis du bruger håndblenderen eller chopperen, skal du skære store ingredienser i terninger på ca. 2 cm før du behandler dem. Hvis du bruger fødevareprocessoren med skære- / skærepladen eller kubeskæreren, skal du skære ingredienserne i stykker, der passer ind i indløbslovens hul. Pas på, at biter ikke er for store for at forhindre dem i at blive fast i røret.
3. Monter apparatet korrekt.

#### Indstilling af hastigheden

Når du trykker på hastighedsknappen "-" for at behandle mad, kan du manipulere hastighedsregulatoren for at få variabel hastighed. Jo højere hastighedsindstilling, desto hurtigere og finere bliver resultaterne.

Når du bruger hastighedsknappen "=", arbejder apparatet med maksimal hastighed. I dette tilfælde kan du ikke justere hastigheden med hastighedsregulatoren.

#### Håndblenderfunktion (billede 2)

Håndblenderen er beregnet til: blanding af væsker (fx mejeriprodukter, saucer, frugtsaft, supper, blandede drikkevarer og shakes), blanding af bløde ingredienser og pureeing kogte ingredienser (fx til fremstilling af babymad).

1. Fastgør blenderakslen til motorenheden ('klik').
2. Sænk bladbeskyttelsen fuldstændigt i ingredienserne.
3. Tryk på hastighedsknappen "=" for at tænde for apparatet.
4. Flyt apparatet langsomt op og ned og i cirkler for at blande ingredienserne.

Når du blander direkte i gryden, mens du laver mad, skal du først tage gryden fra ovnen for at beskytte apparatet mod overophedning.

#### Chopper operation (billede 3)

Hackeren er beregnet til hakning af kød, ost, løg, urter, hvildøg, gulerødder, valnødder, hasselnødder, mandler osv. Ved hakning af hårde

varer skal du bruge knappen "=". Skær ikke ekstremt hård mad, som muskatnød, kaffebønner og korn.

For hakning af forskåret kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder, chili. Fjern stængler fra urter, un-shell nødder. Fjern knogler, sener og gristle fra kød.

1. Sæt chopperbladet i chopperskålen.
2. Sæt ingredienserne i chopper skålen.
3. Sæt koblingsenheden på skærebordskålen.
4. Fastgør motoraggregatet på chopperskålen.
5. Tryk på normal- eller turbohastighedsknappen for at skifte apparatet.

Piskoperation (billede 4)

Pisken er beregnet til whipping cream, whisking æggehviter, desserter mv.

1. Sæt pisken ind i piskekoblingsenheden.
2. Tilslut koblingsenheden til motorenheden.
3. Sæt ingredienserne i en skål (Brug en stor og dyb skål til det bedste resultat).
4. Sænk whisken helt i ingredienserne. For at undgå sprøjt skal du begynde at behandle med lav hastighed.

Betjening af skive / klipnings-skive eller granulerings-skive (billede 5)

Strimlings- / skiveskiven er beregnet til skæring eller makulering af grøntsager som agurk, gulerod, kartofler, porrer og løg og visse slags ost. Granulationsskiven er beregnet til kartofler til pandekagerdejen.

1. Sæt klingestøtten på skålens midterstiften, læg skiven i klingeunderstøttelsen og giv den en tur om at låse på plads.
2. Sæt madprocessorens låg på skålen. Drej det med uret for at låse låget.
3. Sæt motorenheden i koblingsenheden, indtil den låses.
4. Fyld den mad, der skal forarbejdes til påfyldningsrøret. Kom aldrig ind i påfyldningsrøret, når apparatet er tændt. Brug altid skubberen til at fodre i mad.
5. Tryk på hastighedsknappen for at skifte apparatet.

Cube cutter operation (billede 5)

Kubeskæreren er beregnet til at skære rå og kogte grøntsager og frugt i små terninger.

Forarbejd ikke hårde ingredienser som frugt med sten, kød med knogler eller frosne ingredienser. De kunne blokere og beskadige kubeskæreren.

Tip: Hvis du vil behandle forskellige ingredienser uden at rense kubeskæreren imellem, skal du altid starte med de blødeste ingredienser.

For eksempel til en frugtsalat, start med banan, fortsæt med mango og slut med æbler.

1. Åbn 4 metalspænder (20a, b, c, d) på den kubiske skæreunderstøtning (20).
  - Sæt den valgte skæregrikl (19) i hullet på den kubiske skæreunderstøtning (20) og luk de 4 metalspænder (20a, b, c, d). Bladets og rivens skærekanten er meget skarpe, så håndter dem omhyggeligt!
  2. Sæt kubisk skæreunderstøtning (20) på skålen, idet de fire hak udenfor kubiskskæreren tilpasses med fire kroge på skålens indvendige kant (figur 8). Vær særlig opmærksom på at lokalisere kubisk fræsestøtte (20) i vandret position på skålen.
  3. Læg låget på skålen. Drej låget for at rette det ('klik').
  4. Fastgør motoraggregatet på skålens låg ('klik').
  5. Sæt ingredienserne i fodringsrøret. Forskær store ingredienser i stykker, der passer løst i fodringsrøret. Når du skal behandle en stor mængde ingredienser, skal du behandle små partier (maks. 250 g) og skake skålen lidt for at fordele de skårne ingredienser i skålen. Tøm skålen efter behandling af 500g.
  6. Tryk og hold på hastighedsknappen for at tænde for apparatet.
  7. Tryk let puseren på ingredienserne i tilførselsrøret.
- Bemærk: Hvis ingredienserne sidder fast, tag stikket ud af stikket, tag af motorenheden, tryk på knappen på håndtaget og drej låget mod uret for at tage det væk fra skålen og fjern de ingredienser, der sidder fast i fodringsrøret.
8. Efter forarbejdning skal du trykke på udløserknappen på motorenheden og fjerne motorenheden fra madprocessorens låg.
  9. Tryk på knappen på håndtaget og drej låget mod uret for at fjerne det fra skålen.
  10. Træk kubisk skæreunderstøtning (20) fra skålen. Åbn 4 metalspænder (20a, b, c, d), fjern kniven (18) og skærgitteret (19). Tøm derefter skålen.

Masher operation (billede 6)

Maseren kan bruges til at blande kogte grøntsager som kartofler, sorte og gulerod. Må ikke blande hårde eller ubehandlede fødevarer - det kan beskadige enheden.

1. Kog grøntsagerne og afløb.
2. Monter masker koblingsenheden til maskerfoden ved at dreje mod uret.
3. Drej maseren på hovedet og passer padden over (12) i den centrale hub og drej den mod uret for at løse den. Hvis koblingsenheden (10) ikke er monteret, kan padlen (12) ikke monteres på plads.
4. Monter motorenheden til masher kid (10 + 11 + 12).
5. Plug in. Flyt maseren, indtil det ønskede resultat opnås.
7. Efter brug skal du frigive hastighedsknappen og tage stikket ud.
8. Løsn maseren, fjern paddel (12) fra maseren (11) ved at dreje med uret.

9. Løsn koblingsenheden (10) ud af maskerfoden (11).

Vigtig

1. Brug aldrig maseren i en gryde over direkte varme. Fjern altid gryden fra varmen og lad den afkøle lidt.
2. Brug en spatel til at skrabe af overskydende mad fra kanten af gryde / skål.
3. For bedste resultater, når mashing aldrig fylder en gryde mv., Mere end halvt fyldt med mad.

Rengøring og vedligeholdelse

Dyp ikke motoraggregatet (4), chopperlåget (13), processorklappen (17) og koblingsenhederne (7, 10) i vand eller andre væsker, og skyl det ikke under vandhanen. Brug kun en fugtig klud til at rengøre dem. Brug aldrig skurepuder, slibemidler eller aggressive væsker som benzin eller acetone til at rengøre apparatet. Rengør klingeenheden, kubeskæreren og disken meget omhyggeligt. Deres skårekanter er meget skarpe.

1. Før rengøring af enheden. Fjern tilbehør.
2. Rengør bægeret (9), processorskålen (23), knivbladet (14), knivskålen (15), den kubiske knivstøtte (20) og grillene (19) og skiverne (21) i varmt vand med lidt opvaskemiddel.
3. Klingeakslen (6) og pisken (8) kan rengøres, mens de stadig er tilsluttet motoraggregatet ved at nedsænke dem i varmt vand med lidt opvaskemiddel og lade apparatet løbe et stykke tid.

TEKNISK DATA:

Effekt: 1000W

Maksimal effekt: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Bedømt kontinuerlig arbejdstid: <1 min

Klasset intermissionstid:> 1 min



Af hensyn til miljøet . Venligst overfør papemballage til affaldspapir. Hæld polyethylenposer (PE) i plastbeholderen Slidt enhed skal returneres til det relevante punkt opbevaring, fordi det er farligt i enheden ingredienser kan udgøre en trussel for miljøet. Den elektriske enhed skal overleveres for at begrænse dets genanvendelse og brug. Hvis i enheden der er batterier, fjern dem og vende tilbage til punktet opbevares separat.

(UA) УКРАЇНСЬКА

## УМОВИ БЕЗПЕКИ. ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ І ВИКОРИСТАННЯ ПОВІДОМЛЕНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬСЯ ДЛЯ БУДИНКУ

Умови гарантії відрізняються, якщо пристрій використовується в комерційних цілях.

1. Перед використанням виробу уважно прочитайте та завжди дотримуйтесь наведених нижче інструкцій. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені будь-яким неправильним використанням.
2. Продукт використовується тільки в приміщенні. Не використовуйте виріб для будь-яких цілей, які не сумісні з його застосуванням.
3. Напруга приладу 220-240 В ~ 50/60 Гц. З міркувань безпеки не варто підключати кілька пристроїв до однієї розетки.
4. Будьте обережні під час використання дітей. Не дозволяйте дітям гратися з виробом. Не дозволяйте дітям або людям, які не знають пристрій, використовувати його без нагляду.
5. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей пристрій може використовуватися дітьми старше 8 років та особами зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами, які не мають досвіду або знань про пристрій, тільки під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку, або якщо вони проінструктовані про безпечне використання пристрою і знають про небезпеки, пов'язані з його експлуатацією. Діти не повинні грати з пристроєм. Прибирання та обслуговування пристрою не повинні здійснюватися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку, і ці заходи здійснюються під наглядом.
6. Після завершення використання виробу завжди пам'ятайте, що вийміть вилку з

розетки, що тримає розетку. Ніколи не тягніть силовий кабель !!!

7. Ніколи не залишайте пристрій підключеним до джерела живлення без нагляду. Навіть у випадку короткочасного використання, вимкніть його з мережі, відключіть живлення.

8. Ніколи не кладіть кабель живлення, штепсель або весь пристрій у воду. Ніколи не піддавайте виріб атмосферним умовам, таким як пряме сонячне світло або дощ, і т.д. Ніколи не використовуйте виріб у вологих умовах.

9. Періодично перевіряйте стан кабелю живлення. Якщо кабель живлення пошкоджено, виріб необхідно повернути у професійне місце для заміни, щоб уникнути небезпечних ситуацій.

10. Ніколи не використовуйте виріб із пошкодженим кабелем живлення або якщо він випав або пошкоджений іншим способом або якщо він не працює належним чином. Не намагайтеся самостійно ремонтувати несправний виріб, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом. Завжди перевертайте пошкоджений пристрій у професійне місце для обслуговування. Всі ремонтні роботи можуть виконувати лише авторизовані спеціалісти служби технічного обслуговування. Неправильно виконаний ремонт може спричинити небезпечні ситуації для користувача.

11. Ніколи не кладіть виріб на гарячі або гарячі поверхні, а також на прилади кухні, такі як електричні духовки або газові пальники.

12. Ніколи не використовуйте виріб поблизу горючих речовин.

13. Не дозволяйте шнуру повісити на край лічильника.

14. Не занурюйте двигун у воду.

15. Насадки, які не рекомендовані або не використовуються виробником, не повинні використовуватися, оскільки це може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.

16. Не використовуйте прилад за винятком передбачуваного використання. Леза дуже гострі! Необхідна обережність при обробці

17. Ніколи не змішуйте гаряче масло або жир.

18. Тримайте пальці подалі від рухомих частин.

19. Не закривайте вентиляційні отвори.

20. Не використовуйте вологими руками.

21. Ніколи не змішуйте кістки, лід, кава або арахіс.

22. При зміні аксесуарів переконайтеся, що пристрій НЕ підключений до електрики.

23. Короткочасна робота: Використовуйте прилад не більше 60 секунд і залиште його повністю охолодженим, перш ніж використовувати знову близько 1-2 хвилин.

24. Перед першим використанням очистіть пристрій.

25. При чищенні пристрою не використовуйте агресивний мийний засіб, він може пошкодити кришку пристрою.

#### ОПИС ПРОДУКЦІЇ (фото 1)

1. Регулятор змінної швидкості

3. Кнопка швидкості "±"

5. Відпустіть кнопки

7. Збийте зчіпний пристрій

9. Вимірювальна чашка з кришкою

2. Кнопка швидкості "-"

4. Корпус двигуна

6. Вал блендера

8. Збийте

10. Механічний зчіпний блок

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 11. Машер-нога                           | 12. Маслянка весло                   |
| 13. Механізм зчпного пристосування       | 14. Лопатка подрібнювача             |
| 15. Чаша подрібнювача                    | 16. Штовхач                          |
| 17. Кришка процесора                     | 18. Лезо для кубічної форми різання  |
| 19. Грилі для різання: 8x8мм або 11x11мм | 20. Кубічний різак                   |
| 21.а Відрізання / подрібнення диска      | 21.б Грануляційний диск для картоплі |
| 22. Підставка для дисків                 | 23. Чаша процесора                   |

#### Обережно

1. Вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі, перш ніж збирати, розбирати, зберігати та чистити.
2. Цей прилад призначений тільки для домашнього використання. Якщо прилад використовується неправильно або для професійних або напівпрофесійних цілей або якщо він не використовується відповідно до інструкцій в інструкції з експлуатації, гарантія стає недійсною, і виробник відмовляється від відповідальності за заподіяну шкоду.
3. Тримайте блок двигуна подалі від тепла, вогню, вологи та бруду.
4. Ніколи не наповнюйте склянку, чашу подрібнювача або чашу кухонного комбайна інгредієнтами, які є більш гарячими, ніж 80 ° C / 175 ° F.
5. Не обробляйте заморожені продукти з фруктів каменями або піпсами.
6. Якщо ви помітили, що ручка нагрівається (гаряче, ніж 50 ° C / 122 ° F), відключіть пристрій від електромережі та дайте йому охолонути принаймні 60 хвилин.

#### Підготовка до використання

1. Перед тим, як обробити з пристроєм, охолодіть гарячі інгредієнти.
2. Якщо ви використовуєте ручний блендер або чоппер, розріжте великі інгредієнти на кубики прибл. 2 см перед їх обробкою. Якщо ви використовуєте кухонний комбайн із диском для нарізання / подрібнення або кубічним різак, розріжте інгредієнти на частини, які входять у отвір вхідної кришки. Будьте обережні, щоб шматки не були занадто великими, щоб уникнути їх застрягання в трубці.
3. Зберіть прилад належним чином.

#### Встановлення швидкості

Коли ви натискаєте кнопку швидкості «-» для обробки їжі, ви можете керувати регулятором швидкості, щоб отримати змінну швидкість. Чим вище налаштування швидкості, тим швидше і точніше будуть результати подрібнення.

При використанні кнопки швидкості "=" прилад працює на максимальній швидкості. У цьому випадку не можна регулювати швидкість за допомогою регулятора швидкості.

#### Робота ручного блендера (фото 2)

Ручний змішувач призначений для: змішування рідин (наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв і струшувань), змішування м'яких інгредієнтів і пюре приготованих інгредієнтів (наприклад, для приготування дитячого харчування).

1. Прикріпіть вал блендера до блоку електродвигуна («натисніть»).
2. Повністю занурте захисний кожух леза в інгредієнти.
3. Натисніть кнопку швидкості, щоб увімкнути пристрій.
4. Переміщуйте прилад повільно вгору і вниз і в колах, щоб змішати інгредієнт.

При змішуванні безпосередньо в каструлі під час варіння спочатку візьміть каструлю з печі, щоб захистити прилад від перегріву.

#### Робота чопера (малюнок 3)

Подрібнювач призначений для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, фундука, мигдалю і т.д. Для рубання твердих виробів використовуйте перемикач "=". Не рубайте дуже жорсткі продукти харчування, такі як мускатний горіх, кавові зерна та зерна.

Перед подрібненням попередньо нарізають м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву, чилі. Зніміть стебла з трав, розкрутіть горіхи.

Видаліть з м'яса кістки, сухожилля і хрящі.

1. Помістіть блок ножа вертольота в чашу подрібнювача.
2. Покладіть інгредієнти в чашу подрібнювача.
3. Встановіть пристрій зчеплення на чашу подрібнювача.
4. Прикріпіть блок двигуна до чаші подрібнювача.
5. Натискаючи кнопку звичайної або турбо-швидкості, перемикайте пристрій.

#### Операція віночком (малюнок 4)

Віночок призначений для збивання вершків, збивання яєчних білків, десертів тощо.

1. Вставте віночок у зчпний пристрій.
2. Підключіть пристрій зчеплення до блоку двигуна.
3. Покладіть інгредієнти в миску (для досягнення найкращого результату використовуйте велику та глибоку миску).
4. Пориньте віночок повністю в інгредієнти. Щоб уникнути розбризкування, почніть обробку на низькій швидкості.

#### Експлуатація диска для подрібнення / подрібнення або грануляційного диска (малюнок 5)

Диск для подрібнення / нарізки призначений для нарізки або подрібнення овочів, таких як огірок, морква, картопля, цибуля-порей і цибуля, а також деякі види сирів. Гранулювальний диск призначений для картоплі для млинців.

1. Помістіть опору леза на центральний штифт чаші, помістіть диск в лопатку і поверніть його, щоб зафіксувати його на місці.
2. Прикріпіть кришку кухонного комбайна на чашу. Поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати кришку.
3. Вставте блок двигуна в зчіпний пристрій, доки він не заблокується.
4. Наповніть продукти, що підлягають обробці, в трубку для наповнення. Ніколи не вдавайтеся в трубку для наповнення, коли пристрій увімкнено. Завжди використовуйте штовхач для подачі їжі.
5. Натисніть кнопку швидкості, щоб увімкнути пристрій.

#### Робота різача куба (малюнок 5)

Кубічний різак призначений для різання сирих і варених овочів і фруктів на дрібні кубики.

Не обробляйте тверді інгредієнти, такі як фрукти з кісточками, м'ясом з кістками або замороженими інгредієнтами. Вони можуть заблокувати і пошкодити кут.

Порада: Якщо ви хочете обробляти різні інгредієнти, не чистивши кубічний різак між ними, завжди починайте з м'яких інгредієнтів. Наприклад, для фруктового салату, почати з банану, продовжити з манго і закінчити з яблуками.

1. Відкрийте 4 металеві пряжки (20a, b, c, d) на опорі кубічного різача (20).
- Вставте вибрану ріжучу решітку (19) в отвір кубічної ріжучої опори (20), нанесіть леза (18) і закрийте 4 металеві пряжки (20a, b, c, d). Ріжучі кромки леза і решітки дуже гострі, тому дотримуйтесь їх ретельно!
2. Покладіть кубічну ріжучу опору (20) на чашу, вирівнявши чотири виймки за межами кубічного різача з чотирма гачками на внутрішньому краю чаші (фігура 8). Зверніть особливу увагу на розташування кубічної ріжучої опори (20) в горизонтальному положенні на чаші.
  3. Покладіть кришку на чашу. Поверніть кришку, щоб зафіксувати її ("натисніть").
  4. Закріпіть блок двигуна на кришці чаші (клік).
  5. Покладіть інгредієнти в трубку для годування. Попередньо наріжте великі інгредієнти на шматки, які вільно підходять до трубки для годування. Коли потрібно обробити велику кількість інгредієнтів, обробляйте дрібні партії (макс. 250 г) і злегка струсіть чашу, щоб розподілити нарізані інгредієнти в чаші. Очистіть чашу після обробки 500г.
  6. Натисніть і утримуйте кнопку швидкості, щоб увімкнути пристрій.
  7. Злегка притисніть штовхач до інгредієнтів у трубці для годування.
- Примітка: Якщо інгредієнти застрягли, від'єднайте пристрій, від'єднайте блок двигуна, натисніть кнопку на ручці і поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб відняти її від чаші та видалити інгредієнти, які застрягли в трубці для годування.
8. Після обробки натисніть кнопку фіксації на блоці двигуна і вийміть блок двигуна з кришки кухонного комбайна.
  9. Натисніть кнопку на ручці і поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб вийняти її з чаші.
  10. Відніміть з чаші опору кубічного різача (20). Відкрийте 4 металеві пряжки (20a, b, c, d), зніміть леза (18) та ріжучу решітку (19). Потім порожню миску.

#### Операція Masher (малюнок 6)

Машер може використовуватися для приготування варених овочів, таких як картопля, шведка та морква. Не змішуйте тверді або сирі продукти - ви можете пошкодити пристрій.

1. Зварити овочі і процідити.
2. Встановіть блок зчіпної муфти на ногу машера, повернувши її проти годинникової стрілки.
3. Поверніть машер нагору і встановіть лопатку (12) в центральну маточину і поверніть її проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати її. Якщо з'єднувальний блок (10) не встановлений, то лопатка (12) не може бути зібрана на місці).
4. Встановіть моторну одиницю на дитину-вихователя (10 + 11 + 12).
5. Підключіть. Перемістіть машера до досягнення бажаного результату.
7. Після використання відпустіть кнопку швидкості і від'єднайте її від мережі.
8. Від'єднайте машер, зніміть лопатку (12) від верстака (11), повернувши за годинниковою стрілкою.
9. Відкрутіть з'єднувальний блок (10), утворюючи підставку (11).

#### Важливо

1. Ніколи не використовуйте машер у каstrулі над прямим нагріванням. Завжди знімайте каstrулю з вогню і дайте трохи охолонути.
2. За допомогою шпателя очистіть надлишок їжі від краю каstrулі / чаші.
3. Для досягнення найкращих результатів при затиранні ніколи не наповнюйте каstrулю і т. Д., Наполовину наповнену їжею.

#### Очищення та обслуговування

Не занурюйте блок двигуна (4), кришку чопера (13), кришку процесора (17) і зчіпні пристрої (7, 10) у воду або будь-яку іншу рідину, не промивайте її під краном. Для чищення використовуйте тільки вологі тканини. Ніколи не використовуйте для чищення приладу чистячі прокладки, абразивні засоби чи агресивні рідини, такі як бензин або ацетон. Обережно почистіть блок ножа, кут різач та диск. Їх ріжучі краї дуже гострі.

1. Перед очищенням пристрою. Вийміть аксесуар.
2. Очистіть склянку (9), чашу процесора (23), полотно подрібнювача (14), чашу подрібнювача (15), кубічну фрезу (20) та решітки (19) та диски (21) у теплій воді. з деякою м'якою рідиною.
3. Вал леза (6) і віночок (8) можуть бути очищені при прикріпленні до блоку двигуна, зануривши їх у теплу воду з деякою м'якою рідиною і давши приладу працювати деякий час.



**ТЕХНИЧНИ ДАНИ:**

Потужність: 1000 Вт

Максимальна потужність: 1600 Вт

220-240 В ~ 50/60 Гц

Номинальна тривалість робочого часу:  $\leq$  1 хв

Номинальний час переривання: min 1 хв

У інтересах навколишнього середовища.

Будь ласка, віддайте картонну упаковку в місце збору мукулатури. Політиленові мішки (PE) викинути в смітник для пластику. Відпрацьований пристрій повинен бути відправлений у відповідну точку зберігання, тому що в пристрої є небезпечні інгредієнти, які можуть становити загрозу навколишньому середовищу. Електричний пристрій потрібно повернути так, щоб обмежити його повторне використання. Якщо у пристрої є батарейки, то потрібно їх витягнути і віддати до відповідного пункту.

**(SR) СРПСКИ**

**УСЛОВИ СИГУРНОСТИ. ВАЖНЕ УПУТЕ ЗА СИГУРНОСТ ИЛИ УПОТРЕБУ МОЛИМО ПРОЧИТАЈТЕ ПАЖЉИВО И ЧУВАЈТЕ ЗА БУДУЋЕ РЕФЕРЕНЦЕ**

Услови гаранције су различити, ако се уређај користи у комерцијалне сврхе.

1. Пре употребе производа пажљиво прочитајте и увек се придржавајте следећих упутстава. Произвођач није одговоран за било какву штету насталу због злоупотребе.
2. Производ се користи само у затвореном простору. Немојте користити производ за било коју сврху која није компатибилна са њеном примјеном.
3. Напон напајања је 220-240В ~ 50 / 60Хз. Из сигурносних разлога није прикладно повезати више уређаја на једну утичницу.
4. Будите пажљиви када користите дјецу. Не дозволите да се дјеца играју с производом. Не дозволите деци или особама које не познају уређај да је користе без надзора.
5. УПОЗОРЕЊЕ: Овај уређај могу користити дјеца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, осјетилним или менталним способностима, или особе без искуства или знања о уређају, само под надзором особе одговорне за њихову сигурност, или ако су добили упутства о безбедном коришћењу уређаја и ако су свесни опасности у вези са његовим радом. Деца не би требало да се играју са уређајем. Чишћење и одржавање уређаја не би требало да врше деца, осим ако су старија од 8 година и ове активности се спроводе под надзором.
6. Када завршите са коришћењем производа, увек запамтите да извадите утикач из утичнице која држи утичницу. Никада не вуците кабл за напајање !!!
7. Никада не остављајте производ прикључен на извор напајања без надзора. Чак и када је употреба прекинута на кратко, искључите је из мреже, искључите напајање.
8. Никада не стављајте кабл за напајање, утикач или читав уређај у воду. Никада не излажите производ атмосферским условима као што су директна сунчева светлост или киша итд. Никада не користите производ у влажним условима.
9. Периодично проверавајте стање кабла за напајање. Ако је кабл за напајање оштећен, производ треба да се окрене на професионалну сервисну локацију која ће се заменити како би се избегле опасне ситуације.
10. Никада немојте користити производ са оштећеним каблом за напајање или ако је испуштен или оштећен на неки други начин или ако не ради исправно. Не

- покушавајте сами поправити неисправан производ јер то може довести до струјног удара. Оштећени уређај увек претварајте у професионалну сервисну локацију да бисте га поправили. Све поправке могу обавити само овлашћени сервисери. Неправилно извршена поправка може проузроковати опасне ситуације за корисника.
11. Никада не стављајте производ на вруће или вруће површине или у кухињске апарате као што је електрична пећница или плински пламеник.
  12. Никада не користите производ близу запаљивих материја.
  13. Не дозволите да кабл виси преко ивице бројача.
  14. Не урањајте јединицу мотора у воду.
  15. Додаци који нису препоручени или коришћени од стране произвођача не би требало да се користе, јер то може изазвати пожар, струјни удар или повреду.
  16. Апарат немојте користити за друге сврхе осим за предвиђену употребу. Оштрице су веома оштре! Потребна је пажња приликом руковања њима
  17. Никада не мешајте врело уље или маст.
  18. Држите прсте даље од покретних делова.
  19. Не прекривајте отворе.
  20. Не користите мокре руке.
  21. Никада не мешајте кости, лед, кафу или кикирики.
  22. Када мењате додатну опрему, проверите да ли уређај није прикључен на струју.
  23. Кратак рад: Користите апарат не дуже од 60 секунди и оставите да се потпуно охлади пре поновног коришћења око 1-2 минута.
  24. Пре прве употребе, очистите уређај.
  25. Када чистите уређај, немојте користити агресивни детерцент, јер може да оштети поклопац уређаја.

#### ОПИС ПРОИЗВОДА (слика 1)

- |                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Регулатор променљиве брзине       | 2. Дугме за брзину “-“                |
| 3. Дугме за брзину “=”               | 4. Кућиште мотора                     |
| 5. Отпустите дугмад                  | 6. Вратило blenderа                   |
| 7. Јединица за спајање звецкања      | 8. Намотати                           |
| 9. Мерна посуда са поклопцем         | 10. Масхер цоуплинг унит              |
| 11. Масхер фоот                      | 12. Масхер весло                      |
| 13. Јединица за спајање сечива       | 14. Сечиво сечива                     |
| 15. Посуда за сјецкање               | 16. Пусхер                            |
| 17. Поклопац процесора               | 18. Оштрица за резање кубичног облика |
| 19. Резни роштиљи: 8к8мм или 11к11мм | 20. Кубични резач                     |
| 21.а Резање диска                    | 21б Диск за гранулацију за кромпир    |
| 22. Диск носач                       | 23. Посуда процесора                  |

#### Опрез

1. Искључите апарат и ископчајте га из електричне мреже пре него што га саставите, раставите, ускладиштите и очистите.
2. Овај уређај је намењен само за кућну употребу. Ако се уређај користи на неодговарајући начин или у професионалне или полу-професионалне сврхе или ако се не користи према путама из корисничког приручника, гаранција постаје неважећа и произвођач одбија сваку одговорност за насталу штету.
3. Држите јединицу мотора даље од топлоте, ватре, влаге и прљавштине.
4. Никада не пуните посуду, посуду за сјецкање или посуду за обраду хране са састојцима који су топлији од 80 ° Ц / 175 ° Ф.
5. Не обрађивати замрзнуту храну воћа са камењем или пипсом.
6. Ако приметите да се ручка загрева (топлија од 50 ° Ц / 122 ° Ф), ископчајте апарат и оставите да се охлади најмање 60 минута.

### Припрема за употребу

1. Оставите вруће састојке да се охладе пре него што их обрадите апаратом.
2. Ако користите ручни миксер или хеликоптер, исеците велике састојке у коцкице од цца. 2цм пре обраде. Ако користите процесор за храну са диском за сечење / сецкање или резачем коцке, исеците састојке у делове који се уклапају у отвор на улазном поклопцу. Водите рачуна да комади нису превелики да би спречили њихово заглављивање у цеви.
3. Правилно монтирајте апарат.

### Подешавање брзине

Када притиснете дугме за брзину „-“ да бисте обрадили храну, можете да управљате регулатором брзине да бисте добили променљиву брзину. Што је већа брзина подешавања, брже и финије ће бити резултати сечења.

Када користите дугме за брзину „=“, апарат ради на максималној брзини. У овом случају не можете подесити брзину помоћу регулатора брзине.

### Ручни рад блендера (слика 2)

Ручни миксер је намењен за: мешање течности (нпр. Млечних производа, сосева, воћних сокова, јуха, мешаних пића и шејкова), мешање меких састојака и пиреинг куваних састојака (нпр. За производњу хране за бебе).

1. Причврстите вратило миксера на јединицу мотора ("клик").
2. Потпуно уроните штитник сечива у састојке.
3. Притиском на дугме за брзину укључите апарат.
4. Помакните уређај полако горе и доље и у круговима како бисте помијешали састојак.

Када се мешате директно у посуди за кување, прво извадите посуду из пећи да бисте заштитили апарат од прегревања.

### Рад хеликоптера (слика 3)

Хеликоптер је намењен за сецкање меса, сира, лука, лековитог биља, белог лука, шаргарепе, ораха, лешника, бадема итд. За сечење тешке робе, употребите прекидач "-". Немојте сецкати екстремно тврду храну, као што су мушкатни орашчић, зрна кафе и житарице.

Пре сецкања пре-сечите месо, сир, лук, бели лук, шаргарепу, чили. Уклоните стабљике из биљака, одвојите орахе. Уклоните кости, тетиве и хрскавицу од меса.

1. Поставите јединицу сечива у здјелу сјецкалице.
2. Ставите састојке у посуду за сјецкање.
3. Поставите спојну јединицу на посуду хваталке.
4. Причврстите моторну јединицу на посуду хеликоптера.
5. Притиском на дугме нормалне или турбо брзине пребаците апарат.

### Операција зубаца (слика 4)

Наметљивац је намењен за шлагање, мешање беланаца, десерта итд.

1. Убаците машину у јединицу за спајање.
2. Спојите спојну јединицу на моторну јединицу.
3. Ставите састојке у посуду (Користите велику и дубоку посуду за најбољи резултат).
4. Потпуно уроните умутити у састојке. Да бисте избегли прскање, започните обраду на малој брзини.

### Рад диска за резање / уситњавање или диск за гранулацију (слика 5)

Диск за сечење / резање је намењен за сечење или сецкање поврћа као што су краставац, мрква, кромпир, порилук и лук и одређене врсте сира. Диск за гранулацију је намењен за кромпир за палачинке.

1. Поставите носач ножева на средишњу осовину посуде, поставите диск у носач ножа и окрените га да се учврсти.
2. Поставите поклопац процесора за храну на посуду. Окрените га у смеру казаљке на сату да бисте закључали поклопац.
3. Уметните јединицу мотора у спојну јединицу док се не забрави.
4. Напуните храну коју ћете обрадити у цев за пуњење. Никада не улазите у цев за пуњење када је апарат укључен. Увек користите потискивач за храну.
5. Притиском на дугме за брзину пребаците апарат.

### Операција резача коцке (слика 5)

Резач коцке је намењен за резање сировог и куваног поврћа и воћа у мале коцкице.

Немојте обрадити тврде састојке као што су воће са камењем, месо са костима или смрзнуте састојке. Могу блокирати и оштетити резач коцке.

Савет: Ако желите да обрадите различите састојке без чишћења резача коцке између њих, увек почните са најмекшим састојцима. На пример, за воћну салату, почните од банане, наставите са мангом и завршите са јабукама.

1. Отворите 4 металне копче (20а, б, ц, д) на носачу кубичног резача (20).
- Поставите одабрану решетку (19) у отвор кубичног носача ножа (20), нанесите нож (18) и затворите 4 металне копче (20а, б, ц, д). Резне ивице сечива и решетке су веома оштре, па пажљиво рукујте њима!
2. Поставите кубични носач ножа (20) на посуду, поравнавајући четири уреза изван кубичног резача са четири куке на унутрашњој ивици посуде (слика 8). Обратите посебну пажњу на лоцирање носача кубичног резача (20) у хоризонталном положају на посуду.

3. Ставите poklopaц на посуду. Окрените poklopaц да бисте га поправили ("клик").
  4. Причврстите моторну јединицу на poklopaц посуде ("клик").
  5. Ставите састојке у тубу за храњење. Урежите велике састојке у комаде који се лабаво уклапају у цев за храњење. Када морате обрадити велику количину састојака, обрадите мале количине (мак. 250г) и лагано протресите посуду како бисте распоредили састојке у посуду. Испразните посуду након обраде 500г.
  6. Притисните и држите дугме за брзину да бисте укључили апарат.
  7. Лагано притисните потискивач на састојке у доводној цеви.
- Напомена: Ако се састојци заглаве, ископчајте апарат, одвојите моторну јединицу, притисните дугме на дршци и окрените poklopaц у смеру супротном од кретања казаљке на сату да бисте га уклонили из посуде и уклоните састојке који су заглављени у туби за храњење.
8. Након обраде, притисните дугме за отпуштање на јединици мотора и уклоните јединицу мотора из poklopaцa процесора за храну.
  9. Притисните дугме на ручки и окрените poklopaц супротно од казаљке на сату да бисте га извадили из посуде.
  10. Одузмите носач кубичног резача (20) из посуде. Отворите 4 металне копче (20а, б, ц, д), уклоните нож (18) и решетку (19). Онда испразните посуду.

#### Машер операција (слика 6)

Масхер може да се користи за мешање куваног поврћа као што су кромпир, шведска шаргарепа и шаргарепа. Немојте згњечити тврду или некухану храну - можете оштетити јединицу.

1. Припремите поврће и исперите га.
2. Монтирајте јединицу за масер на стопалицу окретањем у смеру супротном од кретања казаљке на сату.
3. Окрените масер наопако и поставите лопатицу изнад (12) у централну главчину и окрените је супротно од казаљке на сату да бисте је фиксирали. Ако спојна јединица (10) није постављена, лопатица (12) се не може монтирати на место).
4. Поставите моторну јединицу на клинца за масер (10 + 11 + 12).
5. Укључите. Померите масер док се не постигне жељени резултат.
7. Након употребе отпустите дугме за брзину и ископчајте.
8. Одвојите масер, уклоните лопатицу (12) од масер (11) окретањем у смеру казаљке на сату.
9. Одвијте спојну јединицу (10) од стопала (11).

#### Важно

1. Никада немојте користити масхер у лонцу на директној температури. Увек извадите лонац од топлоте и оставите да се мало охлади.
2. Користите лопатицу да остружите вишак хране са ивице тигања / посуде.
3. Да бисте постигли најбоље резултате, приликом прања никада не пуните посуду итд., Више од пола пуну хране.

#### Чишћење и одржавање

Не урањајте јединицу мотора (4), poklopaц сечива (13), poklopaц процесора (17) и спојне јединице (7, 10) у воду или било коју другу течност, не исперите је под млазом воде. Користите само влажну крпу да их очистите. За чишћење апарата немојте користити подметаче за рибање, абразивна средства за чишћење или агресивне течности као што су бензин или ацетон. Пажљиво очистите јединицу сечива, резач коцке и диск. Њихове оштрице су веома оштре.

1. Пре чишћења уређаја. Уклоните прибор.
2. Очистите чашу (9), посуду процесора (23), сечиво (14), здјелу сјецкалице (15), носач кубичних резача (20) и решетке (19) и дискове (21) у топлој води са неким средством за прање.
3. Вратило сечива (6) и машину (8) могу се очистити док су још причвршћени за моторну јединицу тако што ће их уронити у топлу воду са мало течности за прање и оставити апарат да ради неко време.

#### ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ:

Снага: 1000В

Максимална снага: 1600В

220-240В ~ 50 / 60Хз

Номинално радно време: 1 мин

Називно вријеме интермисије: мин 1 мин



За заштиту животне средине: молимо вас да одвојите картонске кутије и пластичне кесе и одложите их у одговарајуће канте за смеће. Коришћени уређај треба да буде испоручен на наменске сакупљане тачке због оштрих компоненти, што може утицати на животну средину. Немојте одлагати овај уређај у заједничку корпу за отпатке.

#### (SK) SLOVENSKÝ

**VARNOŠTNI POGOJI. POMEMBNA NAVODILA ZA VARNOST ALI UPORABO  
PROSIMO, DA POZORNO PREBERITE IN POGLEDAJTE ZA PRIHODNOST  
Garancijski pogoji se razlikujejo, če se naprava uporablja v komercialne namene.**

**1. Pred uporabo izdelka natančno preberite in upoštevajte naslednja navodila. Proizvajalec**

- ne odgovarja za kakršno koli škodo zaradi napačne uporabe.
2. Izdelek se uporablja samo v zaprtih prostorih. Izdelka ne uporabljajte za noben namen, ki ni združljiv z njegovo uporabo.
3. Napetost aparata je 220-240V ~ 50 / 60Hz. Iz varnostnih razlogov ni primerno povezati več naprav v eno vtičnico.
4. Bodite previdni pri uporabi otrok. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom. Otrokom ali osebam, ki ne poznajo naprave, ne dovolite, da jih uporabljajo brez nadzora.
5. **OPOZORILO:** To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj ali znanja o napravi, samo pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave in se zavedajo nevarnosti, povezanih z delovanjem naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenje in vzdrževanje naprave ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in se te dejavnosti izvajajo pod nadzorom.
6. Ko končate z uporabo izdelka, ne pozabite odstraniti vtiča iz vtičnice, ki drži vtičnico. Nikoli ne vlecite napajalnega kabla !!!
7. Izdelka nikoli ne puščajte priključenega na vir energije brez nadzora. Tudi če se uporaba prekine za kratek čas, jo izklopite iz omrežja, odklopite napajanje.
8. Napajalnega kabla, vtiča ali celotne naprave nikoli ne postavljajte v vodo. Izdelka nikoli ne izpostavljajte atmosferskim pogojem, kot so neposredna sončna svetloba ali dež, itd. Nikoli ne uporabljajte izdelka v vlažnih pogojih.
9. Redno preverjajte stanje napajalnega kabla. Če je napajalni kabel poškodovan, morate izdelek obrniti na strokovno servisno mesto, ki ga je treba zamenjati, da se izognete nevarnim situacijam.
10. Izdelka nikoli ne uporabljajte s poškodovanim napajalnim kablom ali če je bil padel ali kako drugače poškodovan ali če ne deluje pravilno. Ne poskušajte popraviti okvarjenega izdelka, ker lahko povzroči električni udar. Poškodovano napravo vedno obrnite na strokovno servisno mesto, da jo popravite. Vsa popravila lahko opravijo samo pooblaščeni serviserji. Nepravilno izvedeno popravilo lahko povzroči nevarne situacije za uporabnika.
11. Izdelka nikoli ne postavljajte na vroče ali vroče površine ali v njihove kuhinjske aparate, kot so električna pečica ali plinski gorilnik.
12. Izdelka ne uporabljajte blizu gorljivih snovi.
13. Ne pustite, da kabel visi nad robom pulta.
14. Motorne enote ne potaplajte v vodo.
15. Priključkov, ki jih proizvajalec ne priporoča ali uporablja, se ne sme uporabljati, ker lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe.
16. Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot je predvidena. Rezila so zelo ostra! Pri ravnanju z njimi je potrebna previdnost
17. Nikoli ne mešajte vročega olja ali maščobe.
18. Držite prste stran od gibljivih delov.
19. Ne prekrivajte odprtih.
20. Ne uporabljajte z mokrimi rokami.
21. Nikoli ne mešajte kosti, ledu, kave ali arašidov.

22. Pri menjavi dodatne opreme se prepričajte, da naprava ni priključena na elektriko.
23. Kratkotrajno delovanje: Aparat ne uporabljajte dlje kot 60 sekund in ga pustite ohladiti, preden ga ponovno uporabite približno 1-2 minute.
24. Pred prvo uporabo očistite napravo.
25. Pri čiščenju naprave ne uporabljajte agresivnega detergenta, saj lahko poškoduje pokrov naprave.

#### POPIS PRODUKTU (obrázok 1)

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 1. Regulátor otáčok                    | 2. Tlačidlo rýchlosti „-“             |
| 3. Tlačidlo rýchlosti „=“              | 4. Kryt motora                        |
| 5. Uvoľňovacie tlačidlo                | 6. Hriadeľ mixéra                     |
| 7. Šľahacia jednotka                   | 8. Šľahač                             |
| 9. Odmerka s vrchnákom                 | 10. Spojovacia jednotka Mastiča       |
| 11. Masérska noha                      | 12. Masher pádlo                      |
| 13. Spojovacia jednotka sekačky        | 14. Rezací kotúč                      |
| 15. Nádoba na krájač                   | 16. Piest                             |
| 17. Veko procesora                     | 18. Kotúč na rezanie v kubickom tvare |
| 19. Rezné mriežky: 8x8mm alebo 11x11mm | 20. Podpera kubických fréz            |
| 21.a Krájanie / drvenie kotúča         | 21.b Granulačný kotúč na zemiaky      |
| 22. Podpera disku                      | 23. Miska procesora                   |

#### Pozor

1. Pred montážou, demontážou, skladovaním a čistením spotrebič vypnite a odpojte od siete.
2. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo ak sa nepoužíva v súlade s pokynmi uvedenými v návode na používanie, záruka zaniká a výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za spôsobené škody.
3. Udržujte jednotku motora mimo dosahu tepla, ohňa, vlhkosti a nečistôt.
4. Nikdy nenapíňajte kadičku, nádobu na sekanie alebo misku kuchynského robota prísadami, ktoré sú teplejšie ako 80 ° C.
5. Nepracujte mrazené potraviny z ovocia s kameňmi alebo jadierkami.
6. Ak spozorujete, že rukoväť je horúca (teplejšia ako 50 ° C), odpojte zariadenie zo siete a nechajte ho vychladnúť aspoň 60 minút.

#### Príprava na použitie

1. Pred spracovaním so spotrebičom nechajte horúce prísady vychladnúť.
2. Ak používate ručný mixér alebo sekanie, rozrežte veľké prísady na kocky s hmotnosťou cca. 2 cm pred ich spracovaním. Ak používate kuchynský robot s kotúčom na krájanie / drvenie alebo krájačom kocky, rozrežte prísady na kúsky, ktoré zapadnú do otvoru vstupného veka. Dávajte pozor, aby kusy neboli príliš veľké, aby sa zabránilo ich uviaznutiu v trubici.
3. Spotrebič riadne namontujte.

#### Nastavenie rýchlosti

Keď stlačíte tlačidlo rýchlosti „-“ na spracovanie jedla, môžete ovládať regulátor otáčok, aby ste získali premenlivú rýchlosť. Čím vyššie nastavenie rýchlosti, tým rýchlejšie a jemnejšie budú výsledky sekania.

Ak používate tlačidlo rýchlosti „=“, spotrebič pracuje pri maximálnej rýchlosti. V tomto prípade nemôžete nastaviť rýchlosť pomocou regulátora rýchlosti.

#### Prevádzka ručného mixéra (obrázok 2)

Ručný mixér je určený na: miešanie kvapalín (napríklad mliečnych výrobkov, omáčok, ovocných šťiav, polievok, miešaných nápojov a koktailov), miešanie mäkkých prísad a pyrých varených prísad (napr. Na prípravu detskej živiny).

1. Pripojte hriadeľ mixéra k jednotke motora („kliknutie“).
2. Úplne ponorte kryt lopatiek do prísad.
3. Stlačením tlačidla rýchlosti zapnete spotrebič.
4. Pomaly pohybujte spotrebičom hore a dole av kruhoch, aby ste zložili zložku.

Pri miešaní priamo v panvici počas varenia najprv vyberte panvicu z kachlí, aby ste predišli prehriatiu.

#### Prevádzka sekačky (obrázok 3)

Rezačka je určená na sekanie mäsa, syra, cibule, bylín, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, lieskových orechov, mandlí atď. Na sekanie tvrdého tovaru použite prepínač „=“. Nestrihajte mimoriadne tvrdé potraviny, ako je muškátový oriešok, kávové zrná a zrná.

Pred sekáním predrezaného mäsa, syra, cibule, cesnaku, mrkvy, chilli. Odstráňte stonky z bylín, orechy bez škrupín. Odstráňte kosti, šľachy a chrupavku z mäsa.

1. Nasadte jednotku sekacieho noža do nádoby na sekanie.
2. Vložte prísady do nádoby na sekanie.

3. Spojovaciu jednotku nasadíte na nádobu na sekanie.
4. Upevníte motorovú jednotku na nádobu na sekanie.
5. Stlačením tlačidla normálneho alebo turbodúchadlového prepínača prepnete spotrebič.

#### Prevádzka šľahania (obrázok 4)

Šľahač je určený na šľahanie smotany, šľahanie vaječných bielkov, dezertov atď.

1. Vložte šľahač do jednotky na šľahanie.
2. Spojovaciu jednotku pripojte k agregátu motora.
3. Vložte ingrediencie do misky (na dosiahnutie najlepších výsledkov použite veľkú a hlbokú misku).
4. Úplne ponorte metla do prísad. Aby ste zabránili striekaniu, začnite spracovávať pri nízkej rýchlosti.

#### Prevádzka kotúča na krájanie / drvenie alebo granulačný kotúč (obrázok 5)

Drviaci / krájací kotúč je určený na krájanie alebo drvenie zeleniny, ako je uhorka, mrkva, zemiaky, pór a cibula a niektoré druhy syrov.

Granulačný kotúč je určený pre zemiaky na cesto na palacinky.

1. Umiestnite držiak čepele na stredový kolík misky, vložte disk do držiaka čepele a otočte ho, aby zapadol na miesto.
2. Nasadíte veko kuchynského robota na misku. Uzamkníte veko v smere hodinových ručičiek.
3. Jednotku motora zasuňte do spojovacej jednotky, kým nezapadne.
4. Naplňte potraviny určené na spracovanie do plniacej trubice. Nikdy nesiahajte do plniacej trubice, keď je spotrebič zapnutý. Na kŕmenie potravín vždy používajte tlačný stroj.
5. Stlačením tlačidla rýchlosti prepnete spotrebič.

#### Prevádzka frézy na kocky (obrázok 5)

Rezačka na kocky je určená na rezanie surovej a varenej zeleniny a ovocia na malé kocky.

Nespracováajte tvrdé prísady ako ovocie s kameňmi, mäsom s kosťami alebo mrazenými prísadami. Mohli by zablokovať a poškodiť frézu na kocky.

Tip: Ak chcete spracovať rôzne prísady bez toho, aby ste medzi sebou čistili kocku, vždy začnite s najjemnejšími prísadami. Napríklad, pre ovocný šalát, začať s banán, pokračovať s mangom a skončiť s jablkami.

1. Otvorte 4 kovové spony (20a, b, c, d) na nosiči kocky (20).

Vybranú mriežku na rezanie (19) vložte do otvoru kubickej frézy (20), nasadíte nôž (18) a zatvorte 4 kovové spony (20a, b, c, d). Rezné hrany čepele a roštu sú veľmi ostré, preto s nimi opatrne manipulujte!

2. Nasadíte podporu kocky (20) na misku tak, že štyri drážky umiestnite mimo kocky so štyrmi háčikmi na vnútornom okraji misy (obrázok 8). Zvláštnu pozornosť venujte umiestneniu podpory kocky (20) v horizontálnej polohe na miske.

3. Nasadíte veko na misku. Otočením veka ho upevníte („kliknutie“).

4. Upevníte jednotku motora na veko nádoby („kliknutie“).

5. Vložte prísady do napájajúce skúmavky. Predrezané veľké ingrediencie do kúskov, ktoré voľne padnú do kŕmnej trubice. Ak musíte spracovať veľké množstvo ingrediencií, spracujte malé dávky (max. 250 g) a nádobu mierne pretrepte, aby sa rozdrené prísady rozdelili do nádoby. Po spracovaní vyprázdňte misku 500 g.

6. Stlačením a podržaním tlačidla rýchlosti zapnete spotrebič.

7. Zľahka zatlačte piest na zložky v prírodnej trubici.

Poznámka: Ak sa prísady zaseknú, odpojte spotrebič, odpojte motorovú jednotku, stlačte tlačidlo na rukoväti a otočte veko proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho vybrali z misky a odstráňte prísady, ktoré uviazli v podávacej trubici.

8. Po spracovaní stlačte uvoľňovacie tlačidlo na jednotke motora a vyberte jednotku motora z veka kuchynského robota.

9. Stlačte tlačidlo na rukoväti a otočte vekom proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho vybrali z misky.

10. Odložte oporu kubickej frézy (20) od nádoby. Otvorte 4 kovové spony (20a, b, c, d), odstráňte nôž (18) a reznú mriežku (19). Potom vyprázdňte misku.

#### Operácia Masher (obrázok 6)

Masher možno použiť na kašu varenej zeleniny, ako sú zemiaky, swede a mrkva. Nesmiešajte tvrdé alebo nevarené potraviny - môže dôjsť k poškodeniu prístroja.

1. Uvarte zeleninu a kanvicu.

2. Nasadíte spojovaciu jednotku mashera na nohu maséra otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

3. Otočte masku hore nohami a nasadíte pádlo nad (12) do centrálneho náboja a otáčaním proti smeru hodinových ručičiek ho upevníte. Ak spojovacia jednotka (10) nie je namontovaná, potom sa lopatka (12) nedá namontovať na miesto).

4. Namontujte motorovú jednotku na masér (10 + 11 + 12).

5. Zapojte zariadenie, až kým sa nedosiahne požadovaný výsledok.

7. Po použití uvoľnite tlačidlo rýchlosti a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

8. Odpojte masér, odstráňte lopatku (12) z maséra (11) otáčaním v smere hodinových ručičiek.

9. Odskrutkujte spojovaciu jednotku (10) z nožnice (11).

#### Čistenie a údržba

Jednotku motora (4), veko sekačky (13), veko procesora (17) a spojovacie jednotky (7, 10) neponárajte do vody alebo inej tekutiny, opláchnite ho pod kohútikom. Na ich čistenie používajte iba vlhkú handričku. Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky, abrazívne čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny, ako je benzín alebo aceton. Vyčistíte čepeľkovú jednotku, frézu na kocky a disk



veľmi opatrne. Ich rezné hrany sú veľmi ostré.

1. Pred čistením zariadenia. Vyberte príslušenstvo.

2. Vyčistíte kadičku (9), misku procesora (23), čepeľ rezačky (14), misku rezačky (15), držiak kocky (20) a mriežky (19) & disky (21) v teplej vode s nejakým prostriedkom na umývanie riadu.

3. Hriadeľ lopatky (6) a metla (8) sa môžu čistiť, keď sú ešte pripojené k motorovej jednotke, ponorením do teplej vody s nejakým prostriedkom na umývanie riadu a nechaním spotrebiča na chvíľu bežať.

#### TECHNICKÉ DÁTA:

Výkon: 1000 W

Max. Výkon: 1600W

220-240V ~ 50 / 60Hz

Menovitý nepretržitý pracovný čas:  $\leq$  1 min

Menovitý čas prestávky:  $\geq$  1 min



Skrbimo za okolje. Kartonska embalaža, prosim darovati na odpadni papir. Polietilenske vreče (PE) mečite v posoda za plastiko. Dotrajane naprave je treba vrniti na ustrezno zbirno mesto, ker vsebovane v napravo nevarne elemente lahko predstavljajo nevarnost za okolje. Električna naprava je treba vrniti kakor, da se omeji njegovo ponovno uporabo in izkoriščenost. Če naprava vsebuje baterio, je treba odstraniti in ločeno dati nazaj na mesta skladiščenja.