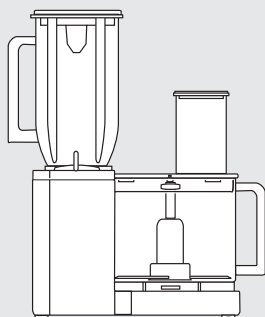




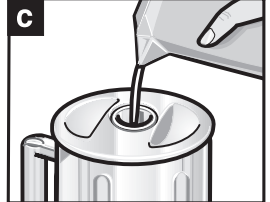
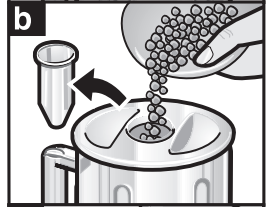
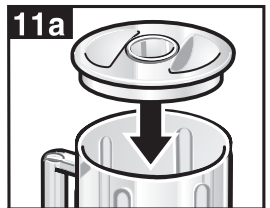
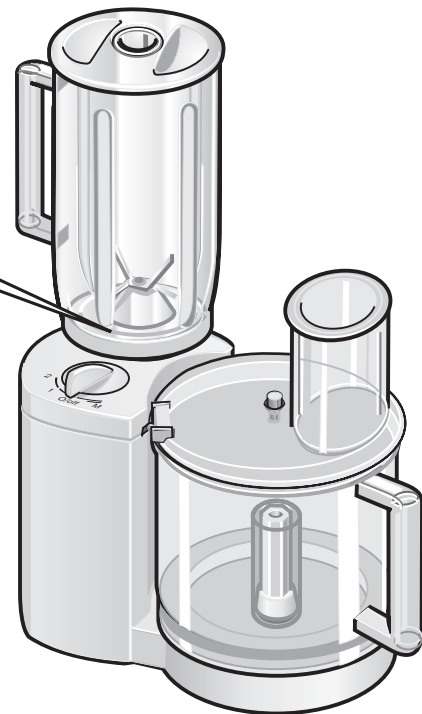
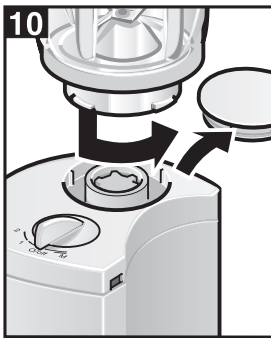
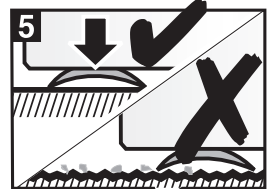
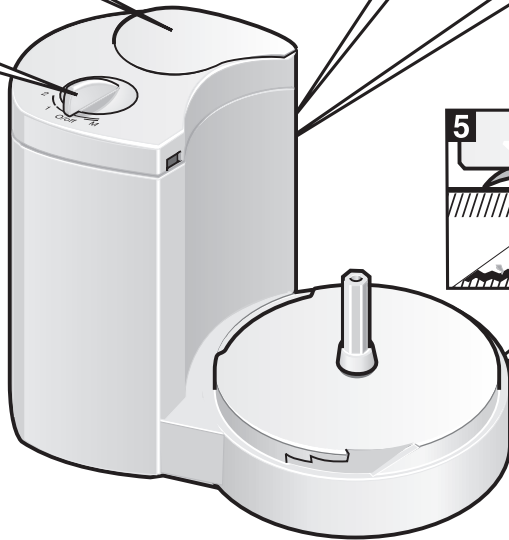
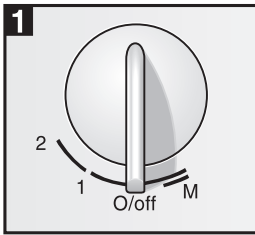
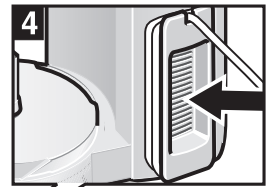
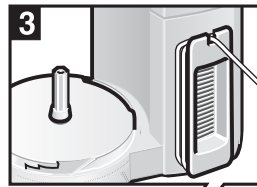
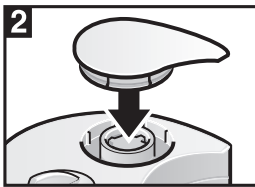
MCM 21.. / MCM 22..

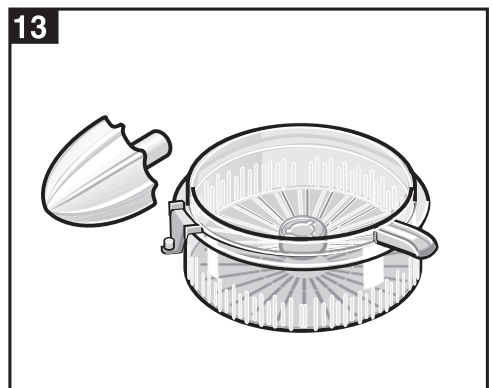
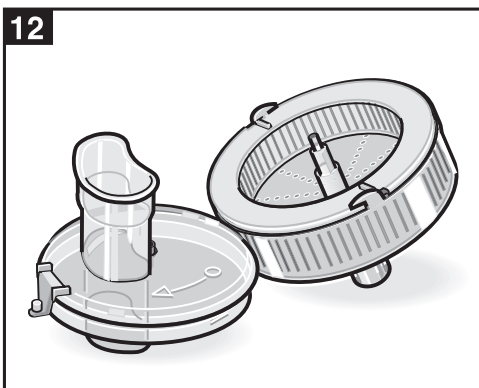
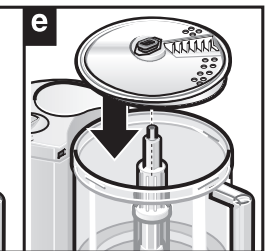
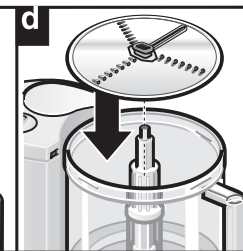
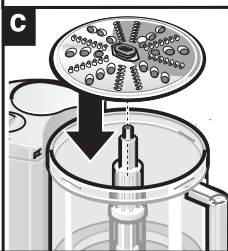
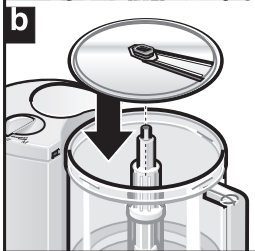
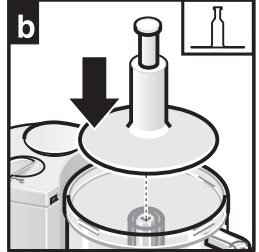
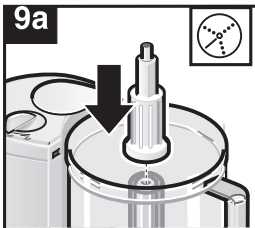
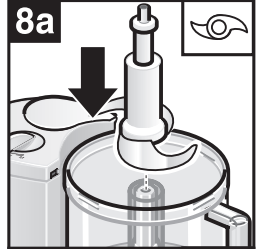
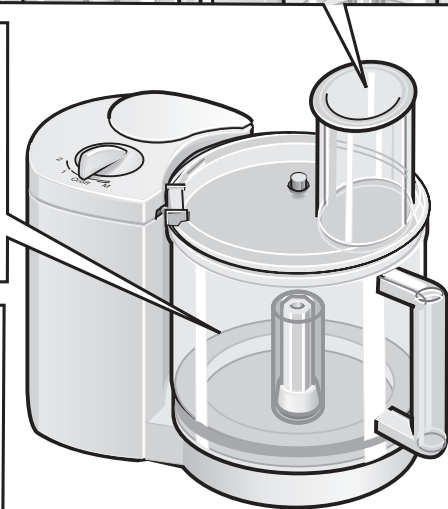
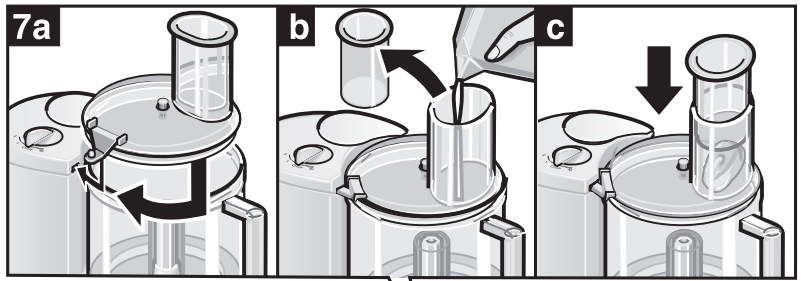


de Gebrauchsanleitung
en Instruction for Use
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de Serviço
el Οδηγίες χρήσεως
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
bg Указания за употреба
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام



Household Appliances





Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt.

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Kapitel „Rezepte-Beispiele“.

Das Gerät ist wartungsfrei.

Die Gebrauchsanweisung beschreibt verschiedene Modelle mit verschiedenem Zubehör.

Gebrauchsanweisung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte

Gebrauchsanweisung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät

1 Drehschalter

O = Stop

M = Momentschaltung (Höchste Drehzahl, Drehschalter festhalten)

Stufen 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl,

2 = hohe Drehzahl.

2 Antriebs-Schutzdeckel

Aufsetzen, wenn Mixer nicht benutzt wird.

3 Kabelaufwicklung

4 Belüftungsschlitze

5 Saugfüße

Das Gerät auf glattem und sauberem Untergrund aufstellen.

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug

6 Schüssel

Aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Bajonettverschluss).

7a Deckel

Aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil am Griff) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Deckelnase im Schlitz am Grundgerät).

b Nachfüllöffnung

Stopfer herausnehmen und Zutaten nachfüllen.

c Stopfer (= Messbecher)

Schneid- oder Raspelgut nachschieben.

8a Schlagmesser

b Schlagscheibe

9a Scheibenträger

zum Aufnehmen der Scheiben.

b Schneidscheibe – dick / dünn

c Raspelscheibe – grob / fein

Im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten:

d Schneid-Raspelscheibe

e Pomes-frites-Scheibe

Mixer

10 Mixbecher

Aufsetzen und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

11a Deckel

Aufsetzen und **gegen** den Uhrzeigersinn festdrehen.

b Nachfüllöffnung

Trichter abnehmen und Zutaten nachfüllen.

c Trichter

Flüssige Zutaten nachfüllen.

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild (am Boden des Gerätes) anschließen und betreiben.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gerät nicht mit feuchten Händen berühren, unter Fließendes Wasser halten oder in Flüssigkeiten eintauschen.

Hinweise zur Entsorgung

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Bedienen

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen. Belüftungsschlitze müssen frei sein.
- Stecker einstecken.

Schüssel mit Zubehör / Werkzeug

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen (auch nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach).

Werkzeuge nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Nur mit aufgesetztem Antriebs-Schutzdeckel (Mixer-Antrieb) arbeiten.

- Schüssel (6) aufsetzen und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Werkzeug (8/9) einsetzen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Werkzeugauswahl siehe „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“.
- Zutaten einfüllen, wie in entsprechendem Abschnitt beschrieben. Auswahl siehe „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“.
- Deckel (7a) aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil am Griff) und **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (Deckelnase im Schlitz am Grundgerät).
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“.

Gerät kann nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel eingeschaltet werden.

Schlagmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Kneten.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Schlagmesser nur am Kunststoff-Griff (oberes Ende) anfassen.

- Schlagmesser (8a) einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (7a) mit Stopfer (7c) aufsetzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf 0 stellen.

- Stopfer (7c) herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (7b) einfüllen.
- Hinweis: Beim Zerkleinern und Hacken steigt der Zerkleinerungsgrad mit der Verarbeitungszeit.

Schlagscheibe

für Sahne, Eischnee, Shakes.

- Schlagscheibe (8b) einsetzen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel (7a) mit Stopfer (7c) aufsetzen.
- Drehschalter (1) auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“.
- Um Zutaten nachzufüllen Drehschalter auf Stufe 1 stellen.
- Stopfer (7c) herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung (7b) einfüllen.

Zerkleinerungs-Scheiben

Schneidscheibe (9b)

z. B. zum Schneiden von Gurken, Kohl, Rote Bete, Kohlrabi.

Raspelscheibe (9c)

z. B. zum Raspeln von Möhren, Sellerie.

Schneid-Raspelscheibe (9d)

zum Raspeln und Schneiden

Pommes-frites-Scheibe (9e)

beim Einsetzen die Lage der Scheibe beachten (siehe Bild)

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.

Achtung!

Messer können stumpf werden

Zerkleinerungs-Scheiben nicht für Hartkäse (Parmesan), Nüsse und Meerrettich verwenden.

- Scheibenträger (9a) einsetzen.
- Zerkleinerungs-Scheibe (9b/9c/9d) einsetzen. Gewünschte Schneid- / Raspelseite nach oben.
- Deckel (7a) aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen (7b) und ohne großen Druck mit Stopfer (7c) nachschieben.

Hinweis: Verarbeitung der meisten Lebensmittel auf Stufe 1; nur harte Lebensmittel auf Stufe 2 verarbeiten.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf O stellen.
- Deckel **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Schüssel **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen.

Mixer

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser / rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten.

Mixer nur bei Stillstand des Gerätes abnehmen / aufsetzen.

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden

Kein tiefgefrorenes Obst oder Gemüse verarbeiten.

Mixer nicht im Leerlauf betreiben.

Mixen

Zum Betrieb des Mixers müssen Schüssel (6) und Deckel (7a) aufgesetzt und verriegelt sein. Werkzeuge aus der Schüssel nehmen!

- Antriebs-Schutzdeckel (2) abnehmen.
- Mixbecher (10) aufsetzen und **gegen** den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen, siehe „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“. Maximalmenge, flüssig = 1 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter). Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 100 Gramm.
- Deckel (11a) aufsetzen und **gegen** den Uhrzeigersinn festdrehen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen, siehe „Rezepte / Zutaten / Verarbeitung“.

Nach dem Mixen

- Drehschalter auf O stellen.
- Mixer **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und abnehmen.
- Deckel **im** Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Hinweis: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Zutaten nachfüllen

- Drehschalter auf O stellen (oder wie im Rezept angegeben).
- Deckel (11a) abnehmen und Zutaten einfüllen
oder
- Trichter aus Deckel nehmen und feste Zutaten nach und nach durch Nachfüllöffnung (11b) einfüllen
oder
- Flüssige Zutaten durch den Trichter (11c) einfüllen.

Hilfe bei Störungen

Störung

Gerät lässt sich nicht einschalten.

Ursache

Deckel ist nicht verriegelt.

Behebung

Deckel richtig positionieren, siehe Bild 7a, Gerät wieder einschalten.

Bei anderen Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Reinigen und Pflegen

⚠ **Stromschlag-Gefahr!**

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Grundgerät reinigen

- Stecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen.
Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.

Schüssel mit Zubehör reinigen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Schlagmesser und Zerkleinerungs-Scheiben nur am Kunststoff-Griff anfassen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich. Schlagmesser mit der Öffnung nach unten so einlegen, dass durch die Messer keine anderen Teile beschädigt werden. Beim Raspeln von Möhren, Rotkohl oder ähnlichem entsteht ein roter Belag auf den Kunststoffteilen, den man mit einigen Tropfen Speiseöl entfernen kann.





Mixer reinigen

⚠ **Verletzungsgefahr durch scharfe Mixermesser!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So bleibt nichts kleben, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen). Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest. Mixbecher nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

Rezepte / Zutaten / Verarbeitung

Werkzeug	Stufe	Zeit	Rezepte / Zutaten / Verarbeitung
	1/2		Kräuter (ausgenommen Schnittlauch) Menge: 10 g bis 50 g • Kräuter in die trockene Schüssel geben.
	M		Zwiebeln, Knoblauch Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g • Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	2/M	mehrmals je 2 s	Gemüse und Kartoffeln, roh (für Suppen, Soßen, Füllungen) Menge: 50 g bis 300 g • Gemüse in grobe Stücke zerteilen und in die Schüssel geben.
	2		Hartkäse (z. B. Parmesan) Menge: 10 g bis 200 g • Käse würfeln, bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.

Aufbewahren

- Antriebs-Schutzdeckel (Mixer-Antrieb) aufsetzen (Bild 2).
- Schüssel mit Zubehör aufsetzen (Bild 6).
- Kabel aufwickeln (Bild 3).

Sonderzubehör

(Im Fachhandel erhältlich, wenn nicht im Lieferumfang enthalten)

Bild 12

Saftzentrifuge





zum Entsaften von Kernobst, Beerenobst, Steinobst, Gemüse.







Bild 13

Zitruspresse

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

Änderungen vorbehalten.

Werkzeug	Stufe	Zeit	Rezepte / Zutaten / Verarbeitung
	2		Paniermehl Menge: 1 bis 4 trockene Brötchen <ul style="list-style-type: none"> • Brötchen vierteln, bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	2		Fleisch, Leber (für Hackfleisch, Tartar usw.) Menge: 10 g bis 500 g <ul style="list-style-type: none"> • Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden. Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: <ul style="list-style-type: none"> • Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
	2	ca. 1 min	Hefeteig max. 500 g Mehl 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe 225 ml lauwarme Milch 1 Ei 1 Prise Salz 80 g Zucker 60 g Fett (lauwarm) Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.
	2	ca. 1 min	Rührteig 4 Eier 250 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 250 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur) max. 500 g Mehl 1 Päckchen Backpulver 125 ml Milch Teig solange rühren, bis er glatt und klümpchenfrei ist.
	2	ca. 1,5 min bis 2 min	Erdbeersorbet 250 g gefrorene Erdbeeren 100 g Puderzucker 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) <ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.
	1		Eischnee Menge: 2 bis 6 Eiweiß
	1		Schlagsahne Menge: 200 g bis 400 g

Werkzeug	Stufe	Zeit	Rezepte / Zutaten / Verarbeitung
	2	ca. 3 min	Luftiger Milch-Shake für Kalorienbewusste 500 ml H-Milch (3,5 % Fett) 3 bis 4 gehäufte EL Instantpulver (z. B. Kaba) Frucht- oder Vanillegeschmack <ul style="list-style-type: none"> H-Milch im Gefrierschrank 3 bis 3,5 Stunden anfrieren lassen (keine Glasflaschen verwenden). In der Schüssel zu einem festen Schaum schlagen. Danach 3 bis 4 EL Instantpulver zugeben und kurz unterrühren.
	2/M		Nüsse, Mandeln Menge: 200 g bis 400 g <ul style="list-style-type: none"> Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf. Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	2/M		Obst oder Gemüse pürieren (Apfelmus, Spinat, Karotten-, Tomatenpüree; roh oder gekocht) <ul style="list-style-type: none"> Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten.
	2		Vanille-Bananen-Milch 2 Bananen 60 g Vanilleeis (ca. 2 gehäufte EL) 2 Päckchen Vanillezucker ca. 250 ml Milch <ul style="list-style-type: none"> Geschälte Bananenstücke mit Eis, Vanillezucker und Milch in den Mixer geben.
	2		Schokoladen-Milch 80 g bis 100 g Schokolade ca. 400 ml heiße Milch <ul style="list-style-type: none"> Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.
	1 und 2		Mayonnaise 1 Ei 1 TL Senf 150 bis 200 ml Öl 1 EL Zitronensaft oder Essig 1 Prise Salz 1 Prise Zucker Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. <ul style="list-style-type: none"> Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen. Mixer auf Stufe 2 schalten, Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Masse emulgiert. Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

This appliance is designed for domestic and not industrial use.

Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see "Recipe examples" chapter.

The appliance is maintenance-free.

The operating instructions describe different models with different accessories.

Please keep the Instructions for Use in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the Instructions for Use.

Overview

Please fold out the illustrated back pages.

Base unit

1 Rotary switch

O = Stop

M = Quick-action switch (for maximum speed hold down the rotary switch)

Settings 1–2, operating speed:

1 = low speed

2 = high speed

2 Drive cover

Attach when blender is not in use.

3 Cord store

4 Ventilation slots

5 Suction feet

Attach the appliance to a smooth and clean surface.

Bowl with accessories / tools

6 Bowl

Attach and rotate as far as possible in a **clockwise** direction (bayonet lock).

7a Lid

Attach lid (arrow on the lid on the arrow on the handle) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction (lid lug in slot on base unit).

b Refill opening

Remove the push block and add more ingredients.

c Push block (= measuring jug)

Push down food which is to be sliced or shredded.

8a Chopping blade

b Chopping disc

9a Disc holder

for storing the discs.

b Slicing disc – thick / thin

c Shredding disc – coarse / fine

if not included in standard delivery, available from specialist outlets

d Slicing and shredding disc

e Chips cutting disc

Blender

10 Blender jug

Attach and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction.

11a Lid

Attach and lock in position by rotating in an **anti-clockwise** direction.

b Refill opening

Remove the funnel and add more ingredients.

c Funnel

Add more liquid.

Safety information

⚠ Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate (on the base of the appliance).

Do NOT use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

After using the appliance, before cleaning the appliance, if leaving the appliance unattended or if the appliance malfunctions, ALWAYS pull out the plug.

Do NOT pull the cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord should only be carried out by our customer service.

Do not touch the appliance with wet hands, place under running water or immerse in liquid.

Information concerning waste disposal

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Operating the appliance

Before using the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing the appliance".

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface. Do NOT cover ventilation slots.
- Insert the plug.

Bowl with accessories / tools

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

When operating the appliance, keep fingers clear of the bowl (even when the appliance has been switched off, the drive continues rotating briefly).

Change tools only when the appliance is at a standstill.

Do not operate the appliance without the drive cover (blender drive).

- Attach bowl (6) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction.
- Insert tool (8/9) as described in the appropriate section. For tool selection see "Recipes / Ingredients / Processing".
- Add ingredients as described in the appropriate section. For selection see "Recipes / Ingredients / Processing".
- Attach lid (7a) (arrow on the lid on the arrow on the handle) and rotate as far as possible in a **clockwise** direction (lid lug in slot on base unit).
- Select the desired setting with the rotary switch; see "Recipes / Ingredients / Processing".

The appliance cannot be switched on until the lid has been attached and locked in position.

Chopping blade

for cutting, chopping, kneading.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Grip the chopping blade by the plastic handle only (top end).

- Insert the chopping blade (8a).
- Add ingredients.
- Attach the lid (7a) and push block (7c).
- Select the desired setting with the rotary switch (1); see "Recipes / Ingredients / Processing".
- To add more ingredients, set the rotary switch to O.

- Remove the push block (7c) and add ingredients through the refill opening (7b).

Note: The longer the processing time, the smaller the food is cut or chopped.

Chopping disc

for cream, beaten white of egg, milkshakes.

- Insert chopping disc (8b).
- Add ingredients.
- Attach the lid (7a) and push block (7c).
- Select the desired setting with the rotary switch (1); see "Recipes / Ingredients / Processing".
- To add more ingredients, select Setting 1 with the rotary switch.
- Remove the push block (7c) and add ingredients through the refill opening (7b).

Cutting discs

Slicing disc (9b)

e.g. for slicing cucumbers, cabbage, beetroot, kohlrabi.

Shredding disc (9c)

e.g. for shredding carrots, celery.

Slicing and shredding disc (9d)

for shredding and slicing

Chips cutting disc (9e)

insert the disc correctly (see diagram)

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Grip the cutting discs by the plastic handle only.

Warning!

Blades may become blunt

Do NOT use the cutting discs for hard cheese (Parmesan), nuts or horseradish.

- Insert disc holder (9a).
- Insert cutting disc (9b/9c/9d).
The desired slicing / shredding side face up.
- Attach the lid (7a).
- Select the desired setting with the rotary switch; see "Recipes / Ingredients / Processing".
- Add food which is to be sliced or shredded (7b) and push down with the push block (7c), exerting a little pressure.
- To add more ingredients, set the rotary switch to O.
- Remove the push block (7c) and add ingredients through the refill opening (7b).

Note: Most types of food are processed on Setting 1; only hard foods are processed on Setting 2.

After processing

- Set the rotary switch to O.
- Rotate the lid as far as possible in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Rotate the bowl as far as possible in an **anti-clockwise** direction and remove.
- Remove the tool.

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blender blades / rotating drive!

NEVER put fingers in the attached blender.

Before operating the appliance, always attach the lid.

Before removing / attaching the blender, wait until the appliance has come to a standstill.

⚠ Risk of scalding!

If hot liquids are processed, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0.4 litres / 14 fl oz of hot liquid.

Warning!

Blender may be damaged

Do NOT process frozen fruit or vegetables.

Do NOT operate the appliance at no-load.

Blending

Before operating the blender, attach the bowl (6) and lid (7a) and lock in position.

Take tools out of the bowl!

- Attach the drive cover (2).
- Attach the blender jug (10) and rotate as far as possible in an **anti-clockwise** direction.
- Add ingredients; see “Recipes / Ingredients / Processing”.
Maximum capacity of liquid = 1 litre / 2¾ pt (max. 0.4 litres / 14 fl oz frothing or hot liquids).
Optimum processing quantity of solid ingredients = 100 g / 3½ oz.
- Attach the lid (11a) and lock into position by rotating in an **anti-clockwise** direction.
- Select the desired setting with the rotary switch; see “Recipes / Ingredients / Processing”.

After blending

- Set the rotary switch to O.
- Rotate the blender as far as possible in a **clockwise** direction and remove.
- Rotate the lid in a **clockwise** direction and remove.

Note: It is recommended to clean the blender immediately after use; see “Cleaning and servicing the appliance”.

Adding more ingredients

- Set the rotary switch to O (or as indicated in the recipe).
 - Remove the lid (11a) and add the ingredients or
 - remove the funnel from the lid and gradually add solid ingredients through the refill opening (11b)
- or
- pour liquid through the funnel (11c).

Troubleshooting

Fault

Appliance cannot be switched on.

Cause

Lid is not locked in position.

Remedial action

Correctly position the lid; see Fig. 7a “Switching on the appliance again.”

If other faults occur, please consult our customer service.

Cleaning and servicing the appliance

⚠ Risk of electric shock!

NEVER immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth.
If required, use a little detergent.

Cleaning the bowl and accessories

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Grip the chopping blades and cutting discs by the plastic handle only.

All parts are dishwasher-safe.

Do NOT wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Insert the chopping blades with the opening pointing downwards, ensuring that the blades do not damage any other parts.

Shredding carrots, red cabbage or similar vegetables will cover the plastic parts in a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the blender

⚠ *Risk of injury from sharp blender blades!*

Do NOT touch the blender blades with bare hands. Clean with a brush.

To prevent food from sticking and the plastic parts from corroding (e.g. due to oils in spices), it is recommended the blender is cleaned immediately after use.

The lid and funnel are dishwasher-safe.

Do NOT clean the blender jug in the dishwasher, but under running water (do NOT soak in water).

Storage

- Attach the drive cover (blender drive) (Fig. 2).
- Attach the bowl and accessories (Fig. 6).
- Stow the cord (Fig. 3).

Optional accessories

(if not included in standard delivery, available from specialist outlets)

Fig. 12

Juicer

Extracts juice from hard fruits, berries, stone fruits and vegetables.

Fig. 13

Citrus press




Presses the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits and lemons.








Guarantee








The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

Recipes / Ingredients / Processing

Tool	Setting	Time	Recipes / Ingredients / Processing
	1/2		Herbs (except chives) Amount: 10 g–50 g / 0.35 oz–1.75 oz <ul style="list-style-type: none"> • Put the herbs into the bowl (dry).
	M		Onions, garlic Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g / 10.5 oz from 1 clove of garlic up to 300 g / 10.5 oz <ul style="list-style-type: none"> • Process the onion / garlic until it has been chopped to the required size.
	2/M	Several 2 s cycles	Vegetables and potatoes, raw (for soups, sauces, stuffing) Amount: 50 g / 1.75 oz to 300 g / 10.5 oz <ul style="list-style-type: none"> • Cut the vegetables into large pieces and put into the bowl.

Tool	Setting	Time	Recipes / Ingredients / Processing
	2		Hard cheese (e.g. Parmesan) Amount: 10 g / 0.35 oz to 200 g / 7 oz <ul style="list-style-type: none"> • Dice the cheese and process until it has been chopped to the required size.
	2		Breadcrumbs Amount: 1 to 4 dry bread rolls <ul style="list-style-type: none"> • Cut the bread roll into four and process until it has been chopped to the required size.
	2		Meat, liver (for mince, steak tartare, etc.) Amount: 10 g / 0.35 oz to 500 g / 1 lb 2 oz <ul style="list-style-type: none"> • Remove bones, gristle, skin and sinew. Dice the meat. Making sausage meat, stuffing and pâté: <ul style="list-style-type: none"> • Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.
	2	approx. 1 min.	Yeast dough Max. 500 g / 1 lb 2 oz flour 25 g / 1 oz yeast or 1 packet of dried yeast 225 ml / 8 fl oz lukewarm milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g / 2–3 oz sugar 60 g / 2–3 oz fat (lukewarm) Peel of ½ lemon (or lemon zest) Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	2	approx. 1 min.	Sponge mixture 4 eggs 9 oz (250 g) sugar 2 tsp. vanilla extract 9 oz (250 g) butter or margarine (room temperature) max. 1 lb 2 oz (500 g) flour 1 packet of baking powder 4 fl oz (125 ml) milk Stir the mixture until it is smooth.
	2	approx. 1.5–2 min	Strawberry sorbet 250 g / 9 oz frozen strawberries 100 g / 3½ oz icing sugar 180 ml / 6.5 fl oz cream <ul style="list-style-type: none"> • Put all ingredients into the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	1		Beaten white of egg Amount: 2 to 6 egg whites

Tool	Setting	Time	Recipes / Ingredients / Processing
	1		Whipped cream Amount: 200 g–400 g/7 fl oz–14 fl oz
	2	approx. 3 min.	Low-calorie milk shake 500 ml/18 fl oz long-life milk (3.5% fat) 3–4 heaped tbs. milk shake powder Fruit or vanilla flavour <ul style="list-style-type: none"> Place the long-life milk in the freezer for 3–3.5 hours (do NOT use glass bottles). Beat to a firm foam in the bowl. Then add 3–4 tbs. instant powder and mix briefly.
	2/M		Nuts, almonds Amount: 200 g–400 g/7 oz–14 oz <ul style="list-style-type: none"> Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. Process the nuts until they have been chopped to the required size.
	2/M		Puréeing fruit or vegetables (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked) <ul style="list-style-type: none"> Put ingredients and spices into the blender and purée.
	2		Vanilla banana milk 2 bananas 60 g / 2 oz vanilla ice-cream (approx. 2 heaped tbs.) 2 packets of vanilla sugar Approx. 250 ml / 9 fl oz milk <ul style="list-style-type: none"> Put peeled banana pieces, ice, vanilla extract and milk into the blender.
	2		Chocolate milk 80 g–100 g / 2 oz–3½ oz chocolate Approx. 400 ml / 14 fl oz hot milk <ul style="list-style-type: none"> Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	1 and 2		Mayonnaise 1 egg 1 tsp. mustard 150–200 ml/5 fl oz–7 fl oz oil 1 tbs. lemon juice or vinegar 1 pinch of salt 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. <ul style="list-style-type: none"> Mix all ingredients (except oil) for several seconds at Setting 1. Switch blender to Setting 2, pour the oil slowly through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies. Eat the mayonnaise immediately, do NOT store.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales, voir le chapitre «Recettes».

Cet appareil se passe d'entretien.

Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles composés de différents accessoires. Rangez soigneusement la présente notice d'utilisation.

Si l'appareil change de propriétaire, donnez aussi la notice à ce dernier.

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base

1 Interrupteur rotatif

O = Stop

M = Marche momentanée (Vitesse de marche la plus élevée, maintenir l'interrupteur rotatif)

Positions 1-2, vitesses de travail:

1 = lente

2 = rapide

2 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Mettez ce couvercle en place lorsque le mixeur ne sert pas.

3 Enroulement du cordon

4 Fentes d'aération

5 Ventouses

Posez l'appareil sur une surface lisse et propre.

Bol mélangeur avec accessoires / Outils

6 Bol mélangeur

Posez le bol sur le mécanisme d'entraînement et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fermeture à baïonnette).

7a Couvercle

Posez le couvercle (la flèche du couvercle doit se superposer à celle située sur la poignée) et tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer dans la fente que présente l'appareil de base).

b Ouverture pour ajout

Retirez le pilon poussoir puis rajoutez des ingrédients.

c Pilon poussoir (=gobelet gradué)

Le pilon permet de rajouter des aliments à découper ou à râper

8a Lame-fouet

b Disque-fouet

9a Porte-disques

Il sert à recevoir les disques.

b Disque à couper épais / fin

c Disque à râper épais / fin

S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

d Disque à émincer / râper

e Disque à pommes frites

Mixeur

10 Bol mixeur

Posez-le sur l'appareil de base puis tournez-le **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

11a Couvercle

Posez-le sur l'appareil de base puis vissez-le à fond **en sens inverse** des aiguilles d'une montre

b Ouverture pour ajout

Retirez l'entonnoir puis rajoutez les ingrédients.

c Entonnoir

Ajoutez les ingrédients liquides par cet entonnoir.

Consignes de sécurité

⚠ **Risque d'électrocution!**

Ne raccordez et ne faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur sa plaque signalétique (située au bas de l'appareil).

N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, lorsque vous quittez la pièce ou si l'appareil est défectueux. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des surfaces coupantes.

Pour supprimer tout risque d'électrocution, les réparations sur l'appareil, dont par exemple le remplacement du cordon d'alimentation, sont réservées à notre service après-vente.

Ne touchez jamais l'appareil avec les mains mouillées, ne le mettez jamais sous l'eau du robinet et ne le plongez jamais dans un liquide.

Conseils pour la mise au rebut

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires. Voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre. Ses fentes d'aération ne doivent pas être recouvertes ou obstruées.
- Branchez la fiche mâle dans une prise de courant.

Bol avec les accessoires

⚠ *Risque de blessure avec les pièces en rotation*

Lorsque l'appareil fonctionne, ne mettez jamais les mains dans le bol (même une fois que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement).

Utilisez-le uniquement avec le couvercle en place. Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos.

N'utilisez le bol que lorsque le couvercle de protection est bien fixé sur le mécanisme entraînant le mixeur.

- Mettez le bol (6) en place puis tournez-le **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Fixez l'accessoire (8/9) requis, suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir le bon accessoire, reportez-vous au chapitre «Recettes / Ingrédients / Préparation»
- Versez les ingrédients suivant description dans le paragraphe correspondant. Pour choisir les bons ingrédients, reportez-vous au chapitre «Recettes / Ingrédients / Préparation»
- Mettez le couvercle (7a) en place (la flèche du couvercle doit venir se superposer à celle située sur la poignée): tournez le couvercle **dans le sens** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (la saillie du couvercle doit pénétrer dans la fente présente dans l'appareil de base).

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue, voir le chapitre «Recettes / Ingrédients / Préparation».

L'appareil ne peut s'enclencher qu'une fois son couvercle mis en place et verrouillé.

Lame-fouet

Cet accessoire sert à broyer, hacher et pétrir.

⚠ *Risque de blessure avec les arêtes tranchantes de la lame-fouet.*

Ne saisissez la lame-fouet que par sa poignée en plastique (extrémité supérieure).

- Mettez la lame-fouet en place (8a).
- Rajoutez les ingrédients.
- Mettez en place le couvercle (7a) avec le pilon poussoir (7c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue, voir le chapitre «Recettes / Ingrédients / Préparation».
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur O.
- Retirez le pilon poussoir (7c) puis rajoutez des ingrédients par l'orifice d'ajout (7b).

Remarque: plus vous broyez et hachez longtemps les aliments et plus ils sont broyés et hachés fins.

Disque-fouet

pour battre la crème, monter les oeufs en neige, faire des milk-shakes.

- Mettez le disque-fouet (8b) en place.
- Rajoutez les ingrédients.
- Posez le couvercle (7a) avec le pilon poussoir (7c).
- Réglez l'interrupteur rotatif (1) sur la position voulue, voir le chapitre «Recettes / Ingrédients / Préparation».
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur la position 1.
- Retirez le pilon poussoir (7c) puis introduisez les ingrédients par l'orifice d'ajout (7b).

Disques à réduire

Disque à découper (9b)

Ce disque sert à couper les concombres, les choux, les betteraves rouges, le chou-rave.

Disque à râper (9c)

Ce disque sert à râper les carottes et le céleri.

Disque à émincer / râper (9d)

ce disque sert à râper et émincer

Disque à pommes-frites (9e)

lorsque vous le mettez en place, veillez bien à le tourner du bon côté (voir la figure).

⚠ **Risque de blessure avec les lames tranchantes!**

Ne saisissez les disques à réduire que par leur poignée en caoutchouc.

Attention:

Les lames s'émousent à l'usage.

N'utilisez pas les disques à réduire pour râper le fromage dur (parmesan), les noix et le raifort.

- Mettez le porte-disque en place.
- Fixez le disque voulu (9b/9c/9d). Le côté coupant / râpant désiré doit être tourné vers le haut.
- Posez le couvercle (7a).
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la vitesse voulue. Voir le voir le chapitre «Recettes / Ingrédients / Préparation».
- Versez les aliments à couper ou râper (7b) puis faites-les avancer en appuyant peu sur le pilon poussoir (7c).
- Pour rajouter des ingrédients, réglez l'interrupteur rotatif sur O.
- Retirez le pilon poussoir (7c) puis versez les ingrédients par l'orifice de remplissage (7b).

Remarque: traitez la plupart des aliments avec l'interrupteur rotatif réglé sur la position 1; n'utilisez la position 2 que pour traiter les aliments durs.

Après le travail

- Ramenez l'interrupteur rotatif sur la position O.
- Tournez le couvercle **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée puis retirez-le.
- Tournez le bol **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire.

Mixeur

⚠ **Risque de blessure avec les lames de mixage tranchantes / avec le mécanisme en rotation**

Ne mettez jamais les mains dans le mixeur en place. Utilisez-le uniquement avec son couvercle en place. N'installez / Ne retirez le mixeur que pendant que l'appareil est à l'arrêt.

⚠ **Risque de vous ébouillanter**

Lorsque vous travaillez des aliments très chauds, de la vapeur sort par le couvercle de l'entonnoir. Ne travaillez jamais avec plus de 0,4 litres de liquide très chaud.

Attention:

Vous risquez d'endommager le mixeur

Ne passez jamais de fruits ou de légumes surgelés au mixer.

Ne faites jamais marcher le mixeur à vide.

Mixer

Pour faire marcher le mixeur, le bol (6) et le couvercle (7a) doivent être en place et verrouillés. Si un accessoire équipait le bol, retirez-le.

- Retirez le couvercle protecteur (2) du mécanisme d'entraînement.
- Mettez le bol mixeur (10) en place puis faites-le tourner **en sens inverse** des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Versez les ingrédients, voir le chapitre «Recettes / Ingrédients / Préparation»
Quantité maximum de liquide = 1 litre (0,4 litre maximum de liquide moussant ou chaud).
- Pour quantité optimale pour une préparation ferme = 100 grammes
- Mettez le couvercle (11a) en place puis faites-le tourner à fond **en sens inverse** des aiguilles d'une montre.
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position désirée, voir le chapitre «Recettes / Ingrédients / Préparation».

Après avoir mixé

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position 0/off.
- Faites tourner le bol mixeur jusqu'à la butée **dans le sens** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Faites tourner le couvercle **dans le sens** des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Remarque: il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation, voir le chapitre intitulé «Nettoyage et entretien».

Ajout d'ingrédients

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position O (ou bien suivez les instructions de la recette).
- Retirez le couvercle (11a) puis ajoutez les ingrédients
ou bien
- Enlevez l'entonnoir du couvercle puis versez petit à petit les ingrédients solides par l'orifice (11b)
ou bien
- Versez les ingrédients liquides dans l'entonnoir (11c).

Dérangements et remèdes

Dérangement

L'appareil refuse de s'enclencher.

Cause

Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.

Remède

Positionnez le couvercle correctement. Voir la fig. 7a. Ensuite, réenclenchez l'appareil.

En présence d'autres dérangements, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Nettoyage et entretien

⚠ *Risque d'électrocution!*

Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Ne le passez jamais sous l'eau courante!

Attention:

Vous risquez d'endommager le corps de l'appareil.

N'utilisez jamais de détergents abrasifs.

Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide pour la vaisselle.

Nettoyage du bol et des accessoires

⚠ *Risque de blessure avec les lames tranchantes!*

Ne saisissez les lames-fouets et les disques à réduire que par leur poignée en plastique.

Toutes ces pièces peuvent se laver au lave-vaisselle.

Ne les coincez pas dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Déposez la lame-fouet avec son ouverture tournée vers le bas de sorte qu'aucune autre pièce ne puisse endommager le tranchant des couteaux.

Lorsque vous râpez des carottes, du chou rouge ou des légumes très pigmentés, un voile rouge apparaît sur les pièces en plastique. Vous pouvez le faire partir avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

Nettoyer le mixeur

⚠ *Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixer!*

Ne touchez pas les lames du mixer à mains nues. Pour les nettoyer, utilisez une brosse.

Il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation. Aucune matière ne reste ainsi collée et le plastique n'est pas attaqué (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices). Le couvercle et l'entonnoir sont lavables au lave-vaisselle.

Ne mettez pas le bol mixeur au lave-vaisselle. Nettoyez-le seulement sous l'eau courante (ne le laissez pas tremper dans l'eau).

Rangement

- Mettez en place le couvercle protecteur du mécanisme entraînant le bol mixeur (Fig. 2).
- Mettez en place le bol avec les accessoires (Fig. 6).
- Enroulez le cordon de l'appareil (Fig. 3).

Accessoires en option

S'ils n'accompagnaient pas déjà l'appareil, ces accessoires sont disponibles chez votre revendeur spécialisé.

Figure 12

Centrifugeuse

Pour extraire le jus des fruits à pépins et à noyaux, des baies et des légumes.

Figure 13

Presse à agrumes







Cet appareil sert à presser les agrumes tels que les oranges, les pamplemousses et les citrons.






Garantie






Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

Recettes / Ingrédients / Préparation

Accessoire	Position	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	1/2		Herbes culinaires (ciboulette exceptée) Quantité: 10 à 50 g • Versez les herbes dans le bol sec.
	M		Oignons, ail Quantité: 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g • Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	2/M	plusieurs fois 2 sec.	Légumes et pommes de terre crus (pour les soupes, les sauces, les farces) Quantité: 50 à 300 g • Partagez d'abord les légumes en gros morceaux puis versez-les dans le bol.
	2		Fromage dur (parmesan par ex.) Quantité: 10 à 200 g • Découpez le fromage en dés puis réduisez-le jusqu'à la finesse voulue.
	2		Chapelure Quantité: 1 à 4 petits pains secs • Partagez les petits pains en quatre puis travaillez jusqu'à ce que la chapelure ait la finesse voulue.
	2		Viande, foie (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité: 10 à 500 g • Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés. Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés: • Dans le bol, versez la viande (de boeuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

Accessoire	Position	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	2	1 min. env.	<p>Pâte à la levure 500 g de farine maxi. 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre 225 ml de lait tiède 1 oeuf 1 prise de sel 80 g de sucre 60 g de matière grasse (tiède) Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) Les ingrédients devront se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.</p>
	2	1 min. env.	<p>Pâte levée 4 oeufs 250 g de sucre 1 sachet de sucre à la vanille 250 g de beurre ou de margarine (à la température de la pièce) 500 g maxi. de farine 1 sachet de levure chimique 125 ml de lait Mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.</p>
	2	1,5 à 2 min. env.	<p>Sorbet aux fraises 250 g de fraises gelées 100 g de sucre glace 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot). <ul style="list-style-type: none"> • Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse. </p>
	1		<p>Oeufs à la neige Quantité: 2 à 6 blancs d'oeuf</p>
	2	3 min. env.	<p>Milk-shake léger pour ceux et celles qui veulent garder la ligne 500 ml de lait stérilisé (3,5 % de m.g.) 3 à 4 cuillers à soupe bien pleines de poudre instantanée (Kaba par ex.) goût fruit ou vanille <ul style="list-style-type: none"> • Rangez le lait au congélateur pendant 3 à 3,5 heures pour qu'il commence à se solidifier (n'utilisez pas de bouteille en verre). Versez-le ensuite dans le bol et battez-le jusqu'à obtenir une mousse ferme. Ensuite, rajoutez 3 à 4 cuillers à soupe de poudre instantanée et mélangez-les brièvement. </p>

Accessoire	Position	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	2/M		<p>Noix, amandes Quantité: 200 à 400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent. <p>Broyez les noix et amandes jusqu'à obtention de la finesse voulue.</p>
	2/M		<p>Réduire les fruits ou les légumes en purée (Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates; cuits ou crus)</p> <ul style="list-style-type: none"> Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.
	2		<p>Lait aux bananes et à la vanille 2 bananes 60 g de glace à la vanille (env. 2 cuillers à soupe pleines) 2 sachet de sucre à la vanille env. 250 ml de lait.</p> <ul style="list-style-type: none"> Dans le mixeur, versez les morceaux de banane, la glace, le sucre à la vanille et le lait.
	2		<p>Lait au chocolat 80 à 100 g de chocolat env. 400 ml de lait très chaud</p> <ul style="list-style-type: none"> Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.
	1 et 2		<p>Mayonnaise 1 oeuf 1 cuiller à café de moutarde 150 à 200 ml d'huile 1 cuiller à soupe de jus de citron ou de vinaigre 1 pincée de sel 1 pincée de sucre Ces ingrédients doivent se trouver à la même température.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1. Réglez ensuite le mixeur sur la position 2, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis battez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme. <p>La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.</p>

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non ad attività professionali. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi capitolo «Ricette / ingredienti / lavorazione». L'apparecchio non richiede manutenzione. Le istruzioni per l'uso descrivono diversi modelli con accessori diversi. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Se si cede questo apparecchio a terzi, consegnare insieme le istruzioni per l'uso.

Guida rapida

Si prega di aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base

1 Selettore

O = Stop

M = funzionamento «pulsar» (massimo numero di giri, mantenere il selettore)

Gradi 1 – 2, velocità di lavoro:

1 = minimo numero di giri,

2 = massimo numero di giri.

2 Coperchio di sicurezza ingranaggi

Applicare quando il frullatore non viene utilizzato.

3 Avvolgitore cavo

4 Fessure di ventilazione

5 Piedi a ventosa

Disporre l'apparecchio su una superficie liscia e pulita.

Contenitore di miscelazione con accessori / utensili

6 Contenitore di miscelazione

Applicare e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (attacco a baionetta).

7a Coperchio

Sovrapporre (freccia del coperchio sopra la freccia dell'impugnatura) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (nasello del coperchio nella fessura dell'apparecchio base).

b Apertura di aggiunta

Estrarre il pestello ed aggiungere gli ingredienti.

c Pestello (= misurino)

Per spingere alimenti da affettare o da grattare.

8a Coltello multiuso

b Disco sbattitore

9a Portadisco

Per accogliere i dischi.

b Disco per affettare – spesso / sottile,

c Disco per grattare – grosso / fine, reperibili presso i rivenditori specializzati, se non compresi nella fornitura

d Disco per affettare e grattare

e Disco per patatine fritte

Frullatore

10 Tazza frullatore

Applicare e ruotare in senso **antiorario** fino all'arresto.

11a Coperchio

Applicare e bloccare ruotando in senso **antiorario**.

b Apertura di aggiunta

Estrarre l'imbuto ed aggiungere gli ingredienti.

c Imbuto

Aggiungere ingredienti liquidi.

Istruzioni di sicurezza

⚠ **Pericolo di scarica elettrica!**

Collegare ed usare l'apparecchio solo conformemente ai dati riportati sulla targhetta d'identificazione sul fondo dell'apparecchio).

Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Estrarre la spina dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi oppure in caso di guasto.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né deporlo su superfici molto calde.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come p. es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate, non metterlo sotto acqua corrente o immergerlo in liquidi.

Avvertenze per la rottamazione

Chiedete informazioni sulle attuali possibilità di rottamazione al vostro rivenditore specializzato oppure alla vostra amministrazione comunale.

Uso

Prima di usare l'apparecchio la prima volta pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita. Le fessure di ventilazione devono essere libere.
- Inserire la spina.

Contenitore di miscelazione con accessori / utensili

⚠ **Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!**

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nel contenitore di miscelazione (anche dopo avere disinserito l'apparecchio il meccanismo continua brevemente la sua rotazione).

Sostituire gli utensili solo quando l'ingranaggio è fermo.

Lavorare solo con il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio (o del frullatore) applicato.

- Applicare il contenitore di miscelazione (6) e ruotarlo in senso **orario** fino all'arresto.
- Inserire l'utensile (8/9) come descritto nell'apposito capitolo. Scelta degli utensili, vedi «Ricette / ingredienti / lavorazione».
- Introdurre gli ingredienti come descritto nell'apposito capitolo. Scelta, vedi «Ricette / ingredienti / lavorazione».
- Applicare il coperchio (7a) (freccia del coperchio sopra la freccia dell'impugnatura) e ruotare in senso **orario** fino all'arresto (nasello del coperchio nella fessura dell'apparecchio base).
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette / ingredienti / lavorazione».

L'apparecchio può funzionare solo con il coperchio applicato e bloccato.

Coltello multiuso

per sminuzzare, macinare, impastare.

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!**

Afferrare il coltello multiuso solo sull'impugnatura in plastica (estremità superiore).

- Inserire il coltello multiuso (8a).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (7a) con il pestello (7c).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette / ingredienti / lavorazione».
- Per aggiungere ingredienti ruotare il selettore su 0.
- Estrarre il pestello (7c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (7b).

Avvertenza: per la tritatura e macinazione il grado di tritatura dipende dal tempo di lavorazione.

Disco sbattitore

per panna, chiara d'uovo montata, shake.

- Inserire il disco sbattitore (8b).
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio (7a) con il pestello (7c).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette / ingredienti / lavorazione».
- Per aggiungere ingredienti ruotare il selettore sul grado 1.
- Estrarre il pestello (7c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (7b).

Dischi per sminuzzare

Disco per affettare (9b)

per es. per tagliare cetrioli, cavoli, rape rosse, cavoli rapa.

Disco per grattare (9c)

per es. per grattare carote, sedano.

Disco per affettare e grattare (9d)

per grattugiare e tagliare

Disco per patatine fritte (9e)

Nel montaggio prestare attenzione alla posizione del disco (vedi figura)

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!**

Afferrare i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.

Attenzione!**Le lame possono subire danni**

Non usare questi dischi di taglio per formaggio duro (parmigiano), noci e ravanelli.

- Inserire il portadisco (9a).
- Inserire il disco per sminuzzare (9b/9c/9d).
Il lato desiderato per affettare/grattare rivolto verso l'alto.
- Applicare il coperchio (7a).
- Ruotare il selettore (1) sul grado desiderato, vedi «Ricette / ingredienti / lavorazione».
- Introdurre gli alimenti da affettare o grattare (7b) e spingerli con il pestello (7c) senza esercitare una pressione eccessiva.
- Per aggiungere ingredienti ruotare il selettore su O.
- Estrarre il pestello (7c) ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta (7b).

Avvertenza: lavorazione della maggior parte degli alimenti al grado 1; lavorare al grado 2 solo gli alimenti duri.

Terminato il lavoro

- Ruotare il selettore su O.
- Ruotare il coperchio in senso **antiorario** fino all'arresto e toglierlo.
- Ruotare il contenitore di miscelazione in senso **antiorario** fino all'arresto e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile.

Frullatore**⚠ Pericolo di ferite a causa di lame mixer taglienti / ingranaggio in rotazione!**

Non introdurre mai le mani nel frullatore montato e lavorare sempre con il coperchio applicato.

Smontare / montare il frullatore solo ad apparecchio fermo.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'imbuto del coperchio esce vapore. Se il liquido è molto caldo introdurne massimo 0,4 litri.

Attenzione!**Evitare danni al frullatore**

Non frullare frutta o verdura surgelate.

Non fare girare a vuoto il frullatore.

Frullare

Per mettere in funzione il frullatore, il contenitore di miscelazione (6) ed il coperchio (7a) devono essere applicati e bloccati. Togliere gli utensili dal contenitore di miscelazione!

- Togliere il coperchio di sicurezza ingranaggi (2).
- Montare la tazza frullatore (10) e ruotarla in senso **antiorario** fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti, vedi «Ricette / ingredienti / lavorazione».
Quantità massima, liquido = 1 litro (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri).
Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 100 grammi.
- Applicare il coperchio (11a) e bloccarlo ruotando in senso **antiorario**.
- Ruotare il selettore sul grado desiderato, vedi «Ricette / ingredienti / lavorazione».

Dopo avere frullato

- Ruotare il selettore su O.
- Ruotare la tazza frullatore in senso **orario** fino all'arresto e rimuoverla.
- Ruotare il coperchio in senso **orario** fino all'arresto e rimuoverlo.

Avvertenza: è opportuno lavare la tazza subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Aggiungere ingredienti

- Ruotare il selettore su O (oppure come indicato nella ricetta).
- Togliere il coperchio (11a) e introdurre gli ingredienti
oppure
- togliere l'imbuto dal coperchio e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta (11b)
oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto (11c).

Rimedio in caso di malfunzionamento

Guasto

L'apparecchio non va in funzione.

Causa

Il coperchio non è bloccato.

Rimedio

Posizionare correttamente il coperchio, vedi figura 7a, inserire di nuovo l'apparecchio.

Per altri casi di guasto preghiamo di rivolgersi al nostro servizio assistenza clienti.

Pulizia e cura

⚠ **Pericolo di scarica elettrica!**

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né metterlo sotto acqua corrente.

Attenzione!

Pericolo di danni alle superfici!

Non utilizzare detersivi abrasivi.

Pulire l'apparecchio base

- Estrarre la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario usare un poco di detersivo liquido per piatti.

Pulire il contenitore di miscelazione e gli accessori

⚠ **Pericolo di ferite a causa di lame taglienti!**

Afferrare il coltello multiuso ed i dischi per sminuzzare solo sull'impugnatura in plastica.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie.

Per evitare deformazioni, non incastrare le parti in plastica nella lavastoviglie.

Lavare la lama multiuso con l'apertura rivolta verso il basso, per evitare che le lame possano danneggiare altri oggetti.

Quando con il disco per grattare si sminuzzano carote, cavoli rossi e simili sulle parti in plastica si forma una patina rossa, che può essere eliminata con alcune gocce di olio alimentare.

Pulire il frullatore

⚠ **Pericolo di ferite da lame mixer taglienti!**

Non toccare le lame mixer a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (p. es. da oli eterici contenuti nelle spezie).

Il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Non lavare la tazza frullatore in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciare a lungo nell'acqua).

Conservare l'apparecchio

- Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggi (ingranaggio frullatore, figura 2).
- Applicare il contenitore di miscelazione e conservare in questo gli accessori (figura 6).
- Avvolgere il cavo (figura 3).

Accessori speciali

(reperibili presso i rivenditori specializzati, se non compresi nella fornitura)

Figura 12

Centrifuga per succhi

Per estrarre il succo da frutta con semi, bacche, frutta con nocciolo, ortaggi.

Figura 13

Spremiagrumi

per spremere agrumi, per es. arance, pompelmi, limoni.

Garanzia








Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.




Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.




Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

Ricette / ingredienti / lavorazione

Utensile	Grado	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
	1 e 2		Erbe aromatiche (esclusa l'erba cipollina) Quantità: da 10 g a 50 g • Introdurre le erbe nel contenitore asciutto.
	M		Cipolle, aglio Quantità: da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g da 1 spicchio d'aglio a 300 g • lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	2/M	più volte 2 s ciasc.	Ortaggi e patate, crudi (per minestre, salse, farcie) Quantità: da 50 g a 300 g • Tagliare gli ortaggi in pezzi grandi ed introdurli nel contenitore.
	2		Formaggio duro (per es. parmigiano) Quantità: da 10 g a 200 g • Tagliare il formaggio a pezzetti, poi lavorarlo fino al grado di triturazione desiderato.
	2		Pangrattato Quantità: da 1 a 4 panini secchi • tagliare in quattro i panini, lavorarli fino al grado di triturazione desiderato.
	2		Carne, fegato (per carne macinata, tartara ecc.) Quantità: da 10 g a 500 g • Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticci: • Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto.
	2	da 1 min	Pasta lievitata max 500 g farina 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco 225 ml latte tiepido 1 uovo 1 pizzico di sale 80 g zucchero 60 g grassi (tiepidi) buccia di ½ limone (aroma di limone) Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.

Utensile	Grado	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
	2	ca. 1 min.	Pasta fluida miscelata 4 uova 250 g zucchero 1 bustina zucchero vanigliato 250 g burro o margarina (a temperatura ambiente) max. 500 g farina 1 confezione lievito in polvere 125 ml latte Mescolare la pasta finché diventa liscia e priva di grumi.
	2	ca. da 1,5 min a 2 min	Sorbetto di fragole 250 g fragole congelate 100 g zucchero a velo 180 ml panna (1 bicchiere scarso) • Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. agitare finché si forma un gelato cremoso.
	1		Chiara d'uovo montata Quantità: da 2 a 6 chiare d'uovo
	1		Panna montata Quantità: da 200g a 400 g
	2	ca. 3 min	Shake di latte vaporoso per chi è attento alle calorie 500 ml latte parzialmente scremato (3,5% grassi) da 3 a 4 cucchiaini colmi di polvere istantanea al sapore di frutta o di vaniglia • Lasciare raffreddare il latte parzialmente scremato da 3 a 3,5 ore nel congelatore (non in bottiglia di vetro). Montare il latte nel contenitore di miscelazione finché diventa schiumoso. Ora aggiungere da 3 a 4 cucchiaini di polvere istantanea e mescolare brevemente.
	2/M		Noci, mandorle Quantità: da 200g a 400 g • eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer. Lavorarle fino al grado di triturazione desiderato.
	2/M		Purea di frutta o verdura (passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti) • Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea.

Utensile	Grado	Tempo	Ricette / ingredienti / lavorazione
	2		<p>Banane con latte alla vaniglia</p> <p>2 banane 60 g gelato alla vaniglia (ca. 2 cucchiaini colmi) 2 bustine zucchero vanigliato ca. 250 ml latte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdurre nel frullatore pezzetti di banana sbucciata con ghiaccio, zucchero vanigliato e latte.
	2		<p>Latte al cioccolato</p> <p>Da 80 a 100 g di cioccolata ca. 400 ml latte molto caldo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.
	1 e 2		<p>Maionese</p> <p>1 uovo 1 cucchiaino di senape da 150 a 200 ml olio 1 cucchiaio succo di limone o aceto 1 pizzico di sale 1 pizzico di zucchero</p> <p>Tutti gli ingredienti devono avere la stessa temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mescolare tutti gli ingredienti (tranne l'olio) alcuni secondi al grado 1. • Commutare il frullatore al grado 2, versare lentamente l'olio attraverso l'imbutto e miscelare fino ad emulsionare la massa. <p>Consumare la maionese subito. Non conservarla.</p>

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden, zie het hoofdstuk „Recepten-voorbeelden”.

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen met verschillend toebehoren.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Basisapparaat

1 Draaischakelaar

O = Stop

M = momentschakeling (hoogste toerental, draaischakelaar vasthouden)

standen 1–2, draaisnelheid:

1 = laag toerental,

2 = hoog toerental.

2 Aandrijvings-beschermingsdeksel

Aanbrengen wanneer de mixer niet wordt gebruikt.

3 Snoerhaspel

4 Ventilatieopeningen

5 Zuigvoeten

Het apparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.

Mengkom met toebehoren / hulpstukken

6 Mengkom

Plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (bajonetsluiting).

7a Deksel

Plaatsen (pijl op het deksel tegen de pijl op de handgreep) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van het deksel in de opening van het basisapparaat).

b Vulopening

Stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen.

c Stopper (= maatbeker)

Voor het aandrukken van te snijden of te raspen ingrediënten.

8a Slagmes

b Slagschijf

9a Schijfhouder

voor het bevestigen van de schijven.

b Snijschijf – dik / dun

c Raspschijf – grof / fijn

Verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd:

d Snij-/raspschijf

e Patates-fritesschijf

Mixer

10 Mengkom

Plaatsen en **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien.

11a Deksel

Plaatsen en **tegen de klok in** vastdraaien.

b Vulopening

Trechter verwijderen en de ingrediënten toevoegen.

c Trechter

Voor het toevoegen van vloeibare ingrediënten.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar voor een elektrische schok!

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje (op de onderzijde van het apparaat).

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u het apparaat reinigt, wanneer u het vertrek verlaat of indien er storing optreedt.

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.

Het apparaat niet met vochtige handen aanraken, onder stromend water houden of in vloeistof dompelen.

Afgifte van verpakking en oud apparaat

Vraag bij uw speciaalzaak of bij uw gemeente om actuele informatie over de afgifte van de verpakking en van uw oude apparaat.

Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt, zie „Reinigen en onderhouden”.

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een gladde en schone ondergrond plaatsen.
De ventilatieopeningen moeten vrij zijn.
- De stekker in het stopcontact steken.

Mengkom met toebehoren / hulpstukken

⚠ *Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!*

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen (ook na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen).

Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer het apparaat stilstaat.

Werk altijd met een gesloten aandrijvingsbescherminingsdeksel (mixeraan-drijving).

- De mengkom (6) plaatsen en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien.
- Hulpstuk (8/9) aanbrengen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Kiezen van het hulpstuk: zie „Recepten / Ingrediënten / Verwerking”.
- Ingrediënten toevoegen volgens de beschrijving in de desbetreffende paragraaf. Zie „Recepten / Ingrediënten / Verwerking”.
- Het deksel (7a) aanbrengen (pijl op het deksel tegen de pijl op de handgreep) en **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien (neus van het deksel in de opening van het basisapparaat).
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten / Ingrediënten / Verwerking”.

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vergrendeld.

Slagmes

voor kleinmaken, hakken en kneden.

⚠ *Verwondingsgevaar door scherpe messen!*

Het slagmes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep (bovenste gedeelte).

- Het slagmes (8a) aanbrengen.
 - Ingrediënten toevoegen.
 - Deksel (7a) met stopper (7c) aanbrengen.
 - De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten, zie „Recepten / Ingrediënten / Verwerking”.
 - De draaischakelaar op O zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
 - De stopper (7c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- N.B.: bij het kleinmaken en hakken neemt de fijnheid toe naarmate de verwerkingstijd langer is.

Slagschijf

voor slagroom, geklopt eiwit en milkshakes.

- De slagschijf (8b) aanbrengen.
- Ingrediënten toevoegen.
- Deksel (7a) met stopper (7c) aanbrengen.
- De draaischakelaar (1) op de gewenste stand zetten, zie „Recepten / Ingrediënten / Verwerking”.
- De draaischakelaar op 1 zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
- De stopper (7c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

Kleinmaakschijven

Snijschijf (9b)

bijv. voor het snijden van komkommer, kool, rode bieten, koolrabi.

Raspschijf (9c)

bijv. voor het raspen van wortels en selderie.

Snij-/raspschijf (9d)

voor raspen en snijden

Patates-fritesschijf (9e)

Bij het aanbrengen letten op de positie van de schijf (zie afbeelding).

⚠ *Verwondingsgevaar door scherpe messen!*

Kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Attentie!

Messen kunnen bot worden

Kleinmaakschijven niet gebruiken voor harde kaas (parmesan), noten en mierikswortel.

- De schijfhouder (9a) aanbrengen.
 - De kleinmaakschijf (9b/9c/9d) aanbrengen. De gewenste snij- of raspzijde naar boven.
 - Het deksel (7a) aanbrengen.
 - De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten / Ingrediënten / Verwerking”.
 - De te snijden of te raspen ingrediënten toevoegen (7b) en met niet te veel druk aandrukken met de stopper (7c).
 - De draaischakelaar op O zetten voordat u ingrediënten toevoegt.
 - De stopper (7c) verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening (7b).
- N.B.: de meeste levensmiddelen kunt u verwerken op stand 1; gebruik stand 2 alleen voor harde levensmiddelen.

Na het gebruik

- De draaischakelaar op O zetten.
- Het deksel **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- De mengkom **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen.

Mixer

⚠ **Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen / roterende aandrijving!**

Nooit in de aangebrachte mixer grijpen en altijd met gesloten deksel werken.

De mixer alleen verwijderen / aanbrengen wanneer het apparaat stilstaat.

⚠ **Verbrandingsgevaar!**

Bij het verwerken van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit trechter in het deksel.

Maximaal 0,4 liter hete vloeistof in de mixer doen.

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken

Verwerk geen bevroren fruit of groente.

De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken.

Mixen

Bij gebruik van de mixer dienen de mengkom (6) en het deksel (7a) aangebracht en vergrendeld te zijn. Hulpstukken uit de mengkom verwijderen!

- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (2) verwijderen.
- De mixkom (10) aanbrengen en **tegen de klok in** tot aan de aanslag draaien.
- Ingrediënten toevoegen, zie „Recepten / Ingrediënten / Verwerking”.
Max. hoeveelheid, vloeibaar = 1 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).
Optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 100 gram.
- Het deksel (11a) aanbrengen en **tegen de klok in** vastdraaien.
- De draaischakelaar op de gewenste stand zetten, zie „Recepten / Ingrediënten / Verwerking”.

Na het mixen

- De draaischakelaar op O zetten.
- De mixer **met de klok mee** tot aan de aanslag draaien en verwijderen.
- Het deksel **met de klok mee** draaien en verwijderen.

N.B.: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie het hoofdstuk „Reinigen en onderhoud”.

Ingrediënten toevoegen

- De draaischakelaar op O zetten (of volgens de aanwijzing in het recept).
 - Het deksel (11a) verwijderen en de ingrediënten toevoegen
- of
- de trechter uit het deksel verwijderen en vaste ingrediënten geleidelijk via de vulopening (11b) toevoegen
- of
- vloeibare ingrediënten via de trechter (11c) toevoegen.

Hulp bij storingen

Storing

Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.

Oorzaak

Het deksel is niet vergrendeld.

Oplossing

Het deksel goed aanbrengen, zie afbeelding 7a. Het apparaat weer inschakelen.

Bij andere storingen dient u contact op te nemen met de klantenservice.

Reinigen en onderhoud

⚠ Gevaar van elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Basisapparaat reinigen

- De stekker uit het stopcontact trekken.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Zo nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.

Mengkom en toebehoren reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Het slagmes en de kleinmaakschijven alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Het slagmes met de opening naar onderen zodanig in de afwasautomaat leggen dat andere delen niet beschadigd kunnen raken door de messen.

Bij het raspen van wortels, rodekool en dergelijke komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Mixer reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe mixermessen!

Het mixermes niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Er blijft dan niets kleven en de kunststof wordt niet aangetast (bijv. door vluchtige olie in kruiden).

Het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

De mengkom niet in de afwasautomaat, maar onder stromend water reinigen (niet in het water laten liggen).

Bewaren

- Het aandrijvings-beschermingsdeksel (mixeraandrijving) aanbrengen (afbeelding 2).
- De mengkom met toebehoren plaatsen (afbeelding 6).
- Het snoer opwickelen (afbeelding 3).

Extra toebehoren

(verkrijgbaar in de speciaalzaak indien niet meegeleverd)

Afbeelding 12 Sapcentrifuge

voor het uitpersen van vruchten met pit, bessen, steenvruchten en groente.

Afbeelding 13 Citruspers








voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. sinaasappels, grapefruits en citroenen.








Garantie




Voor dit apparaat gelden de garantievooraanwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Recepten / ingrediënten / verwerking

Hulpstuk	Stand	Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
	1/2		Kruiden (behalve bieslook) hoeveelheid: 10 g tot 50 g • Kruiden in de droge mengkom doen.
	M		Uien, knoflook hoeveelheid: vanaf 1 ui, in 4 stukken tot max. 300 g vanaf 1 teentje knoflook, tot max. 300 g • Verwerken tot de gewenste grootte.
	2/M	meer- maals 2 sec.	Ongekookte groente en aardappels (voor soep, saus en vulling) hoeveelheid: 50 g tot 300 g • Groente in grote stukken verdelen en in de mengkom doen.
	2		Harde kaas (bijv. parmesan) Hoeveelheid: 10 g tot 200 g • Kaas in blokjes snijden en verwerken tot de gewenste grootte.
	2		Paneermeel hoeveelheid: 1 tot 4 droge broodjes • Broodjes in 4 stukken snijden en verwerken tot de gewenste grootte.
	2		Vlees, lever (voor gehakt, tartaar enz.) hoeveelheid: 10 g tot 500 g • Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden. Vleesdeeg, vulling en pasteien maken: • Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.
	2	ca. 1 min.	Gistdeeg max. 500 g meel 25 g gist of 1 pakje gedroogde gist 225 lauwe melk 1 ei 1 snufje zout 80 g suiker 60 g vet (lauw) ½ citroenschil (citroenaroma) De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uit ziet, het laten rijzen op een warme plaats.

Hulpstuk	Stand	Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
	2	ca. 1 min	Roerdeeg 4 eieren 250 g suiker 1 pakje vanillesuiker 250 g boter of margarine (kamertemperatuur) max. 500 g meel 1 pakje bakpoeder 125 ml melk Het deeg roeren tot het glad en zonder klonten is.
	2	ca. 1,5 min., max. 2 min.	Aardbeisorbet 250 g koude aardbeien 100 g poedersuiker 180 ml slagroom (1 beker) • Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.
	1		Geklopt eiwit hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren
	1		Slagroom hoeveelheid: 200 g tot 400 g
	2	ca. 3 min.	Luchtige, caloriearme milkshake 500 ml halfvolle melk (3,5% vet) 3 of 4 volle eetlepels instantpoeder vruchten- of vanillesmaak • Halfvolle melk 3 tot 3,5 uur laten afkoelen in het vriesvak (geen glazen flessen gebruiken). Melk in de mengkom doen en tot stevige schuim kloppen. Daarna 3 of 4 eetlepels instantpoeder toevoegen en kort doorroeren.
	2/M		Noten, amandelen hoeveelheid: 200 g tot 400 g • Doppen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot. Verwerken tot de gewenste grootte.
	2/M		Fruit of groente pureren (appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt) • Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree van maken.

Hulpstuk	Stand	Tijd	Recepten / ingrediënten / verwerking
	2		<p>Vanille-bananen-melk</p> <p>2 bananen 60 g vanille-ijs (ca. 2 volle eetlepels) 2 pakjes vanillesuiker ca. 250 ml melk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stukken geschilde banaan met ijs, vanillesuiker en melk in de mixer doen.
	2		<p>Chocolademelk</p> <p>80 g tot 100 g chocolade ca. 400 ml hete melk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.
	1 en 2		<p>Mayonaise</p> <p>1 ei 1 theelepel mosterd 150 tot 200 ml olie 1 eetlepel citroensap of azijn 1 snuffje zout 1 snuffje suiker</p> <p>De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen. • De mixer op stand 2 zetten, de olie langzaam door de trechter gieten en mixen tot de massa emulgeert. <p>De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.</p>

Maskinen er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug.

Benytt kun maskinen til bearbejdnings-mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se afsnittet „Forskellige opskrifter“.

Husholdningsapparatet er vedligeholdelsesfrit.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller med forskelligt tilbehør.

Forskelle er beskrevet.

Opbevar venligst brugsanvisningen og giv den videre til en senere ejer.

Overblik

Fold siderne med illustrationerne ud.

Grundmodel

1 Greb

O = Stop

M = moment funktion

(højeste hastighed, hold grebet fast)

Trin 1–2 = arbejdhastighed:

1 = langsom

2 = hurtig

2 Beskyttelseskappe

Sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.

3 Ledningsoprul

4 Ventilationsåbninger

5 Sugefødder

Får maskinen til at stå fast på glatte og rene flader.

Røreskål med tilbehør / redskab

6 Røreskål

Sæt skålen på og drej den **mod højre** indtil stop (bajonetlås).

7a Låg

Sæt låget på (pil på låg på pil på greb) og drej det **mod højre** indtil stop (lågnæse skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen).

b Påfyldningsåbning

Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem åbningen.

c Stopper (=målebæger)

Fyld ingredienser i.

8a Dobbeltkniv

b Piskeskive

9a Skiveholder

Holder skiven fast.

b Snitteskive – tyk / tynd

c Råkostjern – grov / fin

Kan købes hos forhandleren, hvis det ikke følger med maskinen

d Skære-rivejern

e Pømmes-frites-jern

Blender

10 Blender

Sæt beholderen på og drej den **mod venstre** indtil stop.

11a Blenderlåg

Sæt låget på og drej det **mod venstre**.

b Påfyldningsåbning

Tag tragt af og fyld ingredienserne gennem åbningen.

c Tragt

Påfyld flydende ingredienser.

Sikkerhedsanvisninger

⚠ Fare for lynnedslag!

Apparatet må kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet (på undersiden af apparatet).

Skal ekstrabeskyttes jf. stærkstrømsregl.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn væk fra apparatet.

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på el-apparater som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af fagfolk for at undgå skader.

Tag ikke fat i apparatet med fugtige hænder, hold ikke apparatet ind under rindende vand og dyp det ikke i vand.

Bortskaffelse

Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret kan kommunen kontaktes.

Betjening

Rengør maskine og tilbehør, før den/det tages i brug for første gang (se „Rengøring og pleje“).

Forberedelse

- Stil maskinen på en glat, ren flade.
Ventilationshullerne må ikke være dækket til.
- Stik stikket ind i stikdåsen.

Røreskål med tilbehør / redskab

⚠ *Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!*

Stik aldrig hånden ned i skålen, når maskinen er i gang (Pas på: maskinen kører kort efter, at den er slukket (efterløb)).

Udskift kun redskab, når maskinen står stille. Beskyttelseskappen skal altid være sat på blenderdrevet, når maskinen er i gang.

- Sæt røreskålen (6) på og drej den **mod højre** indtil stop.
- sæt redskabet (8/9), se det pågældende afsnit. Valg af redskab, se „Opskrifter / ingredienser / forarbejdning“.
- Påfyld ingredienserne iht. beskrivelsen i det pågældende afsnit. Valg af opskrift, se „Opskrifter / ingredienser / forarbejdning“.
- Sæt låget (7a) på (pil på låg på pil på greb) og drej det **mod højre** indtil stop (låg-nøse skal befinde sig i fordybningen på grundmodellen).
- Stil grebet på det ønskede trin, se „Opskrifter / ingredienser / forarbejdning“.

Maskinen kan kun arbejde, når låget er sat på og låst fast.

Dobbeltkniv

til at småhakke, hakke og ælte.

⚠ *Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!*

Tag altid kun fast i kunststofgrebet (øverste ende) på kniven.

- Isæt slagkniven (8a).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (7a) med stopper (7c) på.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin, se „Opskrifter / ingredienser / forarbejdning“.
- Stil grebet på O, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen (7c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (7b).

OBS: Når maskinen er indstillet på finhakning og hakning, skal man være opmærksom, at ingredienserne hakkes finere og finere, jo længere maskinen er tændt.

Piskeskive

til piskefløde, piskede æggebliver og shakes

- Isæt piskeskiven (8b).
- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget (7a) med stopper (7c) på.
- Stil grebet (1) på det ønskede trin, se „Opskrifter / ingredienser / forarbejdning“.
- Stil grebet på 1, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen (7c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (7b).

Snitteskive og råkostskive

Snitteskive (9b)

til f.eks. agurker, kål og rødbeder.

Råkostjern (9c)

til råkost af f.eks. gulerødder og selleri.

Skære-rivejern (9d)

benyttes til at rive og skære

Pommes-frites-jern (9e)

Kontrollér at jernet benyttes rigtigt (se billede)

⚠ *Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!*

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på skiverne.

Pas på!

Knivene kan blive uskarpe

Snitteskiven og råkostskiven må ikke benyttes til meget hård ost (parmesan), nødder og peberrod.

- Isæt skiveholderen (9a).
 - Isæt snitteskiven eller råkostjernet (9b/9c/9d).
Den ønskede side på skiven skal vende op.
 - Sæt låget (7a) på.
 - Stil grebet på det ønskede trin, se „Opskrifter / ingredienser / forarbejdning“.
 - Påfyld ingredienserne (7b) og skub dem ned med stopperen (7c) uden stort tryk .
 - Stil grebet på O, før ingredienserne påfyldes.
 - Tag stopperen (7c) ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen (7b).
- OBS: De fleste madvarer kan forarbejdes på trin 1; brug kun trin 2 til hårde madvarer.

Efter arbejdet

- Stil grebet på O.
- Drej låget **mod venstre** indtil stop og tag det af.
- Drej skålen **mod venstre** indtil stop og tag den af.
- Tag redskabet ud.

Blender

⚠ *Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive / roterende drev!*

Stik aldrig hånden ned i blenderen.

Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen.

Blenderen må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille.

⚠ *Fare for forbrænding!*

Ved blanding af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtens låg.

Påfyld maks. 0,4 liter varm væske.

Pas på!

Blenderen kan beskadiges

Bearbejd ikke dybfrosset frugt og grønt.

Blenderen skal altid være fyldt med ingredienser, når den er i gang.

Arbejde med blenderen

Sæt skål (6) og låg (7a) på maskinen og lås dem fast. Tag redskaberne ud af skålen!

- Tag beskyttelseskappen (2) af.
- Sæt blenderen (10) på og drej den **mod venstre** indtil stop.
- Påfyld ingredienserne, se „Opskrifter / ingredienser / forarbejdning“. Maksimal mængde, flydende konsistens = 1 liter (skummende eller varme væsker maks. 0,4 liter). Optimal bearbejdningmængde, fast konsistens = 100 gram
- Sæt låget (11a) på og drej det helt **mod venstre**.
- Stil grebet på det ønskede trin, se „Opskrifter / ingredienser / forarbejdning“.

Efter arbejdet med blenderen

- Stil grebet på O.
- Drej blenderen **mod højre** indtil stop og tag den af.
- Drej låget **mod højre** og tag det af.

OBS: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje“.

Påfyldning af ingredienser

- Stil grebet på O (eller som angivet i opskriften).
- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller
- tag tragten ud af låget og påfyld faste ingredienser lidt eller lidt gennem åbningen (11b)
- eller
- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Afhjælpning af fejl

Fejl

Maskinen kan ikke tændes.

Årsag

Låget er ikke sat rigtigt på.

Afhjælpning

Sæt låget rigtigt på, se billede 7a, og tænd maskinen igen.

Kontakt venligst vor kundeservice, hvis der opstår andre fejl.

Rengøring og pleje

⚠ *Fare for kortslutning!*

Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges

Der må ikke benyttes skurende rengøringsmidler.

Rengøring af maskinen

- Træk stikket ud.
- Tør maskinen af med en fugtig klud.
- Kom en smule opvaskemiddel på kluden efter behov.

Rengøring af skål og tilbehør

⚠ *Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!*

Tag altid kun fast i kunststofgrebet på dobbeltkniv samt snitteskive og råkostjern.

Alle dele kan tåle opvaskemaskine. Forsøg ikke at klemme kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformet.

Dobbeltkniven skal anbringes med åbningen nedad, så andre ikke kan beskadiges.

Ved rivning af gulerødder, rødkål eller lignende opstår der en rød belægning, som fjernes med et par dråber spiseolie.

Rengøring af blender

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at kunststoffet angribes (f.eks. æteriske olier i krydderier).

Låg og tragt kan tåle opvaskemaskine. Blenderbeholderen må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke sættes i blød).

Opbevaring

- Sæt beskyttelseskappen (blenderdrev) på (billede 2).
- Sæt skål med tilbehør på (billede 6).
- Oprul ledningen (billede 3).

Ekstratilbehør

(kan købes hos forhandleren, hvis det ikke følger med maskinen)

Billede 12

Saftcentrifuge

til presning af kernefrugt, bærfrugt, stenfrugt og grøntsager.

Billede 13

Citruspresse

til presning af citrusfrugter (f.eks. appelsiner, grapefrugt, citroner).

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.

Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation.

Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:




BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, Tlf. 44-898985








På reparationer ydes 12 måneders garanti.








De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ret til ændringer forbeholdes.

Opskrifter / ingredienser / forarbejdning

Redskab	Trin	Tid	Opskrifter / ingredienser / forarbejdning
	1/2		Krydderurter (undtagen purløg) Mængde: 10 g–50 g • Kom krydderurterne i en tør skål.
	M		Løg, hvidløg Mængde: fra 1 løg, skåret i kvarte, til 300 g Kom krydderurterne i en tør skål. fra 1 fed hvidløg til 300 g • Forarbejdes indtil den ønskede konsistens er nået.
	2/M	Flere gange af 2 s	Grøntsager og kartofler, rå (til suppe, sovs, fyldning) Mængde: 50 g–300 g • Skær grøntsagerne i store stykker og kom dem i skålen.

Red-skab	Trin	Tid	Opskrifter / ingredienser / forarbejdning
	2		Hård ost (f.eks. parmesan) Mængde: 10 g–200 g <ul style="list-style-type: none"> Skær osten i terninger og forarbejd osten indtil den ønskede konsistens er nået.
	2		Rasp Mængde: 1–4 tørre rundstykker <ul style="list-style-type: none"> Skær rundstykkerne i kvarte og forarbejd dem indtil den ønskede konsistens er nået.
	2		Kød, lever (til hakket kød, tartar osv.) Mængde: 10 g–500 g <ul style="list-style-type: none"> Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer: Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, fisk eller lignende) samt øvrige ingredienser og krydderier i skålen og rør en dej.
	2	ca. 1 min.	Gærdej Maks. 500 g mel 25 g gær eller 1 lille pakke tørgær 225 ml lunken mælk 1 æg 1 knivspids salt 80 g sukker 60 g fedtstof (lunken) skal af en ½ citron (citronaroma) Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur. Stilles den til hævnings på et varmt sted.
	2	ca. 1 min.	Rørdej 4 æg 250 g sukker 1 lille pakke vanillesukker 250 g smør eller margarine (stuetemperatur) maks. 500 g mel 1 lille pakke bagepulver 125 ml mælk Dejen røres glat og klumpfri.
	2	ca. 1,5 min.–2 min.	Jordbærsorbet 250 g frosne jordbær 100 g flormelis 180 ml fløde <ul style="list-style-type: none"> Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for maskinen, da massen ellers klumper. Rør til der dannes en cremet isblanding.
	1		Piskede æggeghvider Mængde: 2–6 æggeghvider

Redskab	Trin	Tid	Opskrifter / ingredienser / forarbejdning
	1		Flødeskum Mængde: 200 g–400 g
	2	ca. 3 min.	Luftig milkshake med få kalorier 500 ml langtidsholdbar mælk (3,5% fedt) 3–4 toppede spsk opløseligt drikkepulver frugt- eller vanilleessens <ul style="list-style-type: none"> • Stil mælken i fryseren i 3–3,5 time (undgå brug af glasflasker). Kom herefter mælken i skålen og pisk den til fast skum. Tilsæt 3–4 spsk opløseligt drikkepulver og rør det hele igennem.
	2/M		Nødder og mandler Mængde: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> • Fjern alle skaller, da blønderkniven ellers bliver uskarp. Snit nødderne eller mandlerne til den ønskede konsistens er nået.
	2/M		Purering af frugt eller grønt (æblemos, spinat, gulerodspure, tomatpure; rå eller kogt) <ul style="list-style-type: none"> • Kom ingredienser og krydderier i blenderen og purér det.
	2		Vanille-banan-milk-shake 2 baner 60 g vanilleis (ca. 2 toppede spsk) 2 små pakker vanillesukker ca. 250 ml mælk <ul style="list-style-type: none"> • Kom skrællede bananstykker, is, vanillesukker og mælk i blenderen.
	2		Chokolade-mælk 80 g–100 g chokolade ca. 400 ml varm mælk <ul style="list-style-type: none"> • Hak chokoladen i små stykker i blenderen. Tilsæt den varme mælk og blend det hele kort.
	1 og 2		Mayonnaise 1 æg 1 tsk sennep 150–200 ml olie 2 spsk citronsaft eller eddike 1 knivspids salt 1 knivspids sukker Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur. <ul style="list-style-type: none"> • Æg, sennep, citronsaft, salt og sukker kommer i blenderen og blandes i nogle sekunder på trin 1. • Stil blenderen på trin 2. Hæld langsomt olie gennem hullet i låget og bliv ved med at blande mayonnaisen, til den har fået en fast konsistens. Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid.

Denne maskinen er beregnet for bruk i husholdning og ikke for industriell bruk. Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se kapittel "Oppskrifter-eksempler".

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige modeller med forskjellig tilbehør.

Vær vennlig og oppbevar bruksanvisningen. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Et overblikk

Brett ut siden med bilder.

Basismaskin

1 Dreiebryter

O = stopp

M = momentinnkobling (høyeste turtall, dreiebryteren holdes fast)

Trinn 1–2, arbeidshastighet:

1 = langsomt turtall

2 = hurtig turtall

2 Beskyttelseslokk for drev

Settes på når maskinen ikke er i bruk.

3 Kabeloppvikling

4 Luftehull

5 Sugeføtter

Sett maskinen på et glatt og rent underlag.

Eltebolle med tilbehør / verktøy

6 Eltebolle

Sett den på og dreie den i klokken retning inntil den sitter fast (bajonettlås).

7a Lokk

Settes på (pilen på lokket mot pilen på håndtaket) og dreies i klokken retning inntil den sitter fast ("nesen" på lokket må være i sprekken på basismaskinen).

b Etterfyllingsåpning

Ta av støteren og fyll på tilsetningene.

c Støteren (= målebeger)

Fyll på ting for skjæring og høuling.

8a Kuttekniv

b Vispeskive

9a Skiveholder

for å holde fast skivene.

b Skjæreskive, tykk / tynn

c Høvleskive, grov, fin

Fåes i faghandelen, dersom det ikke blir levert sammen med maskinen:

d Skjære-riveskive

e Pomes frites skive

Mikser

10 Miksebeger

Settes på og dreies **mot** klokken retning inntil det stopper.

11a Lokk

Settes på og dreies **mot** klokken retning.

b Etterfyllingsåpning

Ta av trakten og fyll på tilsetningene.

c Trakt

Fyll på flytende tilsetninger.

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for støt!

Apparatet må kun tilkoples og brukes tilsvarende henvisningene på typeskiltet (se bunnen på apparatet).

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader. Hold barn borte fra maskinen.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk, dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Hold strømkabelen borte fra skarpe kanter eller varme flater.

Reparasjoner på maskinen, f. eks. skifting av strømkabel, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Apparatet må ikke berøres med fuktige hender, det må ikke holdes under rennende vann eller dyppes ned i væsker.

Anvisninger for kasting av gammel maskin

Angående skroting av gammel maskin må du forhøre deg med forhandleren eller hos kommunen som kan gi adressen til spesialdeponier.

Betjening

Maskinen og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag. Luftehullene må være frie.
- Sett støpselet i stikkkontakten.

Rørebolle med tilbehør / verktøy

⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i røreballen (også etter at maskinen er slått av går den i kort tid).

Verktøyet må kun skiftes når maskinen står stille.

Arbeid kun med påsatt beskyttelseslokk (mikserdrift).

- Sett på eltebolle (6) og dreid den i klokken retning til den stopper.
- Sett på verktøyet (8/9) som beskrevet i det tilsvarende avsnittet. For utvalg se "oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".
- Fyll på ingrediensene som beskrevet i det tilsvarende avsnittet. For utvalg se "oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".
- Sett på lokket (7a) (pil på lokket på pila på håndtaket), og dreid det i klokken retning inntil det stopper ("nosen" på lokket må være i sprekk på basismaskinen).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se "oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".

Maskinen kan kun slås på når lokket er satt på og er låst fast.

Kuttekniv

for kutting, hakking, elting.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Kniven må kun holdes i kunststoff-håndtaket (øvre enden).

- Sett inn kuttekniven (8a).
- Fyll på tilsetningene.
- Sett på lokket (7a) med støteren (7c).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se "oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".
- For å fylle på tilsetninger, stilles dreiebryteren på O.
- Ta ut støteren (7c) og fyll på tilsetningene igjennom påfyllingsåpningen (7b).

Henvising: Ved kutting og hakking øker kuttegraden jo lenger du arbeider.

Vispeskive

For fløte, stiv eggehvite, shakes.

- Sett inn vispeskiven (8b).
- Fyll på tilsetningene.
- Sett på lokket (7a) med støteren (7c).
- Sett dreiebryteren (1) på ønsket trinn, se "oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".

- For å fylle på tilsetninger, stilles dreiebryteren på 1.
- Ta ut støteren (7c) og fyll på tilsetningene igjennom påfyllingsåpningen (7b).

Kutteskiver

Skjæreskive (9b)

f. eks. for skjæring av agurk, kål, rødbeter, kålrabi.

Høvleskive (9c)

f. eks. for å høvle gulrot, selleri.

Skjære-riveskive (9d)

for å rive og å skjære

Pommes frites skive (9e)

Når den settes inn må du ta hensyn til stillingen på skiven (se bildet).

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Kutteskivene må kun holdes i oppe ved kunststoff-håndtaket.

OBS!

Knivene kan bli sløve

Kutteskivene må ikke brukes for hard ost (parmesan), nøtter eller pepperrot.

- Sett inn skiveholderen (9a).
- Sett inn kutteskiven (9b/9c/9d). Den ønskede skjære- / høvlesiden oppover.
- Sett på lokket (7a).
- Sett dreiebryteren på det ønskede trinnet, se "oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".
- Fyll på det som skal skjæres eller høvles (7b) og skyv det ned med støteren (7c) litt etter litt uten stort trykk.
- For å fylle på tilsetninger, stilles dreiebryteren på O.
- Ta ut støteren (7c) og fyll på tilsetningene igjennom påfyllingsåpningen (7b).

Henvising: De fleste tingene kan bearbeides på trinn 1; kun harde ting må bearbeides på trinn 2.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på O / off.
- Dreid lokket **mot** klokken retning inntil det stopper og ta det av.
- Dreid røreballen **mot** klokken retning inntil den stopper og ta den av.
- Ta av verktøyet.

Mikser

⚠ *Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver / roterende drev!*

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i mikseren du må kun arbeide med påsatt beskyttelseslokk.

Sett på / ta av mikseren kun når maskinen står stille.

⚠ *Fare for skolding!*

Under arbeidet med varme ingredienser kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll på maksimalt 0,4 liter varm væske.

OBS!

Kan forårsake skade på mikseren

Ikke arbeid med dypfrossen frukt eller grønnsaker.

Ikke la mikseren gå når den er tom.

Miksing

Under driften av mikseren må bollen (6) og lokket (7a) være satt på og må være låst fast. Ta verktøyet ut av bollen!

- Ta av lokket på drevet (2).
- Sett på miksebegeret (10) og dreii det mot klokken retning inntil det stopper.
- Fyll på ingrediensene, se "oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".
Maksimal mengde, flytende = 1 liter (skummende eller varm væske kun maksimalt 0,4 liter).
Optimal arbeidsmengde fast = 100 gram.
- Sett på lokket (11a) og dreii det fast mot klokken retning.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn, se "oppskrifter / ingredienser / bearbeiding".

Etter miksing

- Sett dreiebryteren på 0.
- Dreii mikseren i klokken retning inntil den stopper og ta den av.
- Dreii lokket i klokken retning inntil det stopper og ta det av.

Henviising: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se kapittel "Rengjøring og pleie".

Etterfylling av tilsetninger

- Sett dreiebryteren på 0 (eller slik som angitt i oppskriften).
- Ta av lokket (11a) og fyll på tilsetningene igjennom åpningen, eller

- ta trakten av lokket og fyll de faste tilsetningene på litt etter litt igjennom etterfyllingsåpningen (11b), eller
- fyll flytende væsker inn igjennom trakten (11c).

Hjelp ved feil

Feil

Maskinen lar seg ikke slå på.

Årsak

Lokket er ikke låst.

Utbedring

Sett lokket riktig på, se bilde 7a.

Slå maskinen på igjen.

Ved andre feil må du henvende deg til vår kundeservice.

Rengjøring og pleie

⚠ *Fare for støt!*

Motorenheten må aldri dypes ned i vann eller holdes under rennende vann.

Pass på!

Overflaten kan bli skadet

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Rengjøring av motorenheten

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av maskinen. Om nødvendig må du bruke litt flytende oppvaskmiddel.

Rengjøring av vispe- / rørebollen og tilbehør

⚠ *Fare for skade på grunn av skarpe kniver!*

Kniven og kutteskivene må kun holdes i kunststoffhåndtaket.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, da de kan blir skjeve.

Legg knivene med åpningen nedover, slik at ingen andre ting kan bli skadet av knivene. På grunn av høvling av gulrot, rødkål eller lignende kan det danne seg et rødt belegg på kunststoffdelene. Dette kan fjernes med noen dråper matolje.

Rengjøring av mikseren

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver!

Ikke ta i mikserknivene med hendene.
Bruk en børste til rengjøringen.

Mikseren bør rengjøres straks etter bruk. Dermed blir ikke noe klebet fast og kunststoffet blir ikke angrepet. (f. eks. av eteriske oljer i krydder).

Lokket og trakten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke vask miksebegeret i oppvaskmaskinen, men rengjør det under rennende vann (ikke la det bli liggende i vannet).

Oppbevaring

- Sett på beskyttelseslokket for drevet (mikser-drevet) (bilde 2).
- Sett på bollen med tilbehør (bilde 6).
- Vikle opp kabelen (bilde 3).

Ekstra tilbehør

(Fåes i faghandelen, dersom det ikke blir levert sammen med maskinen)

Bilde 12

Saftsentrifuge

for å presse saft ut av kjernefrukt, bær, steinfrukt, grønnsaker.

Bilde 13

Sitruspresse

for pressing av sitrusfrukter, f. eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.







Garanti







For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringer forbeholdes.

Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding

Verk-tøy	Trinn	Tid	Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding
	1/2		Urter (unntatt gressløk) Mengde: 10 g til 50 g • Urter legges ned i tørr bolle.
	M		Løk, hvitløk Mengde: fra 1 løk i båter, til 300 g fra 1 hviltøkbåt til 300 g • Bearbeides til ønsket størrelse.
	2/M	flere ganger 2 s hver	Grønnsaker og poteter, rå (for supper, sauser, fyllinger) Mengde: 50 g til 300 g • Del grønnsakene opp i grove stykker og legg dem ned i bollen.
	2		Hard ost (f. eks. parmesan) Mengde: 10 g til 200 g • Skjær oster i terninger og bearbeide til ønsket størrelse.
	2		Knust kavring (panermel) Mengde: Skjær rundstykkene opp i fire deler, • og bearbeide dem til ønsket størrelse.

Verktøy	Trinn	Tid	Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding
	2		<p>Kjøtt, lever (for kjøttdeig, karbonadedeig, osv.) Mengde: 10 g til 500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> Fjern knoker, brus, skinn og sener. Skjær kjøttet i små stykker. <p>Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier:</p> <ul style="list-style-type: none"> Legg kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, eller også fisk osv.) sammen med de øvrige tilsetningene og krydder i bollen og bearbeide det hele til en deig.
	2	ca. 1 min	<p>Gjærdeig maks. 500 g mel 25 g gjær eller 1 pk. gjærpulver 225 ml lunken melk 1 egg 1 knivsodd salt 80 g sukker 60 g fett (lunkent) Skall av ½ sitron (eller sitronaroma) Ingrediensene bør ha samme temperatur Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.</p>
	2	ca. 1 min	<p>Formkakedeig 4 egg 250 g sukker 1 pakke vaniljesukker 250 g smør eller margarin (romtemperatur) maks. 500 g mel 1 pakke bakepulver 125 ml melk Rør deigen så lenge til den er glatt og uten klumper.</p>
	2	ca. 1½ min til 2 min	<p>Jordbørsorbet 250 g frosne jordbær 100 g melis 180 ml kremfløte (1 beger)</p> <ul style="list-style-type: none"> Alle ingrediensene legges i bollen. Slå straks maskinen på, da det ellers danner seg klumper. Rør så lenge til det har dannet seg en kremaktig is.
	1		<p>Stiv eggehvite Mengde: 2 til 6 eggehviter</p>
	1		<p>Vispet kremfløte Mengde: 200 g til 400 g</p>

Verktøy	Trinn	Tid	Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding
	2	ca. 3 min	Lett milk-shake for kaloribeviste 500 ml H-melk (3,5 % fett) 3 til 4 fulle spiseskjeer instantpulver med frukt eller vaniljesmak <ul style="list-style-type: none"> • La H-melken fryse litt i fryseskapet i 3 til 3,5 timer (ikke bruk glassflaske). Visp den deretter i bollen til et fast skum. Deretter helles det på 3–4 ss instantpulver og røres kort om.
	2/M		Nøtter, mandler Mengde: 200 g til 400 g <ul style="list-style-type: none"> • Fjern skallene helt, ellers blir mikserknivene sløve. Bearbeides til ønsket størrelse.
	2/M		Mosing av frukt eller grønnsaker (Eplemos, spinat, gulrot-, tomatpuré; rå eller kokt) <ul style="list-style-type: none"> • Ingrediensene og krydder legges samtidig i mikseren og bearbeides til puré.
	2		Vanilje-banan-melk 2 bananer 60 g vaniljeis (ca. 2 toppete ss) 2 pk vaniljesukker ca. ca. 250 ml melk <ul style="list-style-type: none"> • Legg de skrellete bananstykkene sammen med is, vaniljesukker og melk ned i mikseren.
	2		Sjokolademelk 80 g til 100 g sjokolade ca. 400 ml varm melk <ul style="list-style-type: none"> • mal sjokoladen i mikseren, hell på den varme melken og rør kort om.
	1 og 2		Majones 1 egg 1 teskjeer sennep 150 til 200 ml olje 1 spiseskjeer sitronsaft eller eddik 1 knivsodd salt 1 knivsodd sukker Ingrediensene bør ha samme temperatur. <ul style="list-style-type: none"> • Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 1. • Slå mikseren over på trinn 2. La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks til majonesen har fått riktig konsistens. Majonesen må brukes opp snart, da den ikke tåler lang lagring.

Denna matberedare är en hushållsapparat och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning. Använd matberedaren för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna. Se avsnittet med recept.

Matberedaren är underhållsfri.

Denna bruksanvisning beskriver flera modeller med olika tillbehör.

Spara bruksanvisningen.

Låt den följa med matberedaren vid ev. ägarbyte.

Översikt bilderna

Vik ut uppslaget med bilder.

Motorstativ

1 Strömvred

O = Stop

M = momentläge (så länge du håller vredet i det läget arbetar matberedaren i högsta hastighet)

1 = långsam hastighet

2 = snabb hastighet

2 Skyddslock över drivuttag

Ska alltid sitta på mixeruttaget när mixern inte används.

3 Sladdförvaring

4 Ventilationsspringor

5 Sugfötter

Ställ matberedaren på plant, rent och torrt underlag.

Blandarskål med olika tillbehör

6 Blandarskål

Ställ blandarskålen på drivuttaget och vrid **medurs** till stoppet (bajonettlåsning)

7a Lock

Sätt locket på blandarskålen (pilen på locket ska vara riktad mot pilen på handtaget) och vrid **medurs** till stoppet (kilen vrids in i öppningen på motorstativet).

b Matarrör

Ta ut påmataren och fyll på med mera ingredienser genom röret.

c Påmatare / Mått

Använd alltid påmataren för att trycka ned det som ska skivas resp. skäras.

8a Kniv

b Vispskiva

9a Skivhållare

Riv- och skärskivorna placeras i skivhållaren.

b Vändbar skärskiva

c Vändbar rivskiva

finns att köpa i fackhandeln

d Skär- och strimmelskiva

e Pommest-frites-skiva

Mixer

10 Bägare

Ställ bägaren på drivuttaget och vrid **moturs** till stoppet.

11a Lock

Sätt locket på bägaren och vrid **moturs** till stoppet.

b Påfyllnadsöppning

Ta bort tratten och fyll på ingredienserna genom öppningen.

c Tratt

Låt tratten sitta i öppningen när du fyller på flytande ingredienser.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på typskylten (finns undertill på matberedaren).

Matberedaren får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda matberedaren. Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara / rörliga delar.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget när du använt färdigt matberedaren, före rengöring, om du går ut ur rummet och vid ett eventuellt fel.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor / kokzoner.

Skador på matberedaren, t.ex. om sladden skulle skadas, får endast repareras av service. Detta för att undvika olyckor.

Ta inte i matberedaren med våta händer, håll den inte under rinnande vatten och doppa den inte i vatten.

Förpackningsmaterialet och ev. gammal matberedare

Hör med din kommun var du kan lämna förpackningsmaterialet och den gamla matberedaren (om du har sådan).

Montering och start

Rengör motorstativet och alla tillbehör grundligt före första användningen, se avsnittet "Rengöring och Skötsel".

Förberedelser

- Ställ matberedaren på plant, rent och torrt underlag.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Blandarskålen med olika tillbehör

⚠ *Var försiktig så att du inte skadar dig på tillbehör som roterar!*

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång (observera att drivaxeln fortsätter rotera en kort stund sedan matberedaren stängts av).

Stäng alltid av matberedaren när du vill byta tillbehör.

Kontrollera att skyddslocket sitter fast över mixeruttaget enligt bild 2.

- Ställ blandarskålen (6) på drivuttaget och vrid **medurs** till stoppet.
- Sätt in önskat tillbehör (8/9) på sätt som tidigare beskrivits för resp. tillbehör. Beträffande val av tillbehör, se avsnittet "Recept" längre fram i bruksanvisningen.
- Mät upp och tillsätt ingredienserna på sätt som tidigare nämnts för resp. tillbehör. Beträffande ingredienser, se resp. recept.
- Sätt locket (7a) på blandarskålen (pilen på locket ska vara riktad mot pilen på handtaget) och vrid **medurs** till stoppet (kilen vrids in i öppningen på motorstativet).
- Vrid strömvredet till önskad hastighet (se resp. recept).

Observera att matberedaren inte går att starta förrän lock och skål sitter ihop på rätt sätt och kilen vridits in i öppningen.

Kniven

Lämplig för att finfördela, hacka och knåda.

⚠ *Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!*

Ta aldrig knivarna i skärytorna utan enbar i plastskafvet som knivarna är fästade i.

- Sätt i kniven (8a).
- Häll i livsmedlet / ingredienserna.
- Sätt på locket (7a) med påmataren (7c) i matarröret.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.

- Påfyllning: Stäng först av matberedaren genom att vrida strömvredet till läge 0.
- Ta sedan ut påmataren (7c) och fyll på genom matarröret (7b).

Obs! Ju längre bearbetningstid, desto mera finfördelat blir livsmedlet / ingredienserna.

Vispskivan

Lämplig för att vispa grädde, äggvita och göra olika shaker.

- Sätt i vispskivan (8b).
- Häll i livsmedlet / ingredienserna.
- Sätt på locket (7a) med påmataren (7c) i matarröret.
- Vrid strömvredet (1) till önskad hastighet, se resp. recept.
- Påfyllning: Vrid strömvredet till läge 1.
- Ta därefter upp påmataren (7c) och fyll på med mera ingredienser genom matarröret (7b).

Riv- och skärskivorna

Vändbar skärskiva (9b)

för t.ex. potatis, gurka, kål, rödbetor, kålrabbi.

Vändbar rivskiva (9c)

för t.ex. morötter, selleri.

Skär- och strimmelskiva (9d)

strimlar och skär

Pommes-frites-skiva (9e)

Sätt i önskad skiva enligt se bilden

⚠ *Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!*

Ta aldrig riv- och skärskivorna i skärytorna när de ska lyftas ur blandarskålen utan ta i skivhållaren av plast.

Obs!

Knivar och skärytor kan bli slöa

Använd inte riv- och skärskivorna för hårdost (parmesan), nötter eller pepparrot.

- Sätt i skivhållaren (9a).
 - Placera önskad riv- / skärskiva (9b/9c/9d) i skivhållaren. Vänd önskad sida uppåt.
 - Sätt på locket (7a).
 - Vrid strömvredet till önskad hastighet, se resp. recept.
 - Lägg det som ska skivas / rivas i matarröret (7b) och tryck lätt med påmataren (7c).
 - Påfyllning: Stäng först av matberedaren genom att vrida strömvredet till läge 0.
 - Ta upp påmataren (7c) och fyll på med mera livsmedel genom matarröret (7b).
- Obs! Normal hastighet är läge 1.
Välj hastighet 2 bara när livsmedlet är hårt.

När arbetet är färdigt

- Vrid strömbrytaren till läge 0 och låt motorn stanna helt.
- Vrid locket **moturs** till stoppet och ta bort det.
- Vrid blandarskålen **moturs** till stoppet och ta bort den.
- Lyft ur tillbehöret.

Mixern

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna som dessutom roterar!

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i stativet. Starta aldrig matberedaren förrän locket sitter på. Matberedaren ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.

⚠ Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket. Håll aldrig i mera än max. 0,4 liter het vätska.

Obs!

Mixern kan skadas

Mixa aldrig djupfrysta frukter eller grönsaker. Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den.

Gör så här

Mixern går inte att starta förrän även blandarskålen (6) med locket (7a) på sitter på sitt drivuttag. Ta bort ev. tillbehör ur blandarskålen!

- Ta bort locket (2) över drivuttaget.
- Ställ bägaren (10) på drivuttaget och vrid **moturs** till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren, se resp. recept.
Max. mängd vätska = 1 liter (skummande eller het vätska max. 0,4 liter).
Max. mängd ej flytande ingredienser = 100 gram.
- Sätt locket (11a) på bägaren och vrid **moturs** tills det sitter fast.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet, se resp. recept.

När du mixat färdigt

- Vrid strömbrytaren till läge 0 och låt motorn stanna helt.
 - Vrid mixern **medurs** till stoppet och ta av den.
 - Vrid locket **medurs** och ta bort det.
- Vi rekommenderar att mixern rengörs genast efter användning. Se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Om du behöver fylla på med mera ingredienser

- Vrid strömbrytaren till läge 0 (eller läge som anges i receptet).
- Ta bort locket (11a) och fyll på med mera ingredienser
eller
• ej flytande ingredienser: Ta bort tratten ur påfyllnadsöppningen och fyll på enligt bild 11b
eller
• flytande ingredienser: Fyll på genom tratten enligt bild 11c.

Råd vid fel

Fel

Matberedaren vill inte starta.

Orsak

Locket sitter inte fast på rätt sätt.

Åtgärd

Pilen på locket ska vara riktad mot pilen på handtaget, vrid sedan locket **medurs** till stoppet så att kilen vrids in i öppningen på motorstativet enligt bild 7a.

Vid andra fel ber vi dig ta kontakt med service.

Rengöring och skötsel

⚠ Risk för elektriska stötar!

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten.

Var försiktig!

Motorstativets yta kan repas.

Använd inga starka rengöringsmedel.

Motorstativet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Rengör motorstativet med en fuktig duk.
Använd lite handdiskmedel vid behov.

Blandarskålen och tillbehören

⚠ *Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!*

Ta aldrig knivarna eller riv- och skärskivorna i skärytorna utan i plastskaft resp. skivhållare.

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Placera kniven med öppningen nedåt och på sådant sätt att inget annat kan skadas.

Delarna kan missfärgas när du river / strimlar t.ex. morötter men denna missfärgning går bort om du gnuggar dem med lite matolja.

Mixern



⚠ *Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna!*

Ta aldrig i mixerknivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör helst mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (av eteriska oljor i kryddor, t.ex. kardemumma, anis).

Locket och tratten kan rengöras i diskmaskin. Mixerbägaren får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (men låt den inte ligga i blöt).

Recept

Tillbehör	Hastighet	Bearbetningstid	Recept med ingredienser och arbetsgång
	1/2		Färskt kryddgrönt (undantaget gräslök) Minst 10 g - max 50 g • Lägg det kryddgröna i torr skål.
	M		Lök, vitlök Minst 1 lök, delas i klyftor – max 300 g Minst 1 vitlöksklyfta – max 300 g • Finfördelas efter önskemål.
	2/M	flera ggr 2 sek / gång	Grönsaker och potatis, råa (till soppor, såser, fyllningar) Minst 50 g - max 300 g • Skär grönsakerna/potatisen i mindre bitar och lägg dem i skålen.

Förvaring

- Sätt skyddslocket över mixeruttaget (bild 2).
- Ställ blandarskålen med tillbehör på uttaget (bild 6).
- Linda ihop sladden (bild 3).

Extra tillbehör

Bild 12

Råsaftcentrifug

lämplig till kärnfrukter, bär, stenfrukter, grönsaker.

Bild 13






Citruspress








lämplig för citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätten till ändringar förbehålles.

Tillbehör	Hastighet	Bearbetningstid	Recept med ingredienser och arbetsgång
	2		Hårdost (t.ex. parmesan) Minst 10 g - max 200 g • Tärna osten. Finfördelas efter önskemål.
	2		Ströbröd 1 - 4 skivor torrt bröd • Skär brödet i bitar. Finfördelas efter önskemål.
	2		Kött, lever (till köttfärs, råbiff) Minst 10 g - max 500 g • Skär bort ben, brosk, skinn och senor. Tärna köttet. Färser, fyllningar och pastejer: • Blanda köttet (nöt, gris, kalv, fågel och även fisk) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i matberedaren till slät konsistens.
	2	30 sek	Vetebröd 75 g smör eller margarin 3 dl mjölk ca 8 dl vetemjöl (480 g) 25 g färsk jäst ½ tsk salt ½-¾ dl socker 1½ tsk mald kardemumma Fyllning: Smör eller margarin, socker, kardemumma Pensling: ett uppvispat ägg Ugnsvärme: Bullar 250°C, längder 225°C • Smält margarin, tillsätt mjölken och ljumma till 37°C. Mät upp nästan allt mjöl i skålen och smula ner jästen. Tillsätt salt, socker och kardemumma. Håll i den ljumma degvätskan och kör några sekunder tills degen formats. Tillsätt ev. det sparade mjölet. Arbeta degen i 30 sek. Ta av locket och låt degen jäsa under bakduk ca 20 min. Knåda och baka ut degen till 2 längder eller 24 bullar. Jäs på bakplåt under bakduk ca 30 min. Pensla och grädda.
	2	ca. 1 min	Sockerkaka 4 ägg 3 dl socker 1 tsk vaniljsocker 250 g smör eller margarin (rumstempererat) 8½ dl vetemjöl 1 tsk bakpulver 1¼ dl mjölk Blanda tills smeten är slät och fri från klumpar.

Tillbehör	Hastighet	Bearbetningstid	Recept med ingredienser och arbetsgång
	2	ca 1,5 – 2 min	Jordgubbssorbet 250 g frysta jordgubbar 1¼-1½ dl florsocker 2 dl vispgrädde 1¾ dl vatten <ul style="list-style-type: none"> Häll alla ingredienser i skålen. Starta genast matberedaren så att inte klumpar hinner bildas. Blanda tills du får krämig glass.
	1		Äggvita 2-6 äggvitor
	1		Vispgrädde 2-4 dl
	2/M		Nötkärnor, mandel Minst 200 g - max 400 g <ul style="list-style-type: none"> Avlägsna först ev. skal helt och hållet, annars gör de knivbladen slöa. Hackas till önskad storlek.
	2		Mjök med vanilj och banan 2 bananer 2 msk vaniljglass 1 tsk vaniljsocker 2½ dl mjök <ul style="list-style-type: none"> Skala och dela bananerna. Lägg dem i matberedaren tillsammans med glass och vaniljsocker. Fyll på mjök upp till markeringen 500 ml. Blanda.
	2		Mjök med choklad 80-100 g choklad ca. 4 dl het mjök <ul style="list-style-type: none"> Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjöken och blanda snabbt.
	1 och 2		Majonnäs 1 ägg 1 tsk vinäger 1 tsk fransk senap 1 krm salt 1 krm socker 1½-2 dl matolja (max 4 dl) Matolja och ägg bör ha samma temperatur. <ul style="list-style-type: none"> Blanda ihop samtliga ingredienser utom oljan på hastighet 1. Öka till hastighet 2 och håll därefter i matoljan sakta i en jämn tjock stråle genom matarröret. Majonnäsen får tjock konsistens. Hållbar ca 1 vecka i kylskåp.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattikäyttöön.

Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale ”Ruokaohje-esimerkkejä”.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille, joiden varusteet ovat erilaisia.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Monitoimikoneen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Peruskone

1 Valitsin

O = seis

M = jaksottainen käyttö (suurin kierrosnopeus, pidä valitsinta painettuna)

Nopeusalueet 1–2, käyttönopeudet:

Nopeusalue 1 = alhaisin kierrosnopeus

Nopeusalue 2 = suurin kierrosnopeus

2 Suojakansi

Aseta paikoilleen, kun tehosekoitinta ei käytetä.

3 Liitäntäjohton säilytystila

4 Ilmankiertoaukot

5 Kunitassut

Koneen sijoittamiseksi sileälle ja puhtaalle alustalle.

Kulho varusteineen / työvälineet

6 Kulho

Aseta kulho paikoilleen ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (bajonettikiinnike).

7a Kansi

Aseta kansi paikoilleen (kannen nuoli kahvan nuolta vasten) ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (kannen nokka peruskoneen aukkoon).

b Täyttöaukko

Irrota survin ja lisää ainekset kulhoon.

c Survin (= mitta-astia)

Viipaloitavien tai raastettavien ainesten syöttämiseen.

8a Leikkuuterä

b Vatkainterä

9a Teränpidin

terien kiinnittämiseen.

b Viipalointiterä – paksu / ohut

c Raastinterä – karkea / hieno

Saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen

d Viipalointi-raastinterä

e Ranskanperunaterä

Tehosekoitin

10 Sekoituskulho

Aseta paikoilleen ja käännä **vasemmalle** vasteeseen asti.

11a Kansi

Aseta kansi paikoilleen ja käännä **vasemmalle**.

b Täyttöaukko

Irrota suppilo ja lisää ainekset.

c Suppilo

Nestemäisten aineiden lisäämiseen.

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyypikkivissä (laitteen pohjassa) olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Käytä monitoimikonetta vain, kun liitäntäjohto ja kone ovat moitteettomassa kunnossa.

Pidä pienet lapset poissa monitoimikoneen läheltä.

Irrota pistoke pistorasiasta aina koneen käytön jälkeen, ennen koneen puhdistamista, kun poistut huoneesta tai kun koneeseen tulee käyttöhäiriö.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Koneen saa korjata, esim. vaihtaa liitäntäjohton, vain valtuutettu huoltoliike vahinkojen välttämiseksi.

Älä tartu laitteeseen kostein käsin, pidä laitetta juoksevan veden alla tai upota sitä nesteisiin.

Hävittämishojeita

Lähempiä tietoja hävittämismahdollisuuksista saat koneen myyntiliikkeestä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Käyttö

Puhdista monitoimikone ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä, katso kappale ”Puhdistus”.

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle. Ilmakiertoaukot eivät saa peittyä.
- Laita pistoke pistorasiaan.

Kulho varusteineen / työvälineet

△ Loukkaantumisvaara pyörivien työvälineiden johdosta!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa (käyttöakseli pyörii vielä jonkin aikaa myös koneen pysäyttämisen jälkeen).

Vaihda työvälineet vain käyttöakselin ollessa pysähdyksissä.

Työskentele vain suojakannen ollessa paikoillaan (tehosekoittimen käyttöakseli).

- Aseta kulho (6) paikoilleen ja käännä **oikealle** vasteeseen asti.
- Kiinnitä työväline (8/9), kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Työvälineen valinta, katso ”Ruokaohjeet / ainekset / käsittely”.
- Täytä ainekset kulhoon, kuten vastaavassa kappaleessa neuvotaan. Valinta katso ”Ruokaohjeet / ainekset / käsittely”.
- Aseta kansi (7a) paikoilleen (kannen nuoli kahvan nuolta vasten) ja käännä **oikealle** vasteeseen asti (kannen nokka peruskoneen aukkoon).
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso ”Ruokaohjeet / ainekset / käsittely”.

Koneen voi käynnistää vain kannen ollessa paikoillaan ja lukittuna.

Leikkuuterä

hienontamiseen ja vaivaamiseen.

△ Loukkaantumisvaara terävien terien johdosta!

Tartu leikkuuterään vain muovikahvasta (yläpäästä).

- Kiinnitä leikkuuterä (8a).
- Täytä ainekset kulhoon.
- Aseta kansi (7a) ja survin (7c) paikoilleen.
- Aseta valitsin (1) haluamaasi asentoon, katso ”Ruokaohjeet / ainekset / käsittely”.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin asentoon O.
- Irrota survin (7c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (7b) kautta.

Ohje: Karkeusaste hienonee käsittelyajan pidentyessä.

Vatkainterä

kermavaahdon, valkuaisvaahdon, pirtelöiden valmistamiseen.

- Kiinnitä vatkainterä (8b).
- Täytä ainekset kulhoon.
- Aseta kansi (7a) ja survin (7c) paikoilleen.
- Aseta valitsin (1) haluamaasi asentoon, katso ”Ruokaohjeet / ainekset / käsittely”.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin asentoon 1.
- Irrota survin (7c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (7b) kautta.

Hienonnusterät

Viipalointiterä (9b)

esim. kurkun, kaalin, punajuurien, kyssäkaalin viipalointiin.

Raastinterä (9c)

esim. porkkanoiden, sellerin raastamiseen.

Viipalointi-raastinterä (9d)

raastamiseen ja viipalointiin

Ranskanperunaterä (9e)

Kun kiinnität terän paikalleen, tarkista että sen asento on oikein (katso kuva)

△ Loukkaantumisvaara terävien terien johdosta!

Tartu hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Huom.!

Terät voivat tylsyä

Älä käytä hienonnusteriä kovan juuston (parmesaanin), pähkinöiden tai piparjuuren hienontamiseen.

- Kiinnitä teränpidin (9a).
- Kiinnitä hienonnusterä (9b/9c/9d) paikoilleen haluamasi viipalointi- / raastinpuoli ylöspäin.
- Aseta kansi (7a) paikoilleen.
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso ”Ruokaohjeet / ainekset / käsittely”.
- Täytä viipaloitavat tai raastettavat ainekset (7b) ja työnnä ne kulhoon survimella (7c). Älä paina liikaa.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin asentoon O.
- Irrota survin (7c) ja lisää ainekset kulhoon täyttöaukon (7b) kautta.

Ohje: Useimmat elintarvikkeet hienonnetaan nopeudella 1; vain kovat elintarvikkeet nopeudella 2.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon O.
- Käännä kantta **vasemmalle** vasteeseen asti ja irrota.
- Käännä kulhoa **vasemmalle** vasteeseen asti ja irrota.
- Poista työväline.

Tehosekoitin

⚠ **Loukkaantumisvaara terävien terien / pyörivän käyttöäkselin johdosta!**

Älä tartu monitoimikoneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen. Käytä tehosekoitinta vain, kun kansi on paikoillaan.

Irrota / kiinnitä tehosekoitin vain koneen ollessa pysähdyksissä.

⚠ **Palamisvamman vaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia.

Täytä tehosekoittimeen kuumaa nestettä korkeintaan 0,4 litraa.

Huom.!

Tehosekoitin voi vaurioitua

Älä käsittele pakastemarjoja tai -vihanneksia.

Älä käytä tehosekoitinta tyhjäkäynnillä.

Käyttö

Kun käytät tehosekoitinta, kulhon (6) ja kannen (7a) pitää olla paikoillaan ja lukittuna. Muista ottaa työvälineet pois kulhosta!

- Poista suojakansi (2).
- Aseta tehosekoitin (10) paikoilleen ja käännä **vasemmalle** vasteeseen asti.
- Täytä ainekset sekoittimeen, katso "Ruokaohjeet / ainekset / käsittely".
Suurin nestemäärä = 1 litra (vaahtoavaa tai kuumaa nestettä enintään 0,4 litraa).
Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 100 grammaa.
- Aseta kansi (11a) paikoilleen ja käännä **vasemmalle**.
- Aseta valitsin haluamaasi asentoon, katso "Ruokaohjeet / ainekset / käsittely".

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon O.
 - Käännä tehosekoitinta **oikealle** vasteeseen asti ja irrota.
 - Käännä kantta **oikealle** ja irrota.
- Ohje: Puhdistusta tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso kappale "Puhdistus".

Ainesten lisääminen

- Käännä valitsin asentoon O (tai kuten ruokaohjeessa neuvotaan).
- Irrota kansi (11a) ja lisää ainekset tai
- poista suppilo kannesta ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon (11b) kautta kulhoon
- tai
- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon kautta (11c).

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Häiriö

Kone ei käynnisty.

Syy

Kansi ei ole paikoillaan lukittuna.

Toimenpide

Aseta kansi oikein paikoilleen, katso kuva 7a, käynnistä kone uudelleen.

Ota yhteys huoltoliikkeeseen muissa käyttöhäiriötapauksissa.

Puhdistus

⚠ **Sähköiskun vaara!**

Älä upota konetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Koneen pinta voi vaurioitua

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa käsinpesuun tarkoitettua pesuainetta.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

⚠ *Loukkaantumisvaara terävien terien johdosta!*

Tartu leikkuuterään ja hienonnusteriin vain muovikahvasta.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto voi silloin muuttua.

Aseta leikkuuterä astianpesukoneeseen aukkopuoli alaspäin niin, ettei terä vaurioita muita pestäviä osia.

Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Tehosekoittimen puhdistus

⚠ *Loukkaantumisvaara terävien terien johdosta!*

Älä koske sekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen. Niin siihen ei jää mitään muovipintaa syövyttäviä aineita (esim. mausteiden eteerisiä öljyjä).

Kannen ja suppilon voit pestä astianpesukoneessa.

Älä pese sekoituskulhoa astianpesukoneessa, vaan juoksevan veden alla (älä jätä kulhoa veteen).

Säilytys

- Aseta suojakansi paikoilleen (tehosekoittimen käyttöakseli) (kuva 2).
- Aseta kulho paikoilleen varusteineen (kuva 6).
- Kelaa liitäntäjohto säilytystilaan (kuva 3).

Lisävarusteet

(saatavissa kodinkoneliikkeistä, jos varusteet eivät sisälly toimitukseen)

Kuva 12

Mehulinko

tuoremehun valmistamiseen siemenhedelmistä, marjoista, kivellisistä hedelmistä, vihanneksista.

Kuva 13

Sitruspuserrin

sitrushedelmien, esim. appelsiinien, greippien, sitruunoiden puseramiseen.

Takuu




Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot.








Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.








Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Ruokaohjeet / ainekset / käsittely

Työväline	Nopeusalue	Aika	Ruoka-ohjeet / ainekset / käsittely
	1/2		Yrtit (paitsi ruohosipuli) Määrä: 10 g–50 g • Laita yrtit kuivaan kulhoon.
	M		Sipulit, valkosipuli Määrä: 1 sipuli, neljään osaan paloitteltuna, – 300 g 1 valkosipuli – 300 g • Silppua sopivan hienoksi.
	2/M	usean kerran 2 s	Vihannekset ja perunat, raakoina (keittoihin, kastikkeisiin, täytteisiin) Määrä: 50–300 g • Paloittele vihannekset ja laita kulhoon.

Työväline	Nopeusalue	Aika	Ruoka-ohjeet / ainekset / käsittely
	2		Kova juusto (esim. parmesaani) Määrä: 10 g–200 g • Paloittele juusto, raasta sopivan hienoksi.
	2		Korppujauhot Määrä: 1–4 kuivaa sämpylää • Halkaise sämpylät neljään osaan, jauha sopivan hienoksi.
	2		Liha, maksa (jauhelihaan, tartarpiiviin jne.) Määrä: 10 g–500 g • Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täyteen ja pasteijan valmistus: • Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi.
	2	n. 1 min	Hiivataikina max. 500 g jauhoja 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa 225 ml haaleaa maitoa 1 muna riipaus suolaa 80 g sokeria 60 g rasvaa (haaleaa) ½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa) Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa.
	2	n. 1 min	Kakkutaikina 4 munaa 250 g sokeria 1 tl valnijasokeria 250 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä) max. 500 g jauhoja 2 tl leivinjauhetta 125 ml maitoa Sekoita taikinaa niin kauan, kunnes se on sileää ja paakutonta.
	2	n. 1,5 min – 2 min	Mansikkasorbetti 250 g pakastemansikoita 100g tomusokeria 180 ml kermaa • Laita kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä.
	1		Valkuaisvahto Määrä: 2–6 munanvalkuaista

Työväline	Nopeusalue	Aika	Ruoka-ohjeet / ainekset / käsittely
	1		Kermavaahto Määrä: 200 g–400 g
	2	n. 3 min	Kuohkea maitopirtelö kaloriatietoisille 500 ml maitoa (3,5 % rasvaa) 3–4 rkl kaakojauhetta (esim. Kaba) Hedelmä- tai vanilja-aromaa • Anna maidon pakastua pakastimessa 3–3,5 tuntia (älä käytä lasipulloja). Vatkaa maito vaahdoksi kulhossa. Lisää sitten 3–4 rkl kaakojauhetta ja sekoita hetken.
	2/M		Pähkinät, mantelit Määrä: 200 g–400 g • Poista kuoret, muuten terä tylsyy. Jauha sopivaksi rouheeksi.
	2/M		Hedelmien tai vihannesten soseuttaminen (omenasose, pinaatti, porkkana-, tomaattisose; raakoina tai keitettynä) • Laita ainekset ja mausteet yhdessä tehosekoittimeen ja soseuta.
	2		Vanilja-banaani-pirtelö 2 banaania 60 g vaniljajäätelöä (n. 2 ruokalusikallista) 2 tl vaniljasokeria n. 250 ml maitoa • Laita kuoritut ja paloitellut banaanit yhdessä jäätelön, vaniljasokerin ja maidon kanssa tehosekoittimeen.
	2		Suklaamaito 80 g–100 g suklaata n. 400 ml kuumaa maitoa • Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken.
	1 ja 2		Majoneesi 1 kananmuna 1 tl sinappia 150–200 ml öljyä 1 rkl sitruunanmehua tai etikkaa riipaus suolaa riipaus sokeria Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. • Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1. • Kytke tehosekoitin nopeudelle 2, kaada öljyä hitaasti kulhoon suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu. Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.

No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. Véanse a este respecto los ejemplos que se facilitan en el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración».

El aparato no requiere ningún tipo de mantenimiento específico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato con diferentes equipos de accesorios.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Unidad básica del robot de cocina

1 Mando giratorio

O = Parada

M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)

Dos posiciones de trabajo ajustables:

1 = velocidad de trabajo lenta

2 = velocidad de trabajo rápida

2 Tapa protectora del motor

Se deberá montar durante los tiempos de inactividad del aparato.

3 Compartimento recogecables

4 Rendijas de ventilación

5 Soportes con ventosas

Para fijar el aparato sobre superficies lisas y limpias.

Bol con accesorios

6 Bol

Montarlo y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (sistema de bloqueo por bayoneta).

7a Tapa

Colocar la tapa sobre el aparato (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del asa del bol) y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta alcanzar el tope (el saliente de la tapa encaja en la abertura de la unidad básica).

b Abertura para incorporar ingredientes

Retirar el empujador e incorporar los ingredientes necesarios.

c Empujador (= Vaso medidor)

Para empujar los productos que se desean picar o rallar.

8a Cuchilla (para mezclar, batir y triturar)

b Disco para batir

9a Soporte portadiscos

Para montar las cuchillas y discos.

b Cuchilla cortadora, grueso / delgado

c Disco rallador, grueso / fino

Disponibles en el comercio del ramo, en caso de suministrarse con el aparato

d Disco para cortar y rallar

e Cuchilla para patatas fritas

Batidora de vaso

10 Vaso de la batidora

Colocarlo sobre el aparato y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta alcanzar el tope.

11a Tapa

Colocarla siempre sobre el vaso y fijarla al mismo girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).

b Abertura para incorporar ingredientes

Retirar el embudo e incorporar los ingredientes que fueran necesarios.

c Embudo

Para agregar ingredientes líquidos

Advertencias generales de seguridad

⚠ **Peligro de descarga eléctrica**

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad a las indicaciones que figuran en la placa de características (situada en la base del aparato)

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

Desconectar el aparato de la red eléctrica – extrayendo el cable de conexión del aparato de la toma de corriente –, tras cada uso, al abandonar la cocina o en caso de comprobar defectos en el mismo.

Prestar atención a no pasar el cable de conexión del aparato por bordes o aristas cortantes. Evitar asimismo que entre en contacto con objetos o piezas calientes.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

No tocar el aparato con las manos húmedas o mojadas. No colocarlo bajo el chorro (grifo) de agua ni sumergirlo en líquidos.

Advertencias relativas a la eliminación o desguace del aparato usado

Solicite una información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Manejo del aparato

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».

Preparativos

- Colocar la unidad básica sobre una base lisa y limpia. Prestar atención a que las rendijas de ventilación estén limpias y libres de obstrucciones.
- Introducir el cable de conexión del aparato en la toma de corriente.

Bol con accesorios

⚠ **¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios (cuchillas/discos) giratorios!**

¡No introducir nunca las manos entre las cuchillas o discos mientras estén en funcionamiento (incluso después de desconectar el aparato, el accionamiento gira durante algunos instantes)!

Cambiar los accesorios sólo con el aparato parado.

Trabajar siempre con la tapa puesta (accionamiento de la batidora).

- Montar el bol (6) en el aparato. Girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Montar los accesorios (8/9) necesarios. Véanse a este respecto las indicaciones que se hacen en el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración».
- Poner los ingredientes en el bol. Véase al respecto el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración».
- Montar la tapa (7a) sobre el bol (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del asa del bol). Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope (el saliente de la tapa debe encajar en la abertura de la unidad básica).
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración».

El aparato sólo se puede poner en marcha estando la tapa colocada y bloqueada sobre el bol.

Cuchillas

para triturar, picar, batir y amasar

⚠ **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico (extremo superior).

- Montar la cuchilla (8a) en su emplazamiento.
- Agregar los ingredientes necesarios.
- Montar la tapa (7a) con empujador (7c).
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración».
- Para agregar ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «O».
- Extraer el empujador (7c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (7b).

Advertencia: El grado de picado y trituración de los alimentos aumenta conforme se prolonga la duración del tiempo de elaboración en la máquina.

Disco

para batir y preparar nata, claras de huevo a punto de nieve y batidos

- Montar el disco (8b) en su emplazamiento.
- Agregar los ingredientes necesarios.
- Montar la tapa (7a) con empujador (7c).
- Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración».
- Para agregar ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «O».
- Extraer el empujador (7c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (7b).

Cuchillas y discos para rallar, picar y cortar

Cuchilla cortadora (9b)

para cortar o picar pepino, col, remolacha colorada, colinabo.

Disco rallador (9c)

para rallar zanahoria, apio, etc.

Disco para rallar y cortar (9d)

Disco para cortar patatas fritas (9e)

Al colocarlo en el aparato, prestar atención a su posición correcta

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico

¡Atención!

Las cuchillas pueden perder su afilado.

No utilizar el disco rallador para rallar queso curado (parmesano), nueces y nabos.

- Montar el soporte portadiscos (9a).
 - Montar la cuchilla o disco (9b/9c/9d) apropiado. Colocar la cara cortadora o ralladora, según el caso, hacia arriba.
 - Montar la tapa (7a) en su sitio.
 - Colocar el mando giratorio (1) en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración».
 - Agregar los ingredientes que se desean rallar o picar (7b), empujando ligeramente con el empujador (7c).
 - Para agregar ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición «O».
 - Extraer el empujador (7c) de su emplazamiento y agregar los ingredientes a través de la abertura correspondiente (7b).
- Consejo práctico: Para elaborar la mayor parte de los alimentos es suficiente ajustar en la máquina la posición de trabajo «1». Tan sólo los alimentos de gran consistencia deberán elaborarse en la posición.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición «O».
- Girar la tapa hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. Retirarla.
- Girar el bol hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj) hasta el tope. Retirarlo.
- Extraer el accesorio (cuchilla o disco) empleado.

Batidora de vaso

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes / del accionamiento giratorio!

¡No tocar nunca con las manos la cuchilla montada en el aparato! Trabajar siempre con la cuchilla de la batidora correctamente fijada y la tapa de protección colocada.

Montar o desmontar la batidora sólo con el aparato parado.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Atención!

La batidora puede sufrir daños

No elaborar en la batidora fruta o verdura congelada.

No hacer funcionar la batidora en vacío.

Trabajar con la batidora

Para trabajar con la batidora es imprescindible que el bol (6) esté montado en su emplazamiento. La tapa (7a) tiene que estar asimismo montada y bloqueada en su posición. ¡Retirar previamente cualquier accesorio instalado en el bol!

- Retirar la tapa protectora del motor (2).
- Montar el vaso de la batidora (10) en el aparato. Girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope.
- Poner los ingredientes en el vaso de la batidora. Véase al respecto el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración». Máxima cantidad de líquido admisible = 1 litro (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,4 litros). Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 100 gramos.
- Montar la tapa (11a) sobre el aparato y apretarla, girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada. Véase al respecto el capítulo «Recetas / Ingredientes / Elaboración».

Tras concluir el trabajo con la batidora

- Colocar el mando giratorio en la posición «O».
- Girar el vaso de la batidora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarlo.
- Girar la tapa del vaso de la batidora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj), hasta el tope. Retirarla.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Agregar ingredientes

- Colocar el mando giratorio en la posición «O» (o ejecutar las operaciones que se describen en la receta).
 - Retirar la tapa (11a) e incorporar los ingredientes
- o
- retirar el embudo de la tapa y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura (11b)
- o
- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo (11c).

Localización de averías

Avería

El aparato no se pone en marcha.

Posible causa

La tapa protectora no está correctamente bloqueada sobre el bol.

Forma de subsanarla

Colocar y bloquear la tapa protectora correctamente sobre el bol (Fig. 7a).

Volver a conectar el aparato.

Cuidados y limpieza

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir la unidad básica en el agua! ¡No colocar nunca la unidad básica bajo el chorro de agua del grifo!

Atención

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

Limpiar la unidad básica

- Extraer el enchufe de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la unidad básica con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).

Limpiar el bol con accesorios

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar las cuchillas sólo por la pieza de plástico.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones. Colocar la cuchilla con la abertura hacia abajo, a fin de que no resulten dañadas otras piezas. Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Limpiar la batidora de vaso

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.

La tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

¡No lavar el vaso en el lavavajillas! Limpiarlo siempre bajo el chorro de agua del grifo.

¡No sumergirlo nunca en el agua!

Guardar la máquina

- Montar la tapa protectora sobre el motor (Fig. 2).
- Montar el bol con los accesorios necesarios (Fig. 6).
- Enrollar el cable (Fig. 3).

Accesorios opcionales

(disponibles en el comercio del ramo, en caso de suministrarse con el aparato)

Figura 12

Licuadora







Para deshidratar la fruta de pepita o hueso (manzanas, peras, cerezas, melocotones, ciruelas, etc.), bayas (moras, frambuesas, etc.) y verdura, obteniendo así la máxima cantidad de zumo posible.







Figura 13






Exprimidor

Para exprimir cítricos (naranjas, limones, pomelos, etc.)

Recetas / Ingredientes / Elaboración

Accesorio necesario	Posición de trabajo	Duración	Recetas / Ingredientes / Elaboración
	1/2		Hierbas finas (excepto las cebolletas) Cantidad: 10 hasta 50 gramos • Colocar las hierbas finas en el bol seco.
	M		Cebolla, ajo Cantidad: A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos A partir de un diente, hasta 300 gramos • Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado
	2/M	varias veces, cada vez durante 2 segundos	Verdura, patatas, crudas (para sopas, salsas, rellenos) Cantidad: 50 hasta 300 gramos • Cortar la verdura en trozos grandes; ponerla en el bol.
	2		Queso curado (por ejemplo parmesano) Cantidad: 10 hasta 200 gramos • Elaborar el queso hasta alcanzar el grado deseado.
	2		Pan rallado Cantidad: 1 a 4 panecillos secos. • Cortar los panecillos en varios trozos; elaborarlos hasta alcanzar el grado de rallado deseado.
	2		Carne, hígado (para preparar carne picada, tartar, etc.) Cantidad: 10 hasta 500 gramos • Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados. Para masas, pasteles y rellenos de carne: • Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el bol. Elaborar todo hasta formar una masa.

Accesorio necesario	Posición de trabajo	Duración	Recetas / Ingredientes / Elaboración
	2	aprox. 1 min	<p>Masa de levadura Cantidad máxima: 500 gramos de harina 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca 225 ml de leche tibia 1 huevo 1 pellizco de sal 80 gramos de azúcar 60 gramos de mantequilla (tibia) La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón) Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar («levar») la masa en un lugar templado.</p>
	2	aprox. 1 min	<p>Masa batida 4 huevos 250 gramos de azúcar 1 sobrecito de azúcar de vainilla 250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente) 500 gramos de harina (máx. cantidad) 1 paquetito de levadura en polvo 125 ml de leche Batir la masa, hasta que esté lisa y libre de grumos.</p>
	2	aprox. 1,5 min hasta 2 min	<p>Helado (sorbete) de fresa 250 gramos de fresas congeladas 100 gramos de azúcar glas 180 ml de nata (1 vaso aprox.)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poner todos los ingredientes en el bol. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso.
	1		<p>Batir claras de huevo a punto de nieve Cantidad: 2 hasta 6 claras de huevo</p>
	1		<p>Preparar nata montada Cantidad: 200 hasta 400 gramos</p>
	2	aprox. 3 min	<p>Batido de leche Medio litro de leche uperizada (3,5 % de grasa) 3-4 cucharadas soperas colmadas de polvo de chocolate soluble (por ejemplo colacao) con sabor a fruta o vainilla</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guardar la leche en el congelador unas 3 a 3,5 horas (la leche comienza a congelarse). ¡No utilizar botellas o recipientes de vidrio! Batir la leche hasta obtener una espuma consistente. Agregar a continuación las tres o cuatro cucharadas soperas de polvo de chocolate soluble y mezclar brevemente.

Accesorio necesario	Posición de trabajo	Duración	Recetas / Ingredientes / Elaboración
	2/M		<p>Picar nueces, almendras</p> <p>Cantidad: 200 hasta 400 gramos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eliminar completamente las cáscaras, de lo contrario, la cuchilla puede perder su afilado. <p>Elaborar los alimento hasta alcanzar el grado de picado o rallado deseado.</p>
	2/M		<p>Triturar frutas o verduras</p> <p>(Preparar purés de manzana, de espinacas o de tomates, con productos crudos o cocidos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poner los ingredientes y las especias en la batidora; triturarlos hasta alcanzar el grado deseado.
	2		<p>Batido de leche y plátano</p> <p>2 plátanos 60 gramos de helado de vainilla (aprox. dos cucharadas soperas colmadas) 2 sobrecitos de azúcar de vainilla aprox. 250 ml de leche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poner los trozos de plátano, pelados, con el helado, el azúcar de vainilla y la leche en la batidora. Batir la mezcla hasta alcanzar el grado deseado.
	2		<p>Preparar chocolate</p> <p>80 hasta 100 gramos de chocolate aprox. 400 ml de leche caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Triturar el chocolate, agregar la lecha caliente y mezclar brevemente.
	1 y 2		<p>Mayonesa</p> <p>1 huevo 1 cucharilla de mostaza 150-200 ml de aceite 1 cucharada soperas de zumo de limón o vinagre 1 pellizco de sal 1 pellizco de azúcar</p> <p>Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición 1. • Colocar el mando en la posición 2. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione. <p>Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!</p>

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

Bosch, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de doce meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.

Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA**

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch. Exija su identificación.

MODELO:, FD:, E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Este aparelho foi concebido para uso doméstico e não industrial.

Utilizar o aparelho apenas para as quantidades e tempos usuais no sector doméstico. Ver capítulo «Exemplos de receitas».

O aparelho não carece de manutenção.

As instruções de serviço descrevem vários modelos com acessórios diferentes.

Guardar as instruções de serviço em lugar seguro.

No caso do aparelho mudar de dono, as instruções devem acompanhá-lo.

Familiarização com o aparelho

Favor desdobrar as páginas com ilustrações

Aparelho base

1 Selector rotativo

O = Stop

M = Ligação momentânea (velocidade máxima, Não largar o selector)

Fases 1–2, velocidade de funcionamento

1 = Velocidade mínima

2 = Velocidade máxima

2 Tampa de protecção do accionamento

Colocar, se o misturador não for utilizado.

3 Enrolamento do cabo

4 Aberturas de ventilação

5 Pés tipo ventosa

Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa e limpa.

Tigela com Acessórios

6 Tigela

Assentar e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (fecho de baioneta).

7a Tampa

Assentar (seta da tampa da tampa a coincidir com a seta da pega) e rodar **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender (saliência da tampa junto à ranhura do aparelho base).

b Abertura para adicionar ingredientes

Retirar o tampão e adicionar os ingredientes.

c Tampão (= copo medida)

Introduzir os alimentos para cortar ou ralar.

8a Lâminas para batidos

b Disco para batidos

9a Suporte de discos

para fixação dos discos.

b Disco de corte – grosso / fino

c Disco de ralar – grosso / fino

pode ser adquirido no comércio da especialidade, se não estiverem incluídos no fornecimento

d Disco de cortar e ralar,

e Disco para cortar batatas em palitos

Misturador

10 Copo misturador

Assentar e rodar **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio até prender.

11a Tampa

Assentar, rodar **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio e apertar bem.

b Abertura para adicionar ingredientes

Retirar o funil e adicionar os ingredientes.

c Funil

Para adicionar ingredientes líquidos.

Indicações de segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico

Ligar e utilizar o aparelhos apenas de acordo com os dados constantes da chapa de características (na base do aparelho).

Não utilizar o aparelho, se este ou o cabo de alimentação apresentarem quaisquer danos. Manter as crianças afastadas do aparelho.

Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria.

Não deixar que o cabo de alimentação passe sobre arestas aguçadas ou superfícies quentes.

As reparações no aparelho, como por ex. substituição do cabo de alimentação, só devem ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo.

Não tocar no aparelho com as mãos húmidas, não o colocar sob água corrente nem o mergulhar em qualquer líquido.

Indicações sobre reciclagem

Junto do seu Agente Especializado ou das entidades municipais poderá informar-se sobre as possibilidades actuais de reciclagem.

Utilização

Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver capítulo «Limpeza e Manutenção».

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa e limpa. As aberturas de ventilação não podem ficar tapadas.
- Ligar a ficha à tomada.

Tigela com acessórios

⚠ *Perigo de ferimentos devido à velocidade de rotação dos acessórios!*

Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela (mesmo depois de desligado, o accionamento ainda gira durante breves instantes).

Só substituir os acessórios com o aparelho completamente parado.

Trabalhar sempre com a tampa de protecção do accionamento colocada (accionamento do misturador).

- Assentar a tigela (6) e rodá-la **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Aplicar os acessórios (8/9) tal como descrito no capítulo correspondente. Para a selecção dos acessórios, consulte o capítulo «Receitas / Ingredientes / Confecção».
- Adicionar os ingredientes conforme descrito no capítulo correspondente. Para a selecção, consulte o capítulo «Receitas / Ingredientes / Confecção».
- Aplicar a tampa (7a) (seta da tampa coincidente com a seta da pega) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio até prender (saliência da tampa junto à ranhura do aparelho base).
- Posicionar o selector rotativo na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas / Ingredientes / Confecção».

O aparelho só deve ser ligado com a tampa colocada e bloqueada.

Lâminas de corte

para triturar, cortar e amassar.

⚠ *Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!*

Pegar sempre nas lâminas pelo punho de plástico (parte superior).

- Aplicar as lâminas de corte (8a).
- Adicionar os ingredientes.
- Colocar a tampa (7a) com o tampão (7c).
- Posicionar o selector (1) na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas / Ingredientes / Confecção».
- Para adicionar ingredientes, posicionar o selector em O.
- Retirar o tampão (7c) e adicionar os ingredientes através da abertura.

Nota: Ao triturar e cortar, o grau de fragmentação aumenta com o tempo de funcionamento.

Disco para batidos

para natas, claras em castelo, batidos

- Montar o disco para batidos (8b)
- Adicionar os ingredientes
- Colocar a tampa (7a) e o tampão (7c)
- Posicionar o selector na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas / Ingredientes / Confecção».
- Para adicionar os ingredientes, posicionar o selector na fase 1.
- Retirar o tampão (7c) e adicionar os ingredientes através da abertura (7b).

Discos de fragmentação

Disco de corte (9b)

por ex. para cortar pepinos, couve, beterraba, couve-rábano.

Disco de ralar (9c)

por ex. para ralar cenoura, aipo.

Disco de cortar e ralar (9d)

para ralar e cortar

Disco para cortar batatas em palitos (9e)

ao aplicar, prestar atenção à posição do disco (ver ilustração).

⚠ *Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas*

Pegar nos discos apenas pela pega de plástico.

Atenção!

As lâminas podem ficar embotadas

Não utilizar os discos de corte para queijo rijo (Parmesão), nozes e rábanos.

- Aplicar o suporte dos discos (9a).
- Aplicar os discos (9b/9c/9d) com a face de corte ou de ralar para cima.
- Colocar a tampa (7a).

- Posicionar o selector na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas / Ingredientes / Confecção».
- Introduzir os alimentos para cortar ou ralar (7b) e empurrar suavemente o tampão (7c).
- Para adicionar os ingredientes, posicionar o selector em O.
- Retirar o tampão (7c) e adicionar os ingredientes através da abertura (7b).

Nota: A confecção da maioria dos alimentos processa-se na fase 1; na fase 2 só devem ser confeccionados os alimentos rijos.

Depois da utilização

- Posicionar o selector em O.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender e, depois, retirá-la.
- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender e, depois, retirá-la.
- Retirar o acessório.

Misturador

⚠ **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas / accionamento em rotação!**

Nunca pegar no misturador quando montado e trabalhar sempre com a tampa colocada. Desmontar / montar o misturador apenas com o aparelho completamente parado.

⚠ **Perigo de queimaduras!**

Ao misturar alimentos quentes, sai vapor através do funil da tampa. No caso de ingredientes líquidos, não adicionar mais de 0,4 lt.

Atenção:

O misturador pode sofrer danos

Não trabalhar frutos ou legumes ultracongelados.

Não funcionar com o misturador em vazio.

Misturar

Para o funcionamento do misturador, têm que estar montadas e bloqueadas a tigela (6) e a tampa (7a). Retirar os acessórios de dentro da tigela!

- Retirar a tampa de protecção do accionamento (2).
- Montar o copo misturador (10) e rodá-lo **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio. até prender.

- Adicionar os ingredientes. Ver capítulo «Receitas / Ingredientes / Confecção». Quantidade máxima, líquidos = 1 litros (no caso de líquidos que formem espuma, a quantidade máx. não deverá ultrapassar 0,4 litros. Quantidade ideal para trabalhar sólidos = 100 gr
- Colocar e apertar a tampa (11a), rodando-a **em sentido contrário** ao dos ponteiros do relógio.
- Posicionar o selector na fase pretendida. Ver capítulo «Receitas / Ingredientes / Confecção».

Depois de misturar

- Posicionar o selector em O.
- Retirar o misturador, rodando-o **no sentido** dos ponteiros do relógio até prender.
- Retirar a tampa, rodando-a **no sentido** dos ponteiros do relógio.

Nota: De preferência, limpar o misturador, imediatamente após a sua utilização. Ver «Limpeza e Manutenção».

Adicionar ingredientes

- Posicionar o selector em O (ou conforme indicação da receita).
- Retirar a tampa (11a) e adicionar os ingredientes

ou

- Retirar o funil da tampa e adicionar lentamente os ingredientes sólidos através da abertura (11b)

ou

- Adicionar os ingredientes líquidos através do funil (11c).

Procedimento em caso de anomalia

Anomalia

Não é possível ligar o aparelho

Causa

A tampa não está bloqueada

Solução

Posicionar a tampa correctamente, ver Fig. 7a. Ligar novamente o aparelho.

Se se verificarem outras anomalias, deverá recorrer aos nossos Serviços Técnicos.

Limpeza e manutenção

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água nem colocá-lo sob água corrente.

Atenção!

O exterior do aparelho pode ficar danificado.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Limpeza do aparelho base

- Desligar a ficha da tomada
- Limpar o aparelho base com um pano húmido.

Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.

Limpeza da tigela e dos acessórios

⚠ Perigo de ferimentos devidos às lâminas afiadas!

Pegar nas lâminas e nos discos somente pelas pegas de plástico.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de loiça.

As peças de plástico não devem ficar presas na máquina de loiça, para evitar que as mesmas se deformem.

Colocar as lâminas de batidos com a abertura para baixo, para que elas não possam danificar qualquer outro componente.

Ao ralar cenouras, couve roxa ou produtos similares, os componentes de plástico podem ficar com uma cor avermelhada, que pode ser eliminada com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpeza do misturador

⚠ Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!

Não tocar nas lâminas com as mãos desprotegidas. Utilizar uma escova para a limpeza.

De preferência, limpar o misturador, imediatamente após utilização. Deste modo, nada pode ficar agarrado e o material sintético não é atacado (por ex. devido a óleos destilados existentes nos condimentos). A tampa e o funil podem ser lavados na máquina de loiça.

O copo misturador não deve ser lavado na máquina de loiça, mas sim sob água corrente (não o deixar mergulhado em água).

Arrumação

- Colocar a tampa de protecção no accionamento (accionamento do misturador) (Fig. 2).
- Montar a tigela com os acessórios (Fig. 6).
- Enrolar o cabo (Fig. 3).

Acessórios especiais

(Podem ser adquiridos nos nossos Serviços Técnicos, se não estiverem incluídos no fornecimento).

Fig. 12

Centrifugador de sumos

Para a obtenção de sumos de frutos com caroços, frutos de baga, frutos com caroço rijo, legumes.

Fig. 13








Espremedor de citrinos








para espremer citrinos, como por ex. laranjas, toranjas, limões.




Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Receitas / Ingredientes / Confeção

Acessório	Fase	Tempo	Receitas / Ingredientes / Confeção
	1/2		Ervas aromáticas (excepto cebolinhas francesas) Quant.: 10 a 50 gr • Colocar as ervas aromáticas na tigela seca.
	M		Cebolas, alhos Quant.: a partir de 1 cebola, partida em quartos, até 300 gr a partir de 1 dente de alho até 300 gr. • Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	2/M	várias vezes 2 seg. cada	Legumes e batatas em cru (para sopas, molhos, recheios) Quant.: 50 gr até 300 gr. • Partir os legumes em pedaços grandes e colocá-los na tigela.
	2		Queijo rijo, por ex. Parmesão Quant.: 10 gr a 200 gr • Partir o queijo em cubos e trabalhar até obter o grau de fragmentação pretendido.
	2		Pão ralado Quant.: 1 a 4 pãezinhos secos • Partir os pãezinhos em cubos e trabalhar até obter o grau de fragmentação pretendido.
	2		Carne, fígado (para rolo de carne, bife tártaro, etc.) Quant.: 10 gr a 500 gr • Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos. Massas com carne, recheios e pastéis: • Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e trabalhá-los até obter uma massa.
	2	ca. 1 min.	Massa levedada máx. 500 gr de farinha 25 gr de fermento ou 1 pacotinho de fermento em pó 225 ml de leite morno 1 ovo 1 pitada de sal 80 gr de açúcar 60 gr de gordura (morna) Casca de ½ limão (aroma de limão) Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. Quando a massa tiver um aspecto liso, coloque-a num local quente, para levedar.

Acessório	Fase	Tempo	Receitas / Ingredientes / Confeção
	2	ca. 1 min.	Massa batida 4 ovos 250 gr de açúcar 1 pacotinho de açúcar baunilhado 250 gr de manteiga ou margarina (à temperatura ambiente) máx. 500 gr de farinha 1 pacotinho de fermento em pó 125 ml de leite Manter a massa até obter um creme sem grumos.
	2	ca. 1,5 min. até 2 min.	Sorvete de morango 250 gr de morangos congelados 100 gr de açúcar em pó 180 ml de natas (cerca de 1 copo) • Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bater até se obter um gelado cremoso.
	1		Claras em castelo Quant.: 2 a 6 claras
	1		Natas batidas Quant.: 200 gr a 400 gr
	2	ca. 3 min	Batidos de leite para pessoas preocupadas com as calorias 500 ml de leite H (3,5% de gordura) 3 a 4 colheres de sopa cheias de fermento em pó Sabor de frutos ou de baunilha • Deixar o leite H arrefecer no congelador durante 3 a 3,5 horas (não utilizar garrafas de vidro). Bater na tigela até obter uma espuma consistente. Juntar, depois, 3 a 4 colheres de sopa de pudim instantâneo e envolver bem na massa.
	2/M		Nozes, amêndoas Quant.: 200 gr a 400 gr • Retirar as peles, caso contrário as lâminas ficam embotadas. Trabalhar os ingredientes até obter o resultado pretendido.
	2/M		Fazer purés de frutos e de legumes (mousse de maçã, espinafres, cenouras, tomates; crus ou cozidos). • Deitar os ingredientes no misturador e trabalhá-los até obter um puré.

Acessório	Fase	Tempo	Receitas / Ingredientes / Confeção
	2		<p>Leite com bananas e baunilha</p> <p>2 bananas 60 gr de gelado de baunilha (ca. de duas colheres de sopa) 2 pacotinhos de açúcar baunilhado ca. 250 ml de leite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deitar no misturador pedaços de banana, gelo, açúcar baunilhado e leite.
	2		<p>Leite com chocolate</p> <p>80gr a 100 gr de chocolate ca. 400 ml de leite quente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partir o chocolate no misturador, juntar o leite quente e mexer um pouco.
	1 e 2		<p>Maionese</p> <p>1 ovo 1 colher de chá de mostarda 150 a 200 ml de óleo 1 colher de sopa de sumo de limão ou de vinagre 1 pitada de sal 1 pitada de açúcar</p> <p>Os ingredientes devem estar à mesma temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misturar todos os ingredientes (excepto o óleo) durante alguns segundos, na fase 1. • Ligar o misturador para a fase 2, adicionar lentamente o óleo através do funil e bater até que a maionese tenha a consistência pretendida. <p>Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.</p>

Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές-Παραδείγματα". Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα με διάφορα εξαρτήματα. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Σε περίπτωση που η συσκευή παραχωρηθεί σε τρίτους, δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή

1 Περιστρεφόμενος διακόπτης

O = θέση εκτός λειτουργίας (Stop)

M = στιγμιαία λειτουργία (μέγιστος αριθμός στροφών, κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη)

Βαθμίδες 1–2, ταχύτητα λειτουργίας:

1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών,

2 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών.

2 Καπάκι προστασίας κίνησης

Το τοποθετείτε, όταν δεν μεταχειρίζεστε το μίξερ.

3 Περιτύλιγμα καλωδίου

4 Σχισμές αερισμού

5 Βεντούζες

Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.

Μπολ με εξαρτήματα / Εργαλεία

6 Μπολ

Το τοποθετείτε και το στρέφετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (ασφάλιση τύπου μπαγιονέτ).

7a Καπάκι

Το τοποθετείτε (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέφετε **στη** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (μύτη του καπακιού στη σχισμή στη βασική συσκευή).

b Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

Αφαιρείτε τον πιεστή και συμπληρώνετε υλικά.

c Πιεστής (= ποτήρι μετρήσεως)

Πιέζετε τα τρόφιμα που κόβετε ή τρίβετε.

8a Μαχαίρι χτυπήματος / κοπής

b Δίσκος ανάδευσης / χτυπήματος

9a Φορέας δίσκων

για την υποδοχή των δίσκων

b Δίσκος κοπής – χοντρό / ψιλό κόψιμο

c Δίσκος τριψίματος – χοντρό / ψιλό τριψίμο

για την παρασκευή χυμού από πυρηνώδεις καρπούς, μαλακούς απύρηνους καρπούς, πυρηνόκαρπα, λαχανικά.

d Δίσκος κοπής-τριψίματος

e Δίσκος για πατάτες τηγανητές

Μίξερ

10 Ποτήρι μίξερ

Το τοποθετείτε και το στρέφετε **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.

11a Καπάκι

Το τοποθετείτε και το στρέφετε **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

b Άνοιγμα για τη συμπλήρωση υλικών

Αφαιρείτε το χωνί και προσθέτετε υλικά.

c Χωνί

Προσθέτετε τα υγρά υλικά.

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου (στον πάτο της συσκευής). Χρησιμοποιείτε τη συσκευή **μόνον**, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Μην τραβάτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος πάνω από αιχμηρές άκρες ή καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ.

η αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης στο

δίκτυο του ρεύματος, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται **μόνον** από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ούτως ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια, μην την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να τη βυθίσετε μέσα σε υγρά.

Υποδείξεις απόσυρσης

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια. Οι σχισμές αερισμού πρέπει να είναι ελεύθερες.
- Βάζετε το φιλτράκι στην πρίζα.

Μπολ με εξαρτήματα / εργαλεία

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!*

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ (επίσης μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για ακόμα λίγο χρόνο).

Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι προστασίας κίνησης (λειτουργία μίξερ).

- Τοποθετείτε το μπολ (6) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε το κατάλληλο εργαλείο (8/9), όπως περιγράφεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Για την επιλογή του εργαλείου, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση".
- Ρίχνετε τα υλικά, όπως περιγράφεται στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Για την επιλογή, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση".
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a) (βέλος στο καπάκι με βέλος στη λαβή) και το στρέψετε **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα (η μύτη του καπακιού στη σχισμή στη βασική συσκευή).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση".

Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

Μαχαίρι χτυπήματος / κοπής για το κόψιμο, τρίψιμο, ζύμωμα.

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!*

Πιάνετε το μαχαίρι χτυπήματος / κοπής μόνο στην πλαστική λαβή (επάνω άκρη).

- Τοποθετείτε το μαχαίρι χτυπήματος / κοπής (8a).
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a) με τον πιεστή (7c).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση".
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
- Αφαιρείτε τον πιεστή (7c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (7b).

Υπόδειξη: Κατά το κόψιμο και τρίψιμο όσο περισσότερο χρόνο δουλεύει η συσκευή, τόσο ψιλότερα κόβονται ή τρίβονται τα τρόφιμα.

Δίσκος ανάδευσης / χτυπήματος

- για σαντιγί, μαρέγκα, σέικ.
- Τοποθετείτε το δίσκο ανάδευσης / χτυπήματος (8b).
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a) με τον πιεστή (7c).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (1) στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση".
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1.
- Αφαιρείτε τον πιεστή (7c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (7b).

Δίσκοι κοπής / τριψίματος

Δίσκος κοπής (9b)
π.χ. για το κόψιμο αγγουριών, λάχανου, παντζαριών, γουλιών.
Δίσκος τριψίματος (9c)
π.χ. για το τρίψιμο καρότων, σελινόριζας.
Δίσκος κοπής-τριψίματος (9d)
για το τρίψιμο και κόψιμο
Δίσκος για πατάτες τηγανητές (9e)
Κατά την τοποθέτηση προσέξτε τη θέση του δίσκου (βλ. εικόνα).

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερά μαχαίρια!**

Πιάνετε τους δίσκους κοπής / τριψίματος μόνο στην πλαστική λαβή τους.

Προσοχή!

Τα μαχαίρια μπορούν να στομωθούν.

Μη χρησιμοποιείτε τους δίσκους κοπής / τριψίματος για σκληρό τυρί (παρμεζάνα), φουντούκια, καρύδια και ράπανο.

- Τοποθετείτε τον φορέα των δίσκων (9a).
- Τοποθετείτε τον δίσκο κοπής / τριψίματος (9b/9c/9d). Η επιθυμητή πλευρά κοπής / τριψίματος πρέπει να βρίσκεται από πάνω.
- Τοποθετείτε το καπάκι (7a).
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση".
- Βάζετε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε ή να τρίψετε (7b) και τα σπρώχνετε με τον πιεστή (7c) χωρίς μεγάλη πίεση.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
- Αφαιρείτε τον πιεστή (7c) και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (7b).

Υπόδειξη: Η επεξεργασία των περισσότερων τροφίμων γίνεται στη βαθμίδα 1, στη βαθμίδα 2 επεξεργάζεστε μόνον σκληρά τρόφιμα.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
- Στρέφετε το καπάκι **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το μπολ **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.

Μίξερ

⚠ **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ / την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ και δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι.

Αφαιρείτε / τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η συσκευή είναι ακινητοποιημένη.

⚠ **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημία.

Μην δουλεύετε κατεψυγμένα φρούτα ή λαχανικά.

Μη λειτουργείτε το μίξερ στο ρελαντί.

Ανάμιξη

Για τη λειτουργία του μίξερ πρέπει να έχετε τοποθετήσει και ασφαλίσει το μπολ (6) και το καπάκι (7a).

Αφαιρέστε τα εργαλεία από το μπολ!

- Αφαιρέστε το καπάκι προστασίας κίνησης (2).
- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (10) και το στρέφετε **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση". Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1 λίτρο (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).
- Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 100 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι (11a) και το στρέφετε **αντίθετα** προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα, βλ. στο κεφάλαιο "Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση".

Μετά την ανάμιξη

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0.
- Στρέφετε το μίξερ **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το καπάκι **στη** φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα και το αφαιρείτε.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Συμπλήρωση υλικών

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0 (ή όπως αναφέρεται στη συνταγή).
 - Αφαιρείτε το καπάκι (11a) και προσθέτετε τα υλικά
- ή
- αφαιρείτε το χωνί από το καπάκι και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών (11b)
- ή
- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού (11c).

Αντιμετώπιση βλαβών

Βλάβη

Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία.

Αιτία

Το καπάκι δεν είναι ασφαλισμένο.

Αντιμετώπιση

Τοποθετείτε το καπάκι στη σωστή θέση, βλ. εικόνα 7a, επαναθέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Σε περίπτωση άλλων βλαβών παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ *Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!*

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.

Καθαρισμός του μπολ και των εξαρτημάτων

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού από κοφτερά μαχαίρια!*

Πιάνετε το μαχαίρι χτυπήματος / κοπής και τους δίσκους κοπής / τριψίματος μόνο στις πλαστικές λαβές.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν. Τοποθετείτε το μαχαίρι χτυπήματος / κοπής με το άνοιγμα προς τα κάτω έτσι, ώστε να μην υποστούν άλλα μέρη ζημιές από το μαχαίρι.

Κατά το τρίψιμο καρότων, κόκκινου λάχανου ή παρομοίων σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ!*

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσες.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π.χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).

Το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Το ποτήρι του μίξερ μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

Φύλαξη

- Τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης (κίνηση του μίξερ) (εικόνα 2).
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ με τα εξαρτήματα (εικόνα 6).
- Τυλίγετε το καλώδιο (εικόνα 3).

Ειδικά εξαρτήματα

(διατίθενται στα ειδικά καταστήματα, αν δεν συνοδεύουν τη συσκευή)

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα 12

Εκχυμωτής

για την παρασκευή χυμού από πυρηνώδεις καρπούς, μαλακούς απύρηνους καρπούς, πυρηνόκαρπα, λαχανικά.






Εικόνα 13







Στύφτης εσπεριδοειδών







για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π.χ. πορτοκαλιών, γκρέιπ-φρουτ, λεμονιών.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση

Εργαλείο	Βαθμίδα	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
	1/2		Αρωματικά χόρτα (εκτός από σχοινόπρασο) Ποσότητα: 10 έως 50 g • Βάζετε τα αρωματικά χόρτα στο στεγνό μπολ.
	M		Κρεμμύδια, σκόρδο Ποσότητα: από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g • Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	2/M	πολλές φορές από 2 δευτερόλεπτα	Λαχανικά και πατάτες, ωμά (για σούπες, σάλτσες, γεμίσεις) Ποσότητα: 50 έως 300 g • Κόβετε τα λαχανικά σε μεγάλα κομμάτια και τα βάζετε μέσα στο μπολ.
	2		Σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα) Ποσότητα: 10 έως 200 g • Κόβετε το τυρί σε κύβους και το τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	2		Γαλέτα για πανέ Ποσότητα: 1 έως 4 μπαγιάτικα ψωμάκια • Κόβετε τα ψωμάκια στα τέσσερα και τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.

Εργαλείο	Βαθμίδα	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
	2		Κρέας, σικώπι (για κιμά κλπ.) Ποσότητα: 10 έως 500 g <ul style="list-style-type: none"> Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους. Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: <ul style="list-style-type: none"> Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο, από πουλερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη.
	2	περ. 1 λεπτό	Ζύμη μαγιάς το πολύ 500 g αλεύρι 25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη 225 ml χλιαρό γάλα 1 αβγό 1 πρέζα αλάτι 80 g ζάχαρη 60 g λίπος (χλιαρό) Ξύσμα ½ λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας) Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να "γίνει" σε ζεστό μέρος.
	2	περ. 1 λεπτό	Ζύμη κέικ 4 αβγά 250 g ζάχαρη 1 φακ. βανίλια 250 g βούτυρο ή μαργαρίνη (θερμοκρασία δωματίου) το πολύ 500 g αλεύρι 1 φακ. μπέικιν πάουντερ 125 ml γάλα Ανακατεύετε τη ζύμη, μέχρι να γίνει λεία και χωρίς σβώλους.
	2	περ. 1,5 έως 2 λεπτά	Γρανίτα από φράουλες 250 g κατεψυγμένες φράουλες 100 g ζάχαρη άχνη 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί) <ul style="list-style-type: none"> Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.
	1		Μαρέγκα Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών
	1		Σαντιγί Ποσότητα: 200 έως 400 g

Εργαλείο	Βαθμίδα	Χρόνος	Συνταγές / Υλικά / Εκτέλεση
	2	περ. 3 λεπτά	Αφράτο μιλκ-σέικ δίαιτας 500 ml γάλα υψηλής παστερίωσης (λιπαρά 3,5 %) 3 έως 4 γεμάτες κουταλιές σούπας (κ.σ.) σκόνη στιγμιαίου ποτού με άρωμα φρούτων ή βανίλιας • Αφήνετε το γάλα στην κατάψυξη για 3 έως 3,5 ώρες (όχι μέσα σε γυάλινο μπουκάλι). Το χτυπάτε κατόπιν μέσα στο μπολ, μέχρι να γίνει πηχτός αφρός. Προσθέτετε κατόπιν 3 έως 4 κ.σ. σκόνη στιγμιαίου ποτού και ανακατεύετε για λίγο.
	2/M		Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα Ποσότητα: 200 έως 400 g • Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομωθεί το μαχαίρι του μίξερ. Τα τριβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	2/M		Πουρές φρούτων ή λαχανικών (Μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά) • Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε.
	2		Μιλκ-σέικ μπανάνας με βανίλια 2 μπανάνες 60 g παγωτό βανίλια (περ. 2 γεμάτες κ.σ.) 2 φακ. βανίλια περ. 250 ml γάλα • Εάζετε στο μίξερ την καθαρισμένη και κομμένη μπανάνα μαζί με το παγωτό, τη βανίλια και το γάλα.
	2		Μιλκ-σέικ σοκολάτας 80 έως 100 g σοκολάτα περ. 400 ml καυτό γάλα • Τριβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο.
	1 και 2		Μαγιονέζα 1 αβγό 1 κουταλάκι του τσαγιού μουστάρδα 150 έως 200 ml λάδι 1 κουταλιά σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι 1 πρέζα αλάτι 1 πρέζα ζάχαρη Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. • Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. • Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 2, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και ανακατεύετε το μίγμα, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα. Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.

Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız; "Tarifeler – Örnekler" bölümüne bakınız.

Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzu, farklı aksesuarlara sahip farklı modelleri tarif etmektedir.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel Bakış

Lütfen resimlerin bulunduğu sayfaları iyice açınız.

Ana Cihaz

1 Ayar düğmesi

O = Stop

M = Moment ayarı (azami devir sayısı, düğmeyi sabit tutunuz)

Kademeler 1–2, çalışma hızı:

Kademe 1 = düşük devir sayısı, yavaş

Kademe 2 = yüksek devir sayısı, hızlı

2 Motor koruyucu kapağı

Mikser kullanılmadığı zaman, bu kapağı yerine takıp kapatınız.

3 Elektrik kablosunu sarma düzeni

4 Havalandırma delikleri

5 Vakum ayaklar

Cihazı düzgün ve temiz yüzeyler üzerinde sabit tutturmak için kullanılırlar.

Aksesuarlı karıştırma kabı / Aletler

6 Karıştırma kabı

Kabı yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (bayonet kilit düzeni).

7a Kapak

Kapağı yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile kulüp üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kapak dili ana cihazdaki delikte).

b Malzeme ilave etme veya doldurma ağzı

Bastırma tıkaçını çıkarınız ve ilave etmek veya doldurmak istediğiniz malzemeleri doldurunuz.

c Bastırma tıkaçı (= Ölçme kabı)

Kesilecek veya raspalanacak olan malzemeleri bastırınız.

8a Dövme bıçağı

b Dövme disk

9a Disk tutucu

Diskleri takma düzeni.

b Kesme disk – kalın / ince

c Raspa disk – kaba / ince

Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz

d Kesme raspalama disk

e Kızartmalık patates kesme disk

Mikser

10 Mikser kabı

Kabı yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz.

11a Kapak

Kapağı yerine takıp, saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** sıkıca çeviriniz.

b Malzeme ilave etme veya doldurma ağzı

Huniyi yerinden çıkarıp, ilave etmek istediğiniz malzemeleri doldurunuz.

c Huni

Sıvı malzemeleri ilave etmek için kullanılır.

Güvenlik Bilgileri

⚠ **Cereyan çarpma tehlikesi!**

Cihazı sadece tip levhası (cihazın tabanında) üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız.

Cihazın bağlantı kablosunda veya kendisinde bir arıza varsa, cereyana bağlamayınız.

Kullanmaya başlamadan önce cereyan kablosunda her hangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Cihaz ile işiniz bittikten sonra, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya her hangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosunu keskin kenarlardan ve sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.

Her hangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemler (örneğin arızalı bir kablunun değiştirilmesi) sadece yetkili servislerimizce yapılabilir.

Cihaza nemli eller ile dokunmayınız, musluktan akan su altına tutmayınız ve suya sokmayınız.

Giderme Bilgileri

Aktüel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya ilgili yerel belediye idaresine başvurunuz.

Cihazın Kullanılması

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz. Havalandırma deliklerinin açık olması gerekir.
- Elektrik fişini prize takınız.

Aksesuarlı karıştırma kabı / Aletler

⚠ **Dönen parçalardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız (cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder).

Cihaza takılan aletleri sadece cihaz dururken değiştiriniz.

Cihazı sadece motor koruyucu kapağını (mikser motoru) kapatarak kullanınız.

- Karıştırma kabını (6) yerine takıp, sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz.
- İlgili aleti (8/9) ilgili bölümde tarif edildiği gibi takınız. Hangi aleti seçmeniz gerektiğini belirlemek için, "Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzemeleri ilgili bölümde tarif edildiği şekilde karıştırma kabına doldurunuz. Seçmeniz gereken malzemeler için, "Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Kapağı (7a) yerine takıp (kapaktaki ok işareti ile kulp üzerindeki ok işareti üst üste gelmelidir), sonuna kadar (yani yerine iyice oturuncaya kadar) saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz (kapak dili ana cihazdaki delikte).
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.

Cihaz sadece kapak takılıp kilitlendikten sonra kullanılabilir.

Dövme bıçağı

Doğramak, kıymak ve yoğurmak için kullanılır.

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Dövme bıçağını sadece plastik sapından (üst ucu) tutunuz.

- Dövme bıçağını (8a) yerine takınız.
- Malzemeleri doldurunuz.
- Kapağı (7a) bastırma tıkaçı (7c) ile birlikte yerine takınız.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini O pozisyonuna ayarlayınız.
- Tıkaçı (7c) dışarı çıkarınız ve malzemeleri doldurma ağızı (7b) üzerinden doldurunuz.

Not: Çalıştırma süresi uzadıkça, doğrama ve kıyım işleminde elde edilen doğrama derecesi de artar

Dövme diskisi

Krema, kremşanti, içecek miksleri hazırlamak için kullanılır.

- Dövme diskini (8b) yerine takınız.
- Malzemeleri doldurunuz.
- Kapağı (7a) bastırma tıkaçı (7c) ile birlikte yerine takınız.
- Ayar düğmesini (1) istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini 1 pozisyonuna ayarlayınız.
- Tıkaçı (7c) dışarı çıkarınız ve malzemeleri doldurma ağızı (7b) üzerinden doldurunuz.

Doğrama disksleri

Kesme diskisi (9b)

Örneğin salatalık, lahana, kırmızı pancar, alabaş kesmek için kullanılır.

Raspa diskisi (9c)

Örneğin havuç, kereviz raspalamak için kullanılır.

Kesme raspalama diskisi (9d)

Raspalama ve kesme işlemi için kullanılır.

Kızartmalık patates kesme diskisi (9e)

Cihaza takarken diskin konumuna dikkat ediniz (resme bakınız).

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Doğrama disklerini sadece plastik saplarından tutunuz.

Dikkat!

Bıçaklar körelebilirler

Doğrama disklerini sert peynir (Parmesan), fındık ve bayır turpu (acıkök) için kullanmayınız.

- Disk tutucuyu (9a) yerine takınız.
- Doğrama diskini (9b/9c/9d) yerine takınız. Diskin ilgili kesme / raspa yüzü yukarıya bakmalıdır.
- Kapağı (7a) kapatınız.
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
- Kesmek veya raspa etmek istediğiniz malzemeleri doldurunuz (7b) ve fazla basınç uygulamadan, malzemeleri bastırma tıkaçı (7c) ile içeri itelemeye devam ediniz.
- Malzeme ilave etmek için, ayar düğmesini O pozisyonuna ayarlayınız.
- Bastırma tıkaçını (7c) dışarı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızından (7b) doldurunuz

Not: Besinlerin çoğu 1. kademede işlenir. Sadece sert besinler 2. kademede işlenir.

Yapmak istediğiniz işlemden sonra

- Ayar düğmesini O pozisyonuna ayarlayınız.
- Kapağı sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Kabı sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Cihaza takılı olan aleti yerinden çıkarınız.

Mikser

⚠ **Mikserin keskin bıçaklarından / dönen motordan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikser eelinizi sokmayınız ve cihazı daima kapağını kapatarak çalıştırınız.

Mikseri cihazdan çıkaracağınız / cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz.

⚠ **Haşlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir!

Mikserde, derin dondurulmuş besinler işlemeyiniz.

Mikseri boş çalıştırmayınız.

Karıştırmak

Mikserin kullanılabilmesi için, kabın (6) ve kapağın (7a) yerlerine takılmış ve kilitlemiş olması gerekir. Aletleri kapdan çıkarınız!

- Motor koruyucu kapağını (2) yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını (10) yerine takınız ve sonuna kadar saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çeviriniz.
- Malzemeleri mikserde doldurunuz; "Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.
Azami miktar, sıvı = 1 litre (köpüren veya sıcak sıvılarda azami 0,4 litre).
İşlenebilecek en uygun miktar, katı = 100 gram.
- Kapağı (11a) yerine takıp, saatin çalışma istikametinin **tersine doğru** çevirip sıkıştırınız.
- Ayar düğmesini istediğiniz kademeye ayarlayınız; "Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi" bölümüne bakınız.

Karıştırma işleminden sonra

- Ayar düğmesini O pozisyonuna ayarlayınız.
- Mikseri sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.
- Kapağı sonuna kadar saatin çalışma **istikametinde** çeviriniz ve yerinden çıkarınız.

Not: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".

Malzeme ilave edilmesi

- Ayar düğmesini O pozisyonuna (veya tarifede bildirilen konuma) ayarlayınız.
- Kapağı (11a) açıp, ilave etmek veya doldurmak istediğiniz malzemeleri doldurunuz
veya
- Huniyi kapaktan çıkarınız ve katı malzemeleri azar azar mikserde doldurunuz (11b)
veya
- Sıvı malzemeleri huni ile mikserde doldurunuz (11c).

Arıza Durumunda Yardım

Arıza

Cihaz çalışmıyor.

Sebebi

Kapak kilitlememiş.

Giderilmesi

Kapağı yerine doğru oturtunuz (bkz. Resim 7a) ve cihazı tekrar çalıştırınız.

Başka bir arıza halinde yetkili servisimize başvurunuz.

Cihazın Temizlenmesi ve Bakımı

⚠ **Cereyan çarpma tehlikesi!**

Ana cihazı hiç bir zaman suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

Cihazın üst yüzeyi hasar görebilir.

Ovalamak için kullanılan, çizme ihtimali olan deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Ana cihazın temizlenmesi

- Fişi elektrik prizinden çıkarınız.
- Cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekli görürseniz, biraz bulaşık suyu (sıvı deterjan) kullanınız.

Karıştırma kabının ve ek donanımın temizlenmesi

⚠ **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Dövme bıçağını ve doğrama disklerini sadece plastik sapından tutunuz.

Bütün parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmamalarına dikkat ediniz. Deforme olma tehlikesi söz konusudur. Dövme bıçağını ağız (delik) aşağıya doğru olacak şekilde öyle yerleştiriniz ki, bıçaklar başka cisimlere zarar vermesin. Havuç, kırmızı lahana vs. raspa ederken, plastik parçalar kırmızımsı bir renk alırlar. Bu lekeleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizleyebilirsiniz.

Mikserin temizlenmesi

⚠ **Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mümkünse mikseri kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. Böylelikle mikserde hiçbir besin artığı yapışıp kalmaz ve plastik parçalar etkilenebilir (örneğin baharatların içindeki eterli yağlardan dolayı oluşabilecek zararlar). Kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilirler. Mikser kabını bulaşık makinesinde yıkamayınız, musluktan akan su altında temizleyiniz (su içinde bekletmeyiniz).

Cihazın Muhafaza Edilmesi

- Motorun koruyucu kapağını (mikser motoru) yerine takınız (Resim 2).
- Kabı aksesuarları ile birlikte yerine takınız (Resim 6).
- Kabloyu yerine sarınız (Resim 3).

Özel Aksesuarlar

(Teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili satıcılarda bulabilirsiniz).

Resim 12

Meyve suyu sıkıcısı

Küçük çekirdekli meyvelerin, böğürtlen türünden küçük üzüm suyu meyvelerin, büyük çekirdekli meyvelerin ve sebzelerin suyunu çıkarmak için kullanılır.

Resim 13

Limon suyu sıkıcısı








Turuncuğiller familyasından portakal, greylift, limon vs. sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

Garanti




Bu cihaz için, yutduğundaki mümessilliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.

Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi

Alet	Kademe	Süre	Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
	1/2		Baharat türünden şifalı otlar (yabani sarmısak hariç) Miktar: 10–50 gram • Baharat otları kuru kabın içine doldurunuz.
	M		Soğan, sarmısak Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 grama kadar • İsteddiğiniz küçüklüğe kadar doğrayınız.
	2/M	birkaç kez (ikişer saniye)	Sebze ve patates, çiğ (çorba, sos, dolgu maddesi olarak) Miktar: 50–300 gram • Sebzeleri büyük parçalar halinde kesiniz ve cihaz kabın içine doldurunuz.
	2		Parmesan) Miktar: 10–200 gram • Peyniri küp şeker gibi doğrayınız ve istediğiniz derecede cihazda işleyiniz.
	2		Pane unu Miktar: 1–4 küçük kahvaltılık ekmeği • Küçük kahvaltılık ekmeğini dörde bölünüz ve istediğiniz derecede cihazda işleyiniz.
	2		Et, ciğer (kıyma et, tartar vs. için) Miktar: 10–500 gram • Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Etili hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: • Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.
	2	yakl. 1 dakika	Mayalı hamur Azami 500 g un 25 g maya veya 1 paket kuru maya 225 ml ılık süt 1 yumurta 1 tutam tuz 80 g şeker 60 g yağ (ılık) ¹ / ₂ limonun kabuğu (limon aroması) İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaştığında, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.

Alet	Kademe	Süre	Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
	2	yakl. 1 dakika	Mayasız hamur 4 Yumurta 250 g Şeker 1 Paket vanilya şekeri 250 g tere yağı veya margarin (oda sıcaklığında) azami 500 gram un 1 paket kabartma tozu 125 ml süt Hamur düzgün ve kıvamlı oluncaya kadar karıştırınız.
	2	yakl. 1,5–2 dakika	Çilek kreması 250 g dondurulmuş çilek 100 g pudra şekeri 180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu) • Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
	1		Çalkanmış yumurta akı Miktar: 2–6 yumurta akı
	1		Kremşanti Miktar: 200–400 gram
	2	yakl. 3 dakika	Az kalorili hafif sütlü içecek 500 ml homojen süt (%3,5 yağlı) 3–4 dolu çorba kaşığı içmek istediğiniz tozdan (örn. toz kakao) Meyve veya vanilya tadı vermek için aroma maddesi • Sütü dondurucuda 3–3,5 saat bekletiniz (cam şişe içinde değil). Cihazın kabının içine doldurup, kıvamlı köpük şekline gelinceye kadar karıştırınız. Ardından 3–4 yemek kaşığı tozu ilave edip, biraz daha karıştırınız.
	2/M		Fındık, badem Miktar: 200–400 gram • Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir. Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	2/M		Meyve veya sebze püresi (Elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş) • Malzemeleri ve baharatları birlikte mikserde doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz.

Alet	Kademe	Süre	Tarifeler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi
	2		<p>Vanilyalı-Muzlu-Süt</p> <p>2 muz 60 g vanilyalı dondurma (yakl. 2 dolu çorba kaşığı) 2 paket vanilya şekeri yakl. 250 ml süt</p> <ul style="list-style-type: none"> Kabuğunu soyduğunuz muz parçalarını, dondurmayı, vanilya şekerini ve sütü mikserde doldurup, mikseri çalıştırınız.
	2		<p>Çikolatalı süt</p> <p>80–100 gram çikolata yakl. 400 ml sıcak süt</p> <ul style="list-style-type: none"> Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız.
	1 ve 2		<p>Mayonez</p> <p>1 yumurta 1 çay kaşığı hardal 150 ml likit yağ 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke 1 tutam tuz 1 tutam şeker</p> <p>Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"> Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1'de bir kaç saniye karıştırınız. Mikseri kademe 2'e ayarlayınız. Yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. <p>Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.</p>

Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego, patrz rozdział „Przykładowe przepisy kulinarne“.

Urządzenie nie wymaga przeglądów, ani konserwacji.

Instrukcja użytkowania i obsługi opisuje różne modele z różnym wyposażeniem.

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę starannie przechowywać.

Instrukcję obsługi i użytkowania proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia

1 Wyłącznik obrotowy

O = stop

M = włączenie chwilowe (najwyższa liczba obrotów, wyłącznik przytrzymać)

Zakresy 1-2, prędkość robocza:

1 = niska liczba obrotów,

2 = wysoka liczba obrotów.

2 Pokrywa osłaniająca napęd

Nałożyć, jeżeli mikser nie jest używany.

3 Zawijanie przewodu elektrycznego

4 Otwory wentylacyjne

5 Nóżki z przysawkami

Urządzenie ustawić na gładkim i czystym blacie roboczym.

Miska z wyposażeniem / narzędzia

6 Miska

Nałożyć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu (zamek bagnetowy).

7a Pokrywa

Nałożyć (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia).

b Otwór wyspowy

Wyjąć popychacz i włożyć produkty.

c Popychacz (= miarka)

Popychanie produktów przeznaczonych do cięcia i tarcia.

8aNóż do ubijania

b Tarcza do ubijania

9aUchwyt tarcz

do zamocowania tarcz.

b Tarcza do cięcia – cienko / grubo

c Tarcza do tarcia – grubo / drobno

Do nabycia w sklepach specjalistycznych, jeżeli nie należy do zakresu dostawy

d Tarcza do cięcia i tarcia

e Tarcza do frytek

Mikser

10 Dzbaneł miksera

Nałożyć i przekręcić w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu (zamek bagnetowy).

11a Pokrywa

Nałożyć i przykręcić mocno w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara.

b Otwór wyspowy

Lejek zdjąć i włożyć potrzebne składniki.

c Lejek

Ułatwia dodawanie płynnych składników.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Urządzenie podłączać i eksploatować tylko zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej (na spodzie urządzenia).

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający, ani urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno ocierać o ostre krawędzie, ani gorące powierzchnie.

Aby uniknąć zagrożeń naprawę urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

Urządzenia nie wolno dotykać wilgotnymi rękoma, wkładać pod strumień bieżącej wody, ani zanurzać w cieczach.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

Aktualne informacje o sposobie usunięcia zużytego urządzenia można uzyskać w punkcie zakupu, albo w urzędzie miasta i gminy.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia”.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkim i czystym blacie roboczym. Otwory wentylacyjne muszą być wolne.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem / narzędzia

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski (po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótki czas).

Narzędzia wymieniać tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony.

Urządzenie włączać i pracować z jego użyciem tylko wtedy, jeżeli pokrywa osłaniająca napęd (napęd miksera) jest założona.

- Miskę (6) nałożyć na korpus maszyny i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu.
- Założyć narzędzie (8/9) tak, jak to opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy / składniki / przygotowanie”.
- Włożyć składniki tak, jak to opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór produktów patrz „Przepisy / składniki / przygotowanie”.
- Nałożyć pokrywę (7a) (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia).
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy / składniki / przygotowanie”.

Urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli pokrywa jest założona i zablokowana.

Nóż do ubijania

do rozdrabniania, siekania i zagniatania

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Nóż chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (górną część).

- Założyć nóż (8a).
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (7a) z popychaczem (7c).
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy / składniki / przygotowanie”.
- W celu dodania składników nastawić pokrętko na 0.
- Popychacz (7c) wyjąć i włożyć składniki przez otwór wstawy (7b).

Wskazówka: W czasie rozdrabniania i siekania stopień rozdrobnienia wzrasta z czasem przeróbki.

Tarcza do ubijania

do bitej śmietany, piany z białek, do mieszania.

- Założyć tarczę do ubijania (8b).
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę (7a) z popychaczem (7c).
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy / składniki / przygotowanie”.
- W celu dodania składników nastawić pokrętko na stopień 1.
- Popychacz (7c) wyjąć i włożyć składniki przez otwór wstawy (7b).

Tarcze do rozdrabniania

Tarcza do cięcia (9b)

np. do cięcia ogórków, kapusty, buraków, kalarepy.

Tarcza do tarcia (9c)

np. do tarcia marchewki, selera.

Tarcza do cięcia i tarcia (9d)

Do tarcia na wiórki i cięcia na plasterki

Tarcza do frytek (9e)

Przy zakładaniu tarczy zwracać uwagę na jej prawidłowe położenie (patrz rysunek).

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.

Uwaga!

Noże mogą się stępić

Tarcz do rozdrabniania nie używać do tarcia twardego sera (parmezanu), orzechów, ani chrzanu.

- Założyć uchwyt tarcz (9a).
- Założyć tarczę do rozdrabniania (9b/9c/9d). Odpowiednia strona tnąca / trąca musi znajdować się u góry.
- Nałożyć pokrywę (7a).
- Pokrętko wyłącznika (1) nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy / składniki / przygotowanie“.
- Włożyć produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia (7b) i popychać popychaczem (7c) nie używając siły.
- W celu dodania składników nastawić pokrętko na O.
- opychacz (7c) wyjąć i dodać produkty przez otwór wysypowy (7b).

Wskazówka: Większość produktów można przerabiać przy zakresie prędkości 1; tylko twarde produkty wymagają zakresu prędkości 2.

Po pracy

- Pokrętko wyłącznika nastawić na O.
- Pokrywę przekręcić w kierunku **przeciwным** do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu i zdjąć.
- Miskę przekręcić w kierunku **przeciwным** do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu i zdjąć.
- Narzędzie wyjąć.

Mikser

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera / obracającym się napędem!**

Nie wkładać rąk do założonego miksera i pracować tylko z założoną pokrywą. Mikser zakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

⚠ **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Można miksować maksymalnie 0,4 litra gorących płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu.

Nie wolno miksować zamrożonych owoców, ani jarzyn.

Nie włączać pustego miksera i nie eksploatować na biegu jałowym.

Miksowanie

Przy pracy miksera miska (6) i pokrywa (7a) muszą być założone i zablokowane. Wyjąć narzędzia z miski!

- Zdjąć pokrywę ostaniającą napęd (2).
- Dzbaneł miksera (10) nałożyć i przekręcić w kierunku **przeciwным** do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Włożyć składniki, patrz „Przepisy / składniki / przygotowanie“. Maksymalna ilość płynnych składników = 1 litr (maksymalnie 0,4 litra pieniających lub gorących płynów). Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.
- Nałożyć pokrywę (11a) i przekręcić w kierunku przeciwным do ruchu wskazówek zegara, aż do oporu.
- Pokrętko wyłącznika nastawić na odpowiednią prędkość, patrz „Przepisy / składniki / przygotowanie“.

Po zmiksowaniu

- Pokrętko wyłącznika nastawić na O.
- Mikser przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu i zdjąć.
- Pokrywę przekręcić w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, aż do oporu i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie urządzenia“.

Dokładanie składników

- Pokrętko wyłącznika przekręcić na O (albo jak podano w przepisie).
- Zdjąć pokrywę (11a) i dodać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wysypowy (11b), albo
- płynne składniki dodać przez lejek (11c).

Usuwanie drobnych usterek

Usterka

Urządzenia nie da się włączyć.

Przyczyna

Pokrywa nie jest zablokowana.

Usunięcie

Pokrywę ustawić prawidłowo, patrz rysunek 7a, ponownie włączyć urządzenie.

W przypadku wystąpienia innych usterek proszę zwrócić się do naszego punktu serwisowego.

Czyszczenie urządzenia

⚠ **Niebezpieczeństwo porażenia prądem**

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani myć pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Nie stosować żadnych ostrych, ani szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie miski i wyposażenia

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Noże i tarcze do rozdrabniania chwytać tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zablokować w zmywarce, ponieważ mogą się zdeformować.

Noże umieścić otworem na dół w taki sposób, aby nie uszkodziły innych części.

Przy tarcu marchewki, czerwonej kapusty lub t.p. części z tworzywa sztucznego zabarwiają się na czerwono. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie miksera

⚠ **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera!**

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

Mikser wymyć najlepiej zaraz po użyciu.

W ten sposób nic nie przyschnie i tworzywo sztuczne nie ulegnie zniszczeniu (np. pod wpływem olejków eterycznych lub przypraw). Pokrywę miksera i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

Dzbanka miksera nie wkładać do zmywarki, tylko wymyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać dzbanka w wodzie).

Przechowywanie

- Nałożyć pokrywę osłaniającą napęd (napęd miksera), (rysunek 2).
- Nałożyć miskę z narzędziami (rysunek 6).
- Przewód elektryczny nawinąć na uchwycie (rysunek 3).

Wyposażenie dodatkowe

(do nabycia w sklepach specjalistycznych, jeżeli nie należy do zakresu dostawy)

Rysunek 12

Sokowirówka

do wyciskania soku z owoców, owoców pestkowych, jagodowych i jarzyn.








Rysunek 13




Wyciskarka do owoców cytrusowych

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. pomarańcze, grapefruity, cytryny.

Przepisy / składniki / przygotowanie

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy / składniki / przygotowanie
	1/2		Zioła i zieleń (z wyjątkiem szczypiorku) Ilość: 10 do 50 g • Zioła lub zieleń włożyć do suchej miski.
	M		Czosnek i cebula Ilość: od 1 cebuli do 300 g poćwiartowane od 1 ząbka czosnku do 300 g • Siekać, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2/M	wielokrotnie po 2 sekundy	Jarzyńy i ziemniaki, surowe (do zupy, sosu, farszu) Ilość: 50 do 300 g • Jarzyńy podzielić na większe kawałki i włożyć do miski.
	2		Twardy ser (np. parmezan) Ilość: 10 do 200 g • Ser pokroić w kostkę i siekać do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2		Bułka tarta Ilość: 1 do 4 suche bułki • Bułki pokroić na ćwiartki i siekać do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2		Mięso, wątroba (na siekane mięso, tatar itd.) Ilość: 10 do 500 g • Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i paszety: • Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami, i siekać, aż do wyrobienia ciasta.
	2	ok. 1min	Ciasto drożdżowe maks. 500 g mąki 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych 225 ml letniego mleka 1 jajko 1 szczypta soli 80 g cukru 60 g tłuszczu (letniego) otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy / składniki / przygotowanie
	2	ok. 1 min	Ciasto ucierane 4 jajka 250 g cukru 1 paczka cukru waniliowego 250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej) maks. 500 g mąki 1 paczka proszku do pieczenia 125 ml mleka Ciasto mieszać tak długo, aż będzie gładkie i bez grudek.
	2	ok. 1,5 min do 2 min	Sorbet truskawkowy 250 g mrożonych truskawek 100 g cukru-pudru 180 ml śmietany (prawie 1 kubek) • Wszystkie składniki włożyć do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.
	1		Piana z białek Ilość: 2 do 6 białek z jaj
	1		Biła śmietana Ilość: 200 do 400 g
	2	ok. 3 min	Puszasty shake mleczny, niskokaloryczny 500 ml mleka o wysokiej trwałości z kartonu (tzw. mleko H; 3,5 % tłuszczu) 3 do 4 czubate łyżki proszku instant (np. Kaba) o smaku owocowym lub waniliowym • Mleko z kartonu (typu H) zamrozić w lodówce ok. 3 do 3,5 godzin (nie stosować żadnych szklanych butelek). Następnie ubić w misce na sztywną pianę, a na zakończenie dodać 3 do 4 łyżki proszku instant i krótko zamieszać.
	2/M		Orzechy, migdały Ilość: 200 do 400 g • Łupiny dokładnie usunąć, w przeciwnym przypadku noże stępią się. Siekać, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2/M		Pure z owoców lub jarzyn (przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany) • Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania pure.

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy / składniki / przygotowanie
	2		Mleko waniliowo-bananowe 2 banany 60 g lodów waniliowych (ok. 2 czubate łyżki) 2 paczki cukru waniliowego ok. 250 ml mleka <ul style="list-style-type: none"> Banany obrać ze skórki, pokroić na kawałki, dodać lody, cukier waniliowy i mleko, włożyć razem do miksera.
	2		Mleko czekoladowe 80 do 100 g czekolady ok. 400 ml gorącego mleka <ul style="list-style-type: none"> Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować.
	1 i 2		Majonez 1 jajko 1 łyżeczka musztardy 150 do 200 ml oliwy 1 łyżka soku cytrynowego lub octu 1 szczypta soli 1 szczypta cukru Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. <ul style="list-style-type: none"> Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1. Mikser przełączyć na zakres 2, oliwę dolewać powoli przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu. Majonez spożyć w krótkim czasie, nie przechowywać.

Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Ezen készülék nem szolgáltatásra, hanem háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja, lásd a „Recept-példák” c. fejezetet.

A készülék nem igényel karbantartást. Ez a használati útmutató különböző modellek leírását tartalmazza különböző tartozékokkal. Kérjük, hogy a használati utasítást gondosan őrizze meg.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, adja a használati utasítást is vele együtt.

A készülék részei

Kérjük, hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalakat.

Az alapkészülék

1 forgatható kapcsoló

O = stop

M = pillanat üzemmód (legmagasabb fordulatszám, a forgatható kapcsolót tartsa nyomva)

1–2 fokozat, munkasebesség:

1 = alacsony fordulatszám,

2 = magas fordulatszám.

2 meghajtásvédő fedél

Helyezze fel, ha a turmixfeltétet nem használja.

3 kábelfeltekerő

4 levegőztető nyílások

5 tapadólábak

A készüléket sima és tiszta felületen helyezze el.

Tál tartozékokkal / szerszámokkal

6 tál

Tegye rá a készülékre és az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig húzza meg (bajonett-zár).

7afedél

Helyezze a készülékre (a fedélen lévő nyíl a fogantyún lévő nyílra mutasson) és az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig húzza meg (a fedél-orr az alapkészüléken lévő nyílásban legyen).

b utántöltő-nyílás

Vegye ki a tömőeszközt és töltsen utána a hozzávalókat.

c tömőeszköz (= mérőpohár)

Felvágni és reszelni való anyagok utántöltéséhez.

8avágókés

b habverő-tárcsa

9atárcsatartó

a tárcsákat tartja.

b vágó tárcsa – vastag / vékony

c őrlőtárcsa – durva / finom

A szakkereskedésben szerezhetők be, amennyiben nincsenek az alaptartozékok között

d vágó-őrlőtárcsa

e hasáburgonya-tárcsa

Turmixfeltét

10 keverőpohár

Helyezze rá a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig húzza meg.

11a fedél

Helyezze a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban húzza meg úgy, hogy szilárdan álljon.

b utántöltő-nyílás

Vegye le a tölcserét és töltsen utána a hozzávalókat.

c tölcser

A folyékony hozzávalók utántöltéséhez.

Biztonságtechnikai tudnivalók

⚠ Áramütés veszélye!

A készüléket csak a típustáblán (a készülék alján található) szereplő adatoknak megfelelően csatlakoztassa és működtesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozó vezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.

A csatlakozó vezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

A készülék javítását, pl. egy hibás csatlakozó vezeték kicserélését, a veszélyek elkerülése érdekében csak a vevőszolgálatunk végezheti el.

A készüléket soha ne érintse meg nedves kézzel, ne tartsa folyó víz alá, és ne merítse folyadékba.

Környezetvédelmi tudnivalók

Az aktuális környezetvédelmi tudnivalókról a szakkereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima és tiszta felületen állítsa fel. Fontos, hogy a levegőztető nyílások szabadon maradjanak.
- Dugja be a hálózati csatlakozót.

Tál tartozékokkal / szerszámokkal

⚠ *A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!*

Soha ne nyúljon a tálba addig, amíg a készülék be van kapcsolva (kikapcsolás után rövid ideig még tart a forgás).

A szerszámokat csak akkor cserélje, ha a készülék áll.

Soha ne dolgozzon meghajtásvédő fedél nélkül (turmixfeltét-meghajtás).

- A tálat (6) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig húzza meg.
- A szerszámokat (8/9) úgy helyezze be, ahogyan azt a megfelelő részben leírtuk. A megfelelő szerszám kiválasztásával kapcsolatban lásd a „Receptek / hozzávalók / feldolgozás” c. fejezetet.
- A hozzávalókat úgy töltsé utána, ahogyan azt a megfelelő részben leírtuk. A kiválasztással kapcsolatban lásd a „Receptek / hozzávalók / feldolgozás” c. fejezetet.
- A fedelet (7a) helyezze a készülékre (a fedélen lévő nyíl a fogantyún lévő nyílra mutasson) és az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig húzza meg (a fedél-orr az alapkészüléken lévő nyílásban legyen).
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek / hozzávalók / feldolgozás” c. fejezetet.

A készüléket csak felhelyezett és lezárt fedéllel lehet bekapcsolni.

Vágókés

apritáshoz, daráláshoz, gyúráshoz.

⚠ *Az éles és következtében fellépő balesetveszély!*

A vágókést csak a műanyag fogantyúnál fogva (a felső végén) fogja meg.

- A vágókés (8a) behelyezése.
- A hozzávalók utántöltése.
- A fedelet (7a) a tömőeszközzel (7c) tegye fel.
- A forgatható kapcsolót (a) állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek / hozzávalók / feldolgozás” c. fejezetet.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgatható kapcsolót a 0-ra.
- A tömőeszközt (7c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson keresztül (7b) töltsé be.

Megjegyzés: Ha aprít vagy darál, akkor a finomsági fokozat a feldolgozási idő hosszabbításával nő.

Habverő-tárcsa

tejszínhez, tojásfehérjéhez, turmixitalokhoz.

- A habverő-tárcsát (8b) helyezze be.
- Töltsé be a hozzávalókat.
- A fedelet (7a) a tömőeszközzel (7c) helyezze fel.
- A forgatható kapcsolót (1) állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek / hozzávalók / feldolgozás” c. fejezetet.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgatható kapcsolót az 1. fokozatra.
- A tömőeszközt (7c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson (7b) keresztül töltsé be.

Aprító tárcsa

Vágótárcsa (9b)

pl. uborka, káposzta, cékla, karalábé szeleteléséhez.

Örlőtárcsa (9c)

pl. répa vagy zeller reszeléséhez.

Vágó-örlőtárcsa (9d)

reszeléshez és szeleteléshez

Hasábburgonya-tárcsa (9e)

Behelyezéskor vegye figyelembe a tárcsa állását (lásd az ábrát).

⚠ *Éles és következtében fellépő balesetveszély!*

Az aprító tárcsát csak a műanyag fogantyúnál fogva fogja meg.

Figyelem!**A kés eltompulhat**

Az aprító tárcsát ne használja kemény sajtokhoz (parmezán), diófélékhez és tormához.

- A tárcsatarató (9a) behelyezése.
- Az aprító tárcsát (9b/9c/9d) helyezze be. A kívánt vágó- vagy reszelő-oldalt tegye felülre.
- A fedelet (7a) helyezze fel.
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek / hozzávalók / feldolgozás“ c. fejezetet.
- A vágni- vagy reszelni való anyagot töltsse be (7b) és a tömőeszközzel (7c) tömje be, de ne nyomja meg nagyon.
- A hozzávalók utántöltéséhez a forgatható kapcsolót állítsa a O-ra.
- A tömőeszközt (7c) vegye ki és a hozzávalókat az utántöltő nyíláson (7b) keresztül töltsse be.

Megjegyzés: A legtöbb élelmiszert az 1. fokozaton kell feldolgozni; csak kemény élelmiszert dolgozzon fel a 2. fokozaton.

A munka után

- A forgatható kapcsolót állítsa az O-ra.
- A fedelet az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig húzza meg és vegye le.
- A tálat az óramutató járásával ellentétes irányban ütközésig húzza meg és vegye le.
- Vegye ki a szerszámokat.

Turmixfeltét**⚠ Az éles keverőkés / forgó meghajtás következtében fellépő balesetveszély!**

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe és mindig felhelyezett fedéllel dolgozzon. A keverőt csak akkor vegye le / tegye fel, ha a készülék áll.

⚠ Leforrázási veszély!

Ha forró anyagot mixel, akkor a fedélben lévő tölcserén keresztül gőz távozik el. Maximum 0,4 Liter forró folyadékot szabad a készülékbe tölteni.

Figyelem!**A turmixfeltét megsérülhet**

Ne dolgozzon fel vele mélyhűtött gyümölcsöt vagy zöldséget. A turmixfeltétet ne hagyja üresen járn.

Turmixelés**A turmixfeltét üzemeltetéséhez a tálat (6) és a fedelet (7a) fel kell tenni és le kell zárni. A szerszámokat vegye ki a tálból!**

- A meghajtásvédő fedelet (2) vegye le.
- A keverőpoharat (10) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban húzza meg ütközésig.
- Töltsse be a hozzávalókat, lásd a „Receptek / hozzávalók / feldolgozás“ c. fejezetet. Maximális mennyiség, folyékony = 1 liter (habzó vagy forró folyadék esetén maximálisan 0,4 liter). Az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 100 gramm.
- A fedelet (11a) tegye rá a készülékre és az óramutató járásával ellentétes irányban húzza feszesre.
- A forgatható kapcsolót állítsa a kívánt fokozatra, lásd a „Receptek / hozzávalók / feldolgozás“ c. fejezetet.

A turmixelés után

- A forgatható kapcsolót állítsa a O-ra.
- A turmixfeltétet az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig húzza meg és vegye le.
- A fedelet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le.

Megjegyzés: A turmixfeltétet legjobb, ha a használat után közvetlenül megtisztítja, lásd a „Tisztítás és ápolás“ c. fejezetet.

A hozzávalók utántöltése

- A forgatható kapcsolót állítsa a O-ra (vagy abba állásba, amit a recept megad).
 - A fedelet (11a) vegye le és töltsse be a hozzávalókat
- vagy
- A tölcserét vegye ki a fedélből és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson (11b) keresztül tegye be
- vagy
- a folyékony hozzávalókat a tölcserén (11c) keresztül töltsse be.

Segítség üzemzavar esetén

Zavar

A készüléket nem lehet bekapcsolni.

Ok

A fedelet nem zárta le.

Elhárítás

A fedelet tegye a megfelelő állásba, lásd a 7a ábrát, majd kapcsolja be ismét a készüléket.

Forduljon vevőszolgálatunkhoz, ha más hiba lépne fel.

Tisztítás és ápolás

⚠ **Áramütés veszélye**

A készüléket soha ne tegye vízbe és ne tartsa folyó víz alá.

Figyelem!

készülék felülete megsérülhet

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Az alapkészülék tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Az alapkészüléket nedves ruhával törölje át. Szükség esetén használjon egy kis mosogatószert.

A tál és a tartozékok tisztítása

⚠ **Éles kés következtében fellépő balesetveszély!**

A vágókést és az aprító tárcsát csak a műanyag fogantyúnál fogva fogja meg.

Az összes alkatrész elmosogatható mosogatógépben.

A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhat.

A vágókést a nyílással lefelé úgy tegye be, hogy a kés semmilyen más alkatrészt ne sértsen fel.

Ha répát, vörös káposztát vagy hasonló dolgokat reszel, akkor a műanyag részeken piros bevonat keletkezik, amelyet néhány csepp étolaj segítségével lehet eltávolítani.

A turmixfeltét tisztítása

⚠ **Az éles keverőkés használata következtében fellépő balesetveszély!**

A keverőkést ne fogja meg szabad kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

Az a legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem szárad rá semmi, ami a műanyagot megtámadhatná (pl. a fűszerek illóolaja).

A fedél és a tölcser tisztítható mosogatógépben.

A keverőkést ne a mosogatógépben, hanem folyó víz alatt tisztítsa (ne hagyja a vízben állni).

Tárolás

- A meghajtásvédő fedelet (turmixfeltét-meghajtómű) tegye fel (2. ábra).
- A tálat a tartozékokkal tegye a készülékre (6. ábra).
- A kábelt csavarja fel (3. ábra).

Külön tartozékok

(a szakkereskedésben szerezhető be, amennyiben nincsenek az alaptartozékok között)

12. ábra

Gyümölcsprés








magvas gyümölcsök, bogyós gyümölcsök, csonthéjasok, zöldség kiperéseléséhez.








13. ábra




Citrus-gyümölcsprés

citrusgyümölcsök, pl. narancs, grapefruits, citrom kiperéseléséhez.

Receptek / hozzávalók / feldolgozás

Szerszámok	Fokozat	Idő	Receptek / hozzávalók / feldolgozás
	1/2		Fűszerek (a snidling kivételével) Mennyiség: 10 g – 50 g • A fűszereket tegye a száraz tálba.
	M		Hagyma, fokhagyma Mennyiség: 1 hagymától, negyedelve, 300 g mennyiségig 1 gerezd fokhagymától, 300 g-ig • A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	2/M	többször 2 s	Zöldség és burgonya, nyers (levesekhez, mártásokhoz, töltelékekhez) Mennyiség: 50 g – 300 g • A zöldséget darabolja fel nagyobb darabokra és tegye a tálba.
	2		Kemény sajt (pl. parmezán) Mennyiség: 10 g – 200 g • A sajtot vágja kockára, majd a kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	2		Panírozó liszt Mennyiség: 1 – 4 száraz zsemle • A zsemleket vágja fel negyedekre, majd a kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	2		Hús, máj (darált húshoz, tatár beefsteakhez stb.) Mennyiség: 10 g – 500 g • A csontokat, a porcogókat, a bőrt és az inakat távolítsa el. A húst vágja kockákra. Hústészták, töltelékek és pástétomok előállítása: • Hús (marha, sertés, borjú, szárnyas, de a hal is stb.) a további összetevőkkel és a fűszerekkel együtt tegye a tálba és dolgozza fel egy masszává.
	2	kb. 1 perctől	Keltészta max. 500 g liszt 25 g élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő 225 ml langyos tej 1 tojás 1 csipet só 80 g cukor 60 g zsiradék (langyos) Egy fél citrom héja (citromaroma) Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. Ha a tészta láthatóan sima, meleg helyen kelessze.

Szerszámok	Fokozat	Idő	Receptek / hozzávalók / feldolgozás
	2	kb. 1 perc	Kevert tészta 4 tojás 250 g cukor 1 csomag vanília-cukor 250 g vaj vagy margarin (szobahőmérsékletű) max. 500 g liszt 1 csomag sütőpor 125 ml tej A tésztát keverje addig, amíg sima és csomómentes nem lesz.
	2	kb. 1,5 – 2 percig	Eperszorbet 250 g fagyasztott eper 100 g porcukor 180 ml tejszín (1 jó bögrényi) • Minden hozzávalót tegyen be a tálba. Azonnal kapcsolja be, mert különben csomós lesz. Addig keverje, amíg krémálagú fagyalt lesz belőle.
	1		Hab tojásfehérjéből Mennyiség: 1 – 2 tojásfehérje
	1		Tejszínhab Mennyiség: 200 g – 400 g
	2	kb. 3 perc	Könnyű tejes turmixital a kalóriákat számlálók részére 500 ml tej (3,5% zsírtartalom) 3 – 4 púpozott evőkanál instantpor (pl. Kaba) gyümölcs- vagy vaníliás ízesítéssel • A tartós tejet a mélyhűtőben 3 – 3,5 órán keresztül fagyassza (ne használjon üveget). A tálban verje szilárd habbá. Ezután 3 – 4 evőkanál instantport adjon hozzá és gyorsan keverje el.
	2/M		Diófélék, mandulák Mennyiség: 200 g – 400 g • A héjat maradéktalanul távolítsa el, a turmixfeltét kése különben életlen lesz. A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	2/M		Gyümölcs- és zöldségpüré készítéséhez (almapép, spenót, répa-, paradicsompüré, nyersen vagy megfőzve) • A hozzávalókat és a fűszereket együtt tegye a turmixfeltétbe és dolgozza fel péppé.

Szerszámok	Fokozat	Idő	Receptek / hozzávalók / feldolgozás
	2		Vaníliás-banános tej 2 banán 60 g vaníliafagylalt (kb. 2 púpozott evőkanál) 2 csomag vaníliáscukor kb. 250 ml tej <ul style="list-style-type: none"> A meghámozott banándarabokat a fagylalttal, a vaníliáscukorral és a tejjel együtt tegye a turmixfeltétbe.
	2		Csokoládés tej 80 g – 100 g csokoládé kb. 400 ml forró tej <ul style="list-style-type: none"> A csokoládét aprítsa fel a turmixfeltétben, adja hozzá a forró tejet és gyorsan keverje össze.
	1 és 2		Majonéz 1 tojás 1 teáskanálnyi mustár 150 – 200 ml olaj 1 evőkanálnyi citromlé vagy ecet 1 csipet só 1 csipet cukor Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. <ul style="list-style-type: none"> A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig az 1. fokozaton keverje össze. A turmixfeltétet kapcsolja a 2. fokozatra, az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és keverje a masszát habosra. A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Този уред е предназначен за употреба в домакинството, а не за промишлени нужди.

Използвайте уреда за обработка на обичайни за домакинството количества и време, виж глава «Примерни рецепти».

Уредът не се нуждае от поддръжка и не подлежи на ремонт.

Упътването за употреба описва различни модели с различни елементи за окомплектовка.

Моля, запазете упътването за употреба.

При предаване на уреда на трети лица, предавайте заедно с него и упътването за употреба.

С един поглед

Моля, отворете страниците със схемите в края на упътването.

Основна част на уреда

1 Въртящ се бутон-шалтер

O = стоп;

M = моментно включване (максимални обороти, въртящият се бутон-шалтер трябва да се придържа в това положение);

Степени 1–2, скорост на работа:

1 = ниски обороти,

2 = високи обороти.

2 Предпазен капак за задвижването

Поставяйте го, когато не използвате миксера.

3 Място за навиване на кабела

4 Улеи за проветрение

5 Закрепващи с вакуум крачета

Поставяйте уреда само върху чиста и гладка повърхност.

Съд и съответното му оборудване / инструментите, принадлежащи към него

6 Съд

Поставете го и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до откат (байонетен затвор).

7a Капак

Поставете го (като стрелката върху капака трябва да съвпадне със стрелката върху дръжката) и го завъртете по посока на часовниковата стрелка до откат (Върхът на капака да попадне в съответния улей на основния корпус на уреда).

b Отвор за пълнене на съда

Извадете капачето му и напълнете съда през него с необходимите продукти.

c Капаче на отвора (= мерителна чашка)

Служи за пробутване на нарязани или настъргани продукти.

8a Нож за разбиване

b Шайба за разбиване

9a Носач за шайбата

Служи за повдигане на шайбите.

b Шайба за рязане – дебело / тънко.

c Шайба за настъргване – за едро / фино.

може да се намери в търговската мрежа, ако не влиза в обема на доставката

d Шайба за рязане и настъргване

e Шайба за пържени картофи

Миксер – кана

10 Чаша на миксер – каната

Поставете я и я завъртете в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато се закрепи.

11a Капак

Поставете го и го завъртете докато се задържи здраво в посока, обратна на часовниковата стрелка.

b Отвор за пълнене

Снемете фунията, която го затваря и напълнете каната с продукти.

c Фуния

Служи за наливане в каната на течни продукти.

Указания за безопасност

⚠ **Опасност от токов удар!**

Свързвайте и експлоатирайте уреда само съгласно данните върху табелката (на основата на уреда).

Използвайте го само в случай, че захранващият проводник и самият уред не индицират дефекти.

Не допускайте деца в близост до уреда. Изтегляйте щепсела след всяка употреба, преди почистване, преди напускане на стаята или в случай на авария.

Не прекарвайте захранващия кабел върху остри ръбове и над горещи повърхности. За да се избегнат рискове от наранявания на хора и повреди на уреда, всякакви поправки по уреда, като напр. подмяна на захранващия кабел, трябва да се извършват от наш оторизиран сервис. Не пипайте уреда с мокри ръце, не го поставяйте под течаща вода и не го потапяйте в течности.

Указания за изхвърляне

За актуалните разпоредби относно изхвърлянето на настоящия уред можете да получите информация от нашия оторизиран търговски представител или от съответната общинска служба, по Вашето местоживеене.

Обслужване на уреда

Преди първа употреба почистете основно уреда и неговото оборудване, виж глава «Почистване и поддържане».

Подготовка

- Поставете основния корпус на уреда върху гладка и чиста повърхност. Отворите за проветрение трябва да са свободни.
- Поставете щепсела в контакта.

Съд и оборудването му / инструментите, принадлежащи към него

⚠ **Опасност от нараняване от въртящите се инструменти!**

Никога не бъркайте в съда, когато използвате уреда (и след изключване на уреда, задвижването продължава да действа още известно време).

Сменяйте инструментите от оборудването само при изключен уред.

Работете с уреда само при поставен предпазен капак на задвижването (на задвижването на миксер-каната).

- Поставете съда (6) и го завъртете до откат в посоката на часовниковата стрелка.
- Поставете съответните инструменти от оборудването (8/9), както е описано в съответния раздел. За избора на инструментите виж глава «Рецепти / Продукти / Обработка».
- Поставете продуктите, както е описано в съответния раздел. За избора им виж глава «Рецепти / Продукти / Обработка».
- Поставете капака (7а) (стрелката върху капака трябва да съвпадне със стрелката върху дръжката) и го завъртете до откат в посоката на часовниковата стрелка (носът на капака да попадне в съответния прорез върху основния корпус).
- Поставете въртящия се бутон-шалтер на желаната степен за работа, виж глава «Рецепти / Продукти / Обработка».

Уредът може да се включва само при положение, че капакът е поставен и застопен.

Нож за разбиване

Служи за надребняване, мелене, месене.

⚠ *Опасност от нараняване от острия нож!*
Хващайте ножа за разбиване само за пластмасовата дръжка (в горния край).

- Поставете ножа за разбиване (8а).
- Поставете продуктите.
- Отгоре поставете капака (7а) и капачето за отвора му (7с).
- Поставете въртящия се бутон-шалтер на желаната степен за работа, виж глава «Рецепти / Продукти / Обработка».
- За да поставите продуктите, настройте въртящия се бутон-шалтер на положение «О».
- Извадете капачето за отвора (7с) и поставете продуктите през отвора за пълнене (7b).

Забележка: При надробяване и мелене степента на раздробяване се увеличава пропорционално на продължителността на обработката.

Шайба за разбиване

Служи за разбиване на сметана, белтъци на сняг, шейкове.

- Поставете шайбата за разбиване (8b).
- Поставете продуктите.
- Отгоре поставете капака (7a) и капачето за отвора му (7c).
- Поставете въртящия се бутон-шалтер (1) на желаната степен за работа, виж глава „Рецепти / Продукти / Обработка».
- За да поставите продуктите, настройте въртящия се бутон-шалтер на степен «1».
- Извадете капачето за отвора (7c) и поставете продуктите през отвора за пълнене (7b).

Шайби за рязане и настъргване

Шайба за рязане (9b)

служи напр. за нарязване на краставици, зеле, червено цвекло, ряпа.

Шайба за настъргване (9c)

Служи напр. за настъргване на моркови, целина.

Шайба за рязане и настъргване (9d)

за настъргване и рязане

Шайба за пържени картофи (9e)

Когато я монтирате, съблюдавайте положението на шайбата (виж схемата)

⚠ Опасност от нараняване от острия нож!

Хващайте шайбите за рязане и настъргване само за пластмасовата дръжка.

Внимание!

Ножовите се изхабяват (затъпяват)

Не използвайте шайбите за рязане и настъргване за твърди сирена (напр. пармезан), орехи и хрян.

- Поставете носача за шайбите (9a).
- Поставете шайбите за рязане и настъргване (9и/9с/9в). Страната за рязане или настъргване, която желаете да използвате, поставете нагоре.
- Поставете капака (7a).
- Поставете въртящия се бутон-шалтер на желаната степен за работа, виж глава „Рецепти / Продукти / Обработка».
- Поставете продуктите, които трябва да се режат или стържат (7b) и ги пробутвайте с капачето (7c), без да упражнявате голям натиск.
- За да поставите продуктите, настройте въртящия се бутон-шалтер на положение «0».
- Махнете капачето на отвора на капака (7c) и поставете необходимите продукти през отвора за пълнене (7b).

Забележка: Обработката на повечето хранителни продукти се извършва на степен «1»; на степен «2» обработвайте само твърди продукти.

След приключване на работа

- Поставете въртящия се бутон-шалтер на «0».
- Развъртете капака до откат в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го свалете.
- Развъртете съда до откат в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го снемете.
- Извадете инструментите за бъркане / рязане.

Миксер-кана

⚠ Опасност от нараняване посредством острия миксер-нож / въртящото задвижване!

Никога не бъркайте в работещата миксер-кана и работете винаги при поставен капак. Поставайте или сваляйте миксера само при изключен уред.

⚠ Опасност от кипване!

При обработка на горещи продукти през фунията на капака излиза пара. Пълнете максимум до 0,4 литра гореща течност.

Внимание!

Миксер-каната може да бъде увредена.

Не обработвайте дълбоко замразени плодове или зеленчуци.

Празна миксер-кана не бива да работи.

Разбъркване

За да работите с миксер-каната, съдът (6) и капакът (7a) трябва да са поставени върху корпуса и добре застопорени. Инструментите, с които се работи в съда, трябва да бъдат извадени!

- Свалете предпазния капак на задвижването (2).
- Поставете чашата на миксер-каната (10) и я завъртете до откат в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете продуктите, виж глава «Рецепти / Продукти / Обработка». Максимално количество при течни продукти = 1 литър (пенещи се или горещи течности – максимум 0,4 литра). Оптимално количество за обработка при твърди продукти = 100 грама.

- Поставете капака (11а) и го завъртете до застопоряване в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете въртящия се бутон-шалтер на желаната степен за работа, виж глава «Рецепти / Продукти / Обработка».

След приключване на работа с миксер-каната

- Поставете въртящия се бутон-шалтер на «О».
 - Завъртете миксер-каната в посоката на часовниковата стрелка до откат и я свалете.
 - Завъртете капака в посоката на часовниковата стрелка и го свалете.
- Забележка: Най-добре е да почиствате миксер-каната веднага след употреба, виж глава «Почистване и поддържане».

Поставяне на продукти

- Поставете въртящия се бутон-шалтер на «О» (или както е указано в рецептата).
 - Свалете капака (11а) и поставете продуктите
- или
- Свалете фунията на капака и постепенно, на порции поставяйте твърдите продукти през отвора за пълнене (11b)
- или
- Течни продукти пълнете през фунията (11с).

Помощ при повреди

Повреда

Уредът не може да бъде включен.

Причина

Не е затворен добре капакът (не е застопорен).

Отстраняване

Поставете капака правилно, виж схема 7а, отново включете уреда.

В случай на други повреди се обръщайте към наш оторизиран сервиз.

Почистване и поддържане

⚠ Опасност от токов удар!

Никога не потопявайте основния корпус във вода и не го поставяйте под течаща вода.

Внимание!

Повърхностите могат да бъдат наранени

Не използвайте триещи почистващи препарати.

Почистване на основния корпус на уреда

- Изтеглете щепсела от контакта.
- Изтрийте основния корпус с мокро. В случай на нужда можете да използвате малко миеш препарат.

Почистване на съда и съответното оборудване от инструменти за него

⚠ Опасност от нараняване посредством острия нож!

Ножът за разбиване и шайбите за рязане и стъргане трябва да се хващат само за дръжката от пластмаса.

Всички части са устойчиви на миене в миялна машина.

Не притискайте в миялната машина пластмасовите части, тъй като е възможно да се деформират.

Ножът за разбиване се поставя с отвора надолу така, че да не може да нарани други части.

При стъргане на моркови, червено зеле или подобни върху пластмасовите части се образуват червеникави наслагвания, които можете да отстраните с няколко капки олио.

Почистване на миксер-каната

⚠ Опасност от нараняване посредством острия нож на миксер-каната!

Не хващайте ножа на миксер-каната с голи ръце. При почистване използвайте четка.

Най – добре е да почиствате уреда непосредствено след употреба. Така нищо няма да залепне и пластмасата няма да се увреди (напр. от етеричните масла в подправките).

Капакът и фунията са устойчиви на миене в миялна машина.

Чашата на миксер-каната не бива да се мие в миялна машина, почиствайте я под течаща вода (не я оставяйте да кисне във вода).

Съхраняване

- Поставете предпазния капак на задвижването (на задвижването на миксер-каната) (схема 2).
- Поставете съда с оборудването му (схема 6).
- Навийте кабела (схема 3).

Специално допълнително оборудване

(Може да се намери в търговската мрежа, ако не влиза в обема на доставката.)

Схема 12

Центрофуга за сокове

Служи за изстискване на плодове със семки, ягодови плодове, плодове с костилки, зеленчуци.

Схема 13

Преса за цитрусови плодове

Служи за изстискване на сок от цитрусови плодове като напр. портокали, грейпфрути, лимони.





Гаранция








За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна.







При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазваме си правото на промени.

Рецепти / Продукти / Обработка

Инструмент	Степен	Време	Рецепти / Продукти / Обработка
	1/2		Подправки (с изключение на пресен лук) Количество: от 10 до 50 г • Подправките се слагат в сухия основен съд на миксера.
	M		Лук, чесън: Количество най-малко 1 глава лук, разрязана на четири части, до максимум 300 г от 1 скилидка чесън до 300 г • Обработвайте, докато достигнете желаната степен на нарязване на дребно.
	2/M	в повечето случаи по 2 секунди.	Зеленчуци и картофи, сурови (за супи, сосове, пълнки) Количество: от 50 до 300 г • Разделете зеленчуците на едри парчета и ги сложете в основния съд.
	2		Твърди сирена (напр. «Пармезан») Количество: от 10 до 200 г • Нарезете сиренето на парчета, обработвайте, докато достигнете желаната степен на нарязване на дребно.

Инструмент	Степен	Време	Рецепти / Продукти / Обработка
	2		Галета Количество: от 1 до 4 сухи хлебчета • Разрежете хлебчетата на четири, обработвайте, докато достигнете желаната степен на настъргване.
	2		Месо, дроб (за кайма, за тартар-бифтек и т.н.) Количество: от 10 до 500 г • Махнете костите, хрущялите, кожата и сухожилията. Нарежете месото на парчета. За производство на плътна като тесто месна маса, пълнки и пастети: • Поставете месото (говеждо, свинско, телешко, пилешко, а също така може и риба и т.н.) заедно с другите продукти и подправки в съда и ги преработете до постигане на гладка, плътна маса.
	2	около 1 минута	Тесто с мая макс. 500 г брашно 25 г мая или 1 пакетче суха мая 225 мл хладко мляко 1 яйце 1 щипка сол 80 г захар 60 г мазнина (хладка) кората на половин лимон (лимонена есенция). Всички продукти трябва да имат еднаква температура. Когато тестото вече изглежда гладко, го оставете на топло място да втаса.
	2	около 1 минута	Бъркано тесто 4 яйца 250 г захар 1 пакетче ванилия на прах 250 г масло или маргарин (със стайна температура) макс. 500 г брашно 1 пакетче бакпулвер 125 г мляко Разбърквайте тестото, докато стане гладка маса и няма топчета.
	2	около 1,5 до 2 минути.	Шербет от ягоди 250 г замразени ягоди 100 г пудра захар 180 мл сметана (около 1 чаена чаша) • Поставете всички продукти в съда. Веднага включете миксера да работи, защото иначе се образуват бучки. Разбърквайте, докато се получи крем-сладолед.
	1		Белтъци на сняг Количество: от 2 до 6 белтъка
	1		Разбита сметана Количество: от 200 до 400 г

Инструмент	Степен	Време	Рецепти / Продукти / Обработка
	2	около 3 минути.	<p>Лек млечен шейк за хора, които се отнасят съзнателно към поеманите калории 500 мл мляко (3,5 % масленост) 3 до 4 препълнени с връх супени лъжици инстант – прах (напр. на фирма «Kaba») с вкус на ванилия или плодове</p> <ul style="list-style-type: none"> • Оставете млякото във фризера за 3 до 3,5 часа да замръзне (не използвайте стъклени шишета). Разбийте го в основния съд до пълтна пяна. След това поставете 3 до 4 супени лъжици от праха за получаване на желания вкус и разбъркайте за кратко.
	2/M		<p>Орехи, бадеми Количество: от 200 до 400 г</p> <ul style="list-style-type: none"> • Почистете много добре от черупките, иначе ножът на миксер-каната ще се изхаби. <p>Обработвайте до желаната степен на натрошаване на дребно.</p>
	2/M		<p>Пюре от плодове или зеленчуци (ябълков мус, пюре от спанак, моркови, домати; в сурово състояние или варено)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поставете продуктите и подправките заедно в миксер-каната и ги преработете на пюре.
	2		<p>Млечна напитка с банани и ванилия 2 банана 60 г сладолед ванилия (приблизително 2 препълнени супени лъжици) 2 пакетчета ванилия около 250 мл мляко</p> <ul style="list-style-type: none"> • Поставете в миксер-каната обелените парчета банан, заедно с леда, ванилията на прах и млякото.
	2		<p>Мляко с шоколад 80 до 100 г шоколад около 400 мл горещо мляко</p> <ul style="list-style-type: none"> • Раздробете шоколада в миксер-каната, долейте горещото прясно мляко и разбъркайте за кратко.
	1 и 2		<p>Майонеза 1 яйце 1 чаена лъжичка горчица 150 до 200 мл олио 1 супена лъжица лимонов сок или оцет 1 щипка сол 1 щипка захар</p> <p>Продуктите трябва да имат еднаква температура.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разбъркайте всички продукти (без олиото) няколко секунди на степен «1». • Превключете миксер-каната на степен «2», бавно наливайте олиото през фунията и разбърквайте, докато се получи гладка емулсионна маса. <p>Използвайте майонезата веднага, не я съхранявайте дълго.</p>

Этот кухонный комбайн предназначен для использования только в домашнем хозяйстве и ни в коем случае не на производстве.

С помощью данного комбайна можно перерабатывать только то количество продуктов и в течение того времени, которые характерны для домашнего хозяйства (смотрите раздел «Рецепты»). Кухонный комбайн не нуждается в техобслуживании.

В инструкции по эксплуатации описываются различные модели кухонных комбайнов с различными принадлежностями.

Храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче кухонного комбайна следующему владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, последние страницы с рисунками.

Кухонный комбайн (основной блок)

1 Поворотный выключатель

О = стоп

М = мгновенное включение при наивысшем числе оборотов привода, выключатель следует крепко держать в руке.

Ступени 1–2 рабочая скорость:

ступень 1 = низкое число оборотов, ступень 2 = высокое число оборотов.

2 Защитная крышка

надевается, если миксером не пользуются.

3 Приспособление для намотки кабеля

4 Прорези для вентиляции

5 Ножки-присоски

для фиксации положения комбайна на гладкой и чистой поверхности.

Смесительная чаша с принадлежностями / Насадки

6 Смесительная чаша

устанавливается и без нажима поворачивается по часовой стрелке до упора (штыковой затвор).

7a Крышка

устанавливается (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на ручке) и поворачивается до упора по часовой стрелке (выступ крышки должен войти в паз основного блока).

b Загрузочное отверстие

Для загрузки продуктов выньте из отверстия толкатель.

с Толкатель (используется также как мерный стакан)

для подталкивания продуктов, нарезаемых или натираемых на терке.

8a Ударный нож

b Сбивальный диск

9a Подставка

для установки дисков.

b Диск для нарезания толстыми / тонкими ломтиками

с Диск для шинкования крупно / мелко

Если принадлежностей нет в объеме поставки, то их можно приобрести в специализированных магазинах

d Дисковый нож-диск для шинкования,

e Диск для приготовления картофеля фри

Миксер

10 Стакан миксера

устанавливается на вывод привода и поворачивается против часовой стрелки до упора.

11a Крышка

вставляется в стакан и плотно закручивается против часовой стрелки.

b Загрузочное отверстие

для добавления продуктов в миксер открывается путем вытаскивания воронки.

с Воронка

используется для заливки в миксер жидкостей.

Указания по технике безопасности

⚠ *Существует опасность электрошока!*

Кухонный комбайн следует подключать к сети и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных на типовой табличке (на дне комбайна).

Комбайном можно пользоваться только если он сам и его сетевой шнур находятся в полном порядке. Не подпускайте детей близко к комбайну.

Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур об острые кромки или горячую поверхность.

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт кухонного комбайна (например, замена поврежденного электрошнура) должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

Нельзя прикасаться к комбайну влажными руками, мыть его в проточной воде или погружать в жидкость.

Указания по утилизации

Информацию о том, как правильно проводить утилизацию, Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам этот кухонный комбайн, или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Обслуживание

Перед использованием комбайна в первый раз его и принадлежности следует тщательно протереть, как описано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Установите кухонный комбайн на ровную и чистую поверхность. Прорези для вентиляции не должны быть ничем загорожены или загрязнены.
- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша с принадлежностями / Насадки

⚠ *Существует опасность травмирования о вращающиеся насадки!*

Во время работы комбайна никогда не просовывайте руку в смесительную чашу (даже после выключения комбайна его привод еще некоторое время продолжает вращаться).

Заменяйте насадки только при полной остановке двигателя.

Привод, предназначенный для миксера, должен быть во время работы комбайна всегда закрыт защитной крышкой.

- Установите смесительную чашу (6) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Вставьте насадку (8/9), как описано в соответствующем разделе. Выбор насадки проводите согласно указаниям раздела «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Загрузите продукты, как указано в соответствующем разделе инструкции. Подбор продуктов проводите согласно указаниям раздела «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Установите на место крышку (7а) (стрелка на крышке должна находиться напротив стрелки на ручке) и поверните ее по часовой стрелке до упора (выступ крышки должен войти в паз основного блока).
- Поворотный выключатель установите на ступень, которая указана в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка».

Комбайн включается только если крышка правильно установлена и зафиксирована.

Ударный нож

используется для измельчения, рубки, разминания продуктов.

⚠ Существует опасность травмирования об острые ножи!

Беритесь только за пластмассовую ручку (верхний конец) ножа.

- Насадите ударный нож (8a) на держатель.
- Загрузите продукты.
- Установите крышку (7a) с толкателем (7c) в загрузочном отверстии.
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель на «О».
- Выньте толкатель (7c) и загрузите продукты через отверстие (7b).

Указание: при измельчении и рубке продуктов степень их измельчения увеличивается в зависимости от продолжительности процесса.

Сбивальный диск

для взбивания сливок, белков, шейков.

- Насадите диск (8b) на держатель.
- Загрузите компоненты.
- Установите крышку (7a) вместе с толкателем (7c).
- Поворотный выключатель (1) установите в положение, указанное в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель на «1».
- Выньте толкатель (7c) и загрузите продукты через отверстие (7b).

Диски-измельчители

Диск (9b)

для нарезания, например, огурцов, красной свеклы, кольраби, шинкования капусты.

Диск (9c)

для натирания моркови, сельдерея.

Дисковый нож-диск для шинкования (9d) используется для шинкования и нарезания продуктов.

Диск для приготовления картофеля фри (9e).

При установке учитывайте положение диска (смотрите рисунок).

⚠ Существует опасность травмирования об острые кромки ножей!

Беритесь только за пластмассовые ручки дисков-измельчителей.

Внимание!

Кромки ножей могут быстро затупиться.

Поэтому не следует использовать их для измельчения твердых сортов сыра (например, пармезанского), орех и хрена.

- Вставьте держатель для дисков (9a).
- Установите диск-измельчитель (9b/9c/9d) той стороной вверх, которая Вам нужна (нарезание / натирание).
- Установите крышку (7a).
- Поворотный выключатель установите в положение, указанное в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка».
- Загрузите продукты (7b) и, без особого нажима, подталкивайте их с помощью толкателя (7c).
- Перед загрузкой новых компонентов установите выключатель на «О».
- Выньте толкатель (7c) и загрузите продукты через отверстие (7b).

Указание: переработку большинства продуктов выполняйте на низкой скорости (ступень 1); только твердые продукты следует перерабатывать на высокой скорости (ступень 2).

После работы

- Установите выключатель в положение «О».
- Поверните крышку против часовой стрелки до упора и снимите ее.
- Чашу также поверните против часовой стрелки до упора и снимите ее.
- Выньте насадку.

Миксер

⚠ Существует опасность травмирования об острые ножи миксера / вращающийся вывод привода!

Никогда не просовывайте руку в установленный на комбайн миксер. Пользуйтесь только миксером с плотно закрытой крышкой.

Устанавливать и снимать миксер можно только при выключенном комбайне.

⚠ Существует опасность ожога!

Если в миксере взбивается очень горячая жидкость, то образующийся пар выходит наружу через воронку в крышке миксера. Поэтому в миксер можно наливать макс. 0,4 л горячей жидкости.

Внимание!

Миксер может быть поврежден, если в нем взбивать замороженные овощи и фрукты.

Никогда не включайте пустой миксер.

Взбивание в миксере

Перед началом работы должны быть установлены на место смесительная чаша (6) и крышка (7a). Насадки из чаши уберите!

- Снимите с вывода привода защитную крышку (2).
- Установите стакан (10) и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Загрузите указанные в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка» продукты. Максимальное количество жидкости = 1 л (сильнопенящиеся или горячие жидкости – максимум 0,4 л). Оптимальное количество твердых компонентов = 100 г.
- Вставьте крышку (11a) и плотно закрутите ее, поворачивая против часовой стрелки.
- Установите поворотный выключатель на ступень, указанную в разделе «Рецепты / Компоненты / Переработка».

После взбивания

- Установите поворотный выключатель на «О».
- Поверните стакан миксера по часовой стрелке до упора и снимите его.
- Крышку также поверните по часовой стрелке и снимите.

Указание: миксер лучше всего мыть сразу после использования (смотрите раздел «Чистка и уход»).

Добавление продуктов

- Установите выключатель на «О» (или поступайте так, как указано в рецепте).
- Снимите крышку (11a) и загрузите необходимые продукты

или

- выньте воронку из крышки и постепенно засыпайте твердые компоненты через загрузочное отверстие (11b),

или

- влейте через воронку (11c) жидкие компоненты.

Помощь при устранении неисправностей

Неисправность

Комбайн не включается.

Причина

Крышка не зафиксирована.

Устранение

Установите крышку в правильное положение, как изображено на рисунке 7a, и снова включите комбайн.

При возникновении других неисправностей обращайтесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.

Чистка и уход

⚠ Существует опасность электрошока!

Кухонный комбайн ни в коем случае нельзя погружать в воду или держать его под проточной водой.

Внимание!

Поверхность комбайна и его принадлежностей можно повредить, поэтому никогда не применяйте для их чистки абразивные чистящие средства.

Чистка кухонного комбайна

- Вытащите вилку из розетки.
- Комбайн протрите влажной тряпкой. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

⚠ Существует опасность травмирования об острые кромки ножей!

Беритесь только за пластмассовые ручки ударного ножа и дисков-измельчителей.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать между посудой, так как возможна их деформация.

Ударный нож укладывайте в посудомоечную машину отверстием вниз таким образом, чтобы об его острые кромки не повредились другие детали комбайна.

После шинкования моркови или красной свеклы на пластмассовых деталях комбайна остается налет оранжевого или красного цвета, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка миксера

⚠ Существует возможность травмирования об острые ножи миксера!

За ножи миксера нельзя брать голый рукой. Для чистки ножей пользуйтесь щеткой.

Миксер лучше всего мыть сразу после использования. В этом случае к нему ничто не прилипнет, и пластмассовые детали останутся неповрежденными (как, например, в результате воздействия эфирных масел, содержащихся в пряностях). Крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине. Стакан миксера следует мыть не в посудомоечной машине, а под проточной водой (но оставлять его в воде нельзя).

Хранение

- Наденьте защитную крышку на привод миксера (рисунок 2).
- Установите смесительную чашу с принадлежностями (рисунок 6).
- Намотайте кабель на держатель (рисунок 3).

Специальные принадлежности

(Если принадлежностей нет в объеме поставки, то их можно приобрести в специализированных магазинах).

Рисунок 12

Соковыжималка

для получения сока из семечковых и косточковых фруктов, ягод и овощей.








Рисунок 13








Соковыжималка для цитрусовых

для получения сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Рецепты / Компоненты / Переработка

Насадка	Степень	Время	Рецепты / Компоненты / Переработка
	1/2		Зелень (за исключением зеленого лука) Количество: 10–50 г. • Загружайте зелень в сухую смесительную чашу.
	M		Лук, чеснок Количество: начиная с одной луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г; начиная с одного зубчика чеснока до 300 г. • Перерабатывайте овощи до необходимой степени измельчения.
	2/M	Несколько раз по 2 сек.	Сырые овощи и картофель (для супов, соусов, различных начинок) Количество: 50–300 г. • Нарезьте овощи большими кусками и загрузите в смесительную чашу.
	2		Твердый сыр (пармезанский) Количество: 10–200 г. • Нарезьте сыр кубиками и перерабатывайте его до нужной степени измельчения.
	2		Панировочная мука Количество: 1–4 сухие булочки. • Булочки разрежьте на 4 части и перерабатывайте их до нужной степени измельчения.
	2		Мясо, печень (для получения фарша, паштетов и пр.) Количество: 10–500 г. • Удалите кости, хрящи, сухожилия, кожу и нарежьте мясо кусочками. Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов: • загрузите в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, можно также рыбу и пр.), добавьте необходимые компоненты и приправы и перерабатывайте, пока не получится однородная масса.
	2	ок. 1 мин	Дрожжевое тесто Макс. 500 г муки, 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей, 225 мл теплого молока, 1 яйцо, 1 щепотка соли, 80 г сахара, 60 г жира (слегка теплого), цедра с половины лимона (все компоненты должны иметь одинаковую температуру). Если тесто стало гладким, поставьте его в теплое место для подъема.

Насадка	Ступень	Время	Рецепты / Компоненты / Переработка
	2	ок. 1 мин	Недрожжевое тесто 4 яйца, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г масла или маргарина, (комнатной температуры), макс. 500 г муки, 1 пакетик пекарского порошка, 125 мл молока. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, без комочков.
	2	ок. 1,5–2 мин	Клубничное мороженое 250 г свежемороженой клубники, 100 г сахарной пудры, 180 мл сливок. • Все компоненты загрузите в смесительную чашу. Комбайн немедленно включите, иначе образуются комки. Перемешивайте все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.
	1		Взбитые белки Количество: 2–6 белков.
	1		Взбитые сливки Количество: 200–400 г.
	2	Ок. 3 мин.	Воздушный молочный шейк для тех, кто следит за фигурой 500 г пастеризованного молока (жирность 3,5 %), 3–4 ст. ложки с горкой растворимого порошка (напр. «Каба») с фруктовым или ванильным вкусом. • Дайте молоку замерзнуть, положив его в морозильник на 3–3,5 часа (только не в стеклянной бутылке). Взбейте его затем в смесительной чаше в густую пену. После этого добавьте 3–4 ложки растворимого порошка и быстро все перемешайте.
	2/М		Орехи, миндаль Количество: 200–400 г. • полностью очистите орехи от скорлупы, иначе нож миксера сразу же затупится. После этого перерабатывайте орехи до нужной степени измельчения.
	2/М		Приготовление пюре из овощей и фруктов (мусс из яблок, пюре из шпината, моркови, томатов, сырых или вареных) • Загрузите в миксер все компоненты и пряности и перерабатывайте их до получения пюре.

Насадка	Ступень	Время	Рецепты / Компоненты / Переработка
	2		<p>Бананово-молочный напиток с ванильным вкусом 2 банана, 60 г ванильного мороженого (ок. двух ст. ложек с горкой), 2 пакетика ванильного сахара, ок. 250 мл молока.</p> <ul style="list-style-type: none"> Загрузите в миксер очищенные и нарезанные кусочками бананы, мороженое, ванильный сахар и залейте молоко.
	2		<p>Шоколадный молочный напиток 80–100 г шоколада, ок. 400 мл горячего молока.</p> <ul style="list-style-type: none"> Измельчите шоколад в миксере, затем залейте горячее молоко и все быстро перемешайте.
	1 и 2		<p>Майонез 1 яйцо, 1 ч. ложка горчицы, 150–200 мл растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока или уксуса, 1 щепотка соли, 1 щепотка сахара.</p> <p>Компоненты должны иметь одинаковую температуру.</p> <ul style="list-style-type: none"> Все компоненты (кроме масла) перемешайте в течение нескольких секунд на низкой скорости (ступень 1). Переключите миксер на высокую скорость (ступень 2), медленно вливайте через воронку масло и смешивайте все до тех пор, пока не образуется эмульсия. <p>Приготовленный майонез не следует долго хранить.</p>



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Галгенау»:	(095) 737-2965
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций:	(095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных сторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

وصفات / مكونات / طريقة التحضير	الوقت	درجة التشغيل	أداة العمل
المكسرات أو الجوز الكمية : حوالي 200 إلى 400 غرام • يجب استبعاد القشور تماما ، حيث أن وجود القشور يقلل من درجة حدة السكين.		2/M	
لعمل المعجون الخضروات والفواكه (معجون التفاح ، سبانخ ، جزر، معجون الطماطم ، نبتة أو مطهية) • توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة		2/M	
حليب بالوز والفانيليا عدد 2 ثمرة موز 60 غرام (حوالي ملعقتان كبيرتان) أيس كريم فانيليا يشغل الجهاز حتى تحصل على حجم القطع المرغوب 2 كيس فانيليا 250 ميلي لتر حليب • يضرب الموز (بعد التقشير) وأيس الكريم والفانيليا والحليب بالخلط.		2	
حليب بالشكولاته حوالي 80 إلى 100 غرام شكولاته 400 ميلي لتر حليب ساخن • تقطع الشكولاته بالخلط ثم يضاف إليها الحليب الساخن ويضربا معا في الخلط فترة قصيرة.		2	
المايونيز عدد 1 بيضة 1 ملعقة صغيرة مستردة حوالي 150 إلى 200 ميلي لتر زيت 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون قليل من الملح قليل من السكر يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة • تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) على الدرجة 1 عدة ثواني. • ثم يشغل الجهاز على الدرجة 2 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب. يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.		2, 1	

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع للضمان. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

أداة العمل	درجة التشغيل	الوقت	وصفات / مكونات / طريقة التحضير
	2	حوالي 1 دقيقة	<p>عجين بالحميرة أقصى كمية : 500 غرام طحين 25 غرام حميرة أو كيس حميرة مجففة 225 ملي لتر حليب دافئ 1 بيضة قليل من الملح 80 غرام سكر 60 غرام سمن (دافئ) قشرة نصف ليمونة ، مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجينة ناعمة الملمس وبتركة في مكان دافئ حتى تختمر.</p>
	2	حوالي 1 دقيقة	<p>العجين الخالي من الخمر 4 بيضات 250 غرام سكر كيس فانيليا 250 غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية) أقصى كمية : 500 غرام طحين كيس حميرة بيكنج بودر 125 ملي لتر حليب يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجينة ناعمة الملمس.</p>
	2	حوالي من 1.5 إلى 2 دقيقة	<p>كريمة بوظة الفراولة 250 غرام فراولة مجمدة 100 غرام سكر بودرة 180 ملي لتر قشدة (حوالي كوب) • توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فوراً، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.</p>
	1		<p>خفق بياض البيض النيئ الكمية: ، من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ</p>
	1		<p>القشدة الكمية: من 200 إلى 400 غرام</p>
	2	حوالي 3 دقائق	<p>مشروب حليب خفيف الدسم 500 مل حليب مبستر (درجة الدسم 3,5%) حوالي 3 إلى 4 ملاعق كبيرة مسحوق مجفف (مسحوق الكاكاو على سبيل المثال) فراولة - أو رائحة الفراولة • يوضع الحليب في الفريزر لمدة 3 إلى 3,5 ساعات حتى يتجمد (لا تستخدم لذلك وعاء من الزجاج. ثم يوضع الحليب في الوعاء ويخفق حتى يصبح رغوي ثم يضاف إليه 3 إلى 4 ملاعق مسحوق كاكاو ويقلب فترة قصيرة.</p>

وصفات / مكونات / طريقة التحضير	الوقت	درجة التشغيل	أداة العمل
<p>عجين بالخميرة أقصى كمية : 500 غرام طحين 25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة 225 ملي لتر حليب دافئ 1 بيضة قليل من الملح 80 غرام سكر 60 غرام سمن (دافئ) قشرة نصف ليمونة ، مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المكونات حتى تحصل على عجين ناعم الملمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.</p>	حوالي 1 دقيقة	2	
<p>العجين الحالي من الخمير 4 بيضات 250 غرام سكر كيس فانيليا 250 غرام زبد حيواني أو نباتي (درجة الحرارة الطبيعية) أقصى كمية : 500 غرام طحين كيس خميرة بيكنج بودر 125 ملي لتر حليب يتم إعداد المكونات حتى تحصل على عجين ناعم الملمس.</p>	حوالي 1 دقيقة	2	
<p>كريمة بوظة الفراولة 250 غرام فراولة مجمدة 100 غرام سكر بودرة 180 ملي لتر قشدة (حوالي كوب) • توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فوراً، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.</p>	حوالي من 1.5 إلى 2 دقيقة	2	
<p>خفق بياض البيض النيئ الكمية: ، من 2 إلى 6 بياض بيض نئ</p>		1	
<p>القشدة الكمية: من 200 إلى 400 غرام</p>		1	
<p>مشروب حليب خفيف الدسم 500 مل حليب مبستر (درجة الدسم 3,5%) حوالي 3 إلى 4 ملاعق كبيرة مسحوق مجفف (مسحوق الكاكاو على سبيل المثال) فراولة - أو رائحة الفراولة • يوضع الحليب في الفريزر لمدة 3 إلى 3,5 ساعات حتى يتجمد (لا تستخدم لذلك وعاء من الزجاج. ثم يوضع الحليب في الوعاء ويخفق حتى يصبح رغوي ثم يضاف إليه 3 إلى 4 ملاعق مسحوق كاكاو ويقلب فترة قصيرة.</p>	حوالي 3 دقائق	2	

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل:

لا يمكن تشغيل الجهاز.

سبب العطل:

لم يتم تركيب الغطاء حتى درجة الثبات.

إزالة العطل

يجب تركيب غطاء الخلاط بطريقة صحيحة، أنظر الصورة 7a، ثم أعد تشغيل الجهاز.

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ خطر التعرض للصعق الكهربائي

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلائاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيه!

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأحزاز.

لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

تنظيف الجهاز الرئيسي

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة. ويمكن استخدام قليل من المنظف السائل عند الضرورة.

تنظيف الوعاء مع الملحقات

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إسكاج سكين الحفّاق أو أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي.

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينته غسل الأواني.

يجب مراعاة عدم انخسار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينته غسل الأواني، حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

يجب وضع سكين الحفّاق بحيث تتجه الفتحة إلى أسفل وبذلك لا يسبب السكين تلف بأية أجزاء أخرى.

أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجزر والكرفس الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية، ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

تنظيف الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب لمس سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل. يجب استخدام فرشاة للتنظيف.

من الأفضل تنظيف الخلاط بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا تجفّ المخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء البلاستيكية لا تتعرض للتآثر (من خلال الزيوت الأثيرية المتواجدة في التوابل مثلاً).

الغطاء والقمع صالحين للغسل بماكينته غسل الأواني.

لا يجب غسل إبريق الخلط بماكينته غسل الأواني، ولكن يجب تنظيفها تحت ماء منهمر (لا يجب تركها مغمورة في الماء).

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه! لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء.

لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً.

⚠ خطر الاحتراق بالسائل أو لبخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساحن تفرج أنغرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

تنبيه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف.

لا يجب على الإطلاق تحضير أية مكونات مجمدة في الخلاط.

ويجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

الخلط

من أجل تشغيل الخلاط يجب أولاً تركيب كل من الوعاء (6) وغطاء الخلاط (7a) وتثبيتها بالإدارة. يجب إخراج أدوات العمل من الوعاء.

- يتم نزع الغطاء الوافي لمحرك الخلاط (2).
- يتم تركيب إبريق الخلط (10) ثم تتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- تتم إضافة المكونات أنظر «وصفات / مكونات / طريقة التحضير».

الحذ الأقصى للكمية، سائل = 1 لتر

(السوائل المكونة للزغوة أو الساخنة = 0,4 لتر كحد أقصى).

كمية التحضير المثالية، جوامد = 100 غرام.

• يتم تركيب الغطاء (11a) وإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر.

• يتم ضبط المفنّاح الدوّار على الدرجة المطلوبة أنظر «وصفات / مكونات / طريقة التحضير».

بعد الانتهاء من الخلط

- يتم ضبط المفنّاح الدوّار على الوضع O.
- تتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- تتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إضافة المكونات

• يتم ضبط المفنّاح الدوّار على الوضع O (أو كما هو مبين في فقرة الوصفات).

• يتم نزع الغطاء (11a) وإضافة المكونات

أو

• استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجاملة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات (11b)،

أو

• إضافة السوائل من خلال القمع (11c).

استخدام الجهاز

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة. ومراعاة عدم وجود شئ أمام فتحة التهوية.
- يتم توصيل الكهرياء بإدخال القابس في المقبس.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز (بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك).
لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.
لا يمكن تشغيل الجهاز إلا والغطاء الواقي الخاص بالمحرك (بمحرك الخلاط) وراكباً في مكانه.

- يتم تركيب الوعاء (6) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات.
 - يتم تركيب أداة العمل (9/8) بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بتلك الأداة. فيما يتعلق باختيار أداة العمل المناسبة نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «وصفات / مكونات / طريقة التحضير».
 - إضافة المكونات تتم بالطريقة المبينة في الفقرة الخاصة بذلك. فيما يتعلق بالمكونات والكميات نرجو الإطلاع على الكتيب الإضافي «وصفات / مكونات / طريقة التحضير».
 - يتم تركيب الغطاء (7a) (مطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات. (يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموحدة بالجهاز الرئيسي).
 - يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة سأنظر الكتيب الإضافي «وصفات / مكونات / طريقة التحضير».
- لا يمكن تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب الغطاء وإدارته حتى درجة الثبات
- سكين الحفّاق
- يستخدم للتنظيف والفرم والعجن.

⚠ خطر الإصابة بمروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الحفّاق إلا عن طريق المقبض البلاستيكي (الطرف العلوي).

- قرص الحفّاق
- من أجل خفق القشدة وبيض البيض والمشروبات
- ثم يتم تركيب قرص الحفّاق (8b).
- تتم إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء (7a) وأداة الكيس (7c).
- يتم ضبط المفتاح الدوّار (1) على الدرجة المطلوبة أنظر «وصفات / مقادير / طريقة التحضير».
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 1 من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكيس (7c) وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (7b).

أقراص التقطيع:

قرص التقطيع (9b)

مخصص لتقطيع الخيار والكرنب والشمندر واللفت.

قرص بشر (9c)

مخصص لبشر الجزر والكرفس على سبيل المثال.

قرص تقطيع - وبشر (9d)

مخصص للتقطيع والبشر

يمكن الحصول عليه من المتاجر المتخصصة:

قرص لتقطيع بطاطس التحمير (9e)

يجب الانتباه عند استخدام هذا القرص إلى وضع التركيب الصحيح (انظر الصورة)

⚠ خطر الإصابة بمروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي. تبييه!

من الممكن أن تصبح أدوات العمل غير حادة.

- قرص البشر اللين لا يصلح لبشر الجبن الجاف (بارميزان) أو الجزر أو الفجل.
 - يتم تركيب حامل أقراص التقطيع (9a).
 - يتم تركيب أقراص التقطيع (9b/9c/9d) بحيث تكون الجهة المطلوبة للقطع / البشر للجهة العليا.
 - يتم تركيب الغطاء (7a).
 - يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المرغوب فيها ، أنظر «وصفات / مكونات / طريقة التحضير».
 - يتم إضافة المواد المراد تقطيعها أو بشرها (7b) مع الضغط قليلاً عليها بواسطة أداة الكيس (7c).
 - يجب ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0 في حالة الحاجة إلى إضافة المكونات.
 - يتم استخراج أداة الكيس (7c) وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات (7b).
- تبييه: يمكن تحضير معظم المواد الغذائية على الدرجة 1 بينما يجب ضبط الجهاز على الدرجة 2 عند تحضير المواد الغذائية الجافة.
- بعد الانتهاء من العمل
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0.
 - تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
 - تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
 - يتم استخراج أدوات العمل.

ملاحظة: أثناء عملية التقطيع والفرم تزداد درجة التقطيع مع زيادة قوة التحضير.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتخضير الكميات المعتادة في الاستخدام المنزلي ولفترة عادية كذلك أنظر التعليمات الخاصة بصفات الأطعمة / المكونات / طريقة التخضير.

هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.

تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز وملحقات إضافية مختلفة. رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام.

ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند إعطائه إلى شخص.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة الختوية على الصور

الجهاز الرئيسي

1 المفتاح الدوار

O = توقف

M = دوران متقطع (اضبط المفتاح الدوار على أقصى عدد من اللفات)

الدرجات من 1-2 = سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 2 = أقصى عدد من اللفات

2 الغطاء الواقي للمحرك

ضع الغطاء الواقي على المحرك عند التوقف عن الاستخدام.

3 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

4 فتحة التهوية

5 حوامل لتصلق بشفط الهواء

يجب وضع الجهاز على قاعدة ملساء ونظيفة.

الوعاء مع الملحقات / أداة العمل

6 الوعاء

يتم تركيب الوعاء في مكانه وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات (وصلة بمسمارين).

7a غطاء

يتم تركيب الغطاء (مطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. (يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالجهاز الرئيسي إلى درجة الثبات)

b فتحة إضافة المواد

تستخرج أداة الكيس وتضاف المقادير المطلوبة. يمكن عن طريق هذه الفتحة إضافة المكونات.

c أداة الكيس (=كوب المعايرة)

تستخدم لدفع الأشياء المراد تقطيعها أو بشرها للدخل.

8a سكين الخفص

b قرص الخفص

9a حامل الأقراص

يثبت عليه القرص المرغوب استخدامه

b قرص تقطيع ذو وجهين - ميمك/رقيق

c قرص بشر ذو وجهين - كبير/دقيق

يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة في حالة عدم تواجدها بالجهاز المورد

d قرص تقطيع - وبشر

e قرص لتقطيع بطاطس التحمير

الخلاط

10 إبريق الخلط

يتم تركيب الإبريق ثم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات.

11a الغطاء

يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يغلق بإحكام.

b فتحة إضافة المواد

يتم استخراج القمع وإضافة المكونات المطلوبة.

c القمع

يستخدم لإضافة المواد السائلة.

إرشادات للأمان

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط (أنظر قاعدة الجهاز).

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.

لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

لا تستخدم الجهاز ويدك مبللة.

ممنوع منعا باتا وضع الجهاز تحت الماء الجاري أو غمره بالماء أو أي سوائل.

إرشادات التخلص من الجهاز

نرجو الاستعلاء من التاجر المتخصص لديكم أو من إدارة المحي عن أحدث طرق التخلص من الأجهزة الكهربائية.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungspflichten des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)
AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

5090457739 MCM 21.. / MCM 22.. // 0603

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, pt, es, el, tr, pl, hu, bg, ru, ar