

Qilive



Robot pâtissier multifonction Q.5122

- EN** Multifunction Kitchen Machine
- ES** Robot de cocina multifunción
- PT** Robô de cozinha multifunções
- PL** Wielofunkcyjny robot kuchenny
- HU** Multifunkciós konyhai robotgép
- RO** Robot de bucătărie multifuncțional
- RU** Многофункциональный кухонный комбайн
- UA** Багатофункціональний кухонний комбайн

FR	Manuel d'utilisation	P. 6
EN	User manual	P. 16
ES	Manual de instrucciones	P. 25
PT	Manual de utilização	P. 35
PL	Instrukcja obsługi	S. 45
HU	Használati utasítás	55. O.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 65
RU	Руководство пользователя	C. 75
UA	Довідник користувача	C. 85



FR

EN

ES

PT

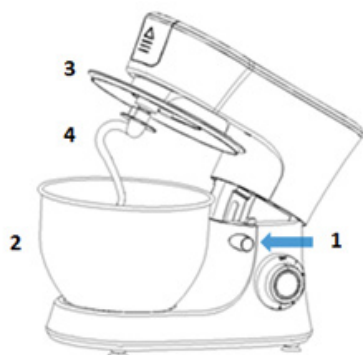
PL

HU

RO

RU

UA



A1



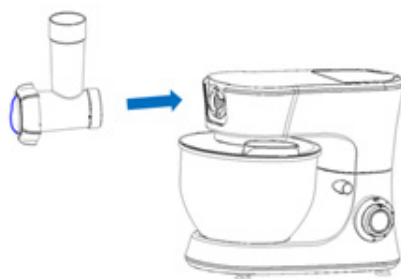
B1



B2



C1



C2

FR

EN

ES

PT

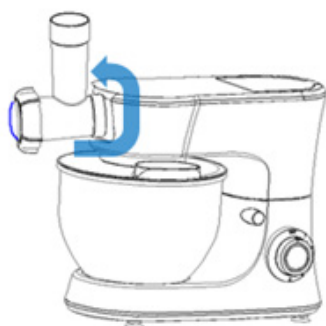
PL

HU

RO

RU

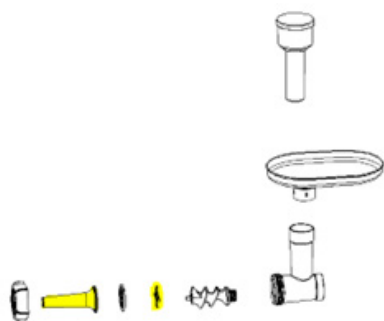
UA



C3



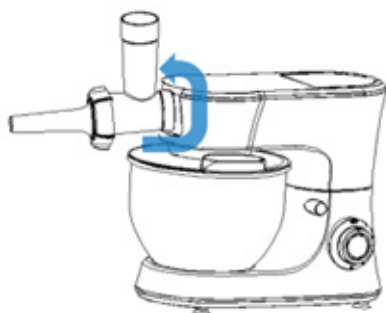
C4



D1



D2



D3



D4

TABLE DES MATIÈRES :

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	P. 6
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 9
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 9
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	P. 9
5. POUR COMMENCER	P. 9
6. FONCTIONNEMENT	P. 10
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 14
8. GUIDE DE DÉPANNAGE	P. 15

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.

1. Évitez toute utilisation inadaptée, car cela pourrait causer des blessures potentielles.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants.
3. Pour le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, veuillez vous reporter au paragraphe « Nettoyage et entretien » ci-après dans le mode d'emploi.
4. Pour les consignes d'utilisation d'accessoires, les durées de fonctionnement et le réglage de la vitesse, reportez-vous aux paragraphes ci-dessous.
5. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, du vidage du bol et pendant le nettoyage.
6. L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique en intérieur.
7. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
8. Débranchez toujours l'appareil avant de le laisser sans surveillance, de le nettoyer ou de le monter/démonter.
9. N'immergez pas le bloc-moteur dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
10. Les lames de cet appareil sont extrêmement coupantes et doivent être manipulées avec prudence.

11. Ne touchez pas les pièces mobiles ! Gardez les mains, les cheveux, les vêtements amples, les bijoux, les spatules et autres ustensiles éloignés des pièces mobiles.

12. Ne touchez pas le cordon, la fiche ou d'autres composants électriques de l'appareil avec les mains mouillées pour éviter tout risque de choc électrique.

13. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide pour éviter toute surcharge susceptible de l'endommager.

14. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une flamme à gaz, d'un élément électrique ou d'un four chaud. Ne posez pas l'appareil sur d'autres appareils électriques.

15. Les ouvertures d'aération en bas de l'appareil ne doivent pas être obstruées par des objets (ex : journal, nappe ou rideau). N'insérez pas d'objets dans le ventilateur.

16. Utilisez uniquement cet appareil dans un climat tempéré.

17. Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des consignes relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

18. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer des accessoires ou de vous approcher des pièces qui sont mobiles pendant l'utilisation. Débranchez la fiche en tirant sur celle-ci. Ne tirez pas sur le cordon.

19. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

20. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.

21. Aucune pièce de cet appareil n'est réparable par l'utilisateur. N'essayez pas d'ouvrir ou de réparer l'appareil vous-même. En cas de dommage ou de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par un technicien agréé pour garantir la sécurité.

22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant et ceux fournis avec l'appareil, sinon ces derniers pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et un risque pour l'appareil.

23. Faites attention lorsque du liquide chaud est versé dans le robot ménager ou le mixeur, car il peut être éjecté de l'appareil par une production soudaine de vapeur.

24. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.

25. **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter tout risque dû à un réenclenchement accidentel du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif externe de commutation, tel qu'une minuterie, ni connecté à un circuit régulièrement mis en marche et éteint par le service.

26.  Ce symbole indique que les matériaux sont homologués pour le contact avec des produits alimentaires.

27.  Le point d'exclamation inscrit dans un triangle équilatéral indique la présence d'importantes consignes d'utilisation et d'entretien (entretien et réparation) dans la notice d'utilisation de l'appareil.

28.  Le marquage de cet appareil (symbole de la poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, en fin de vie, ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. L'utilisateur est tenu de le rapporter auprès d'un point de collecte pour équipements électriques et électroniques usagés. Les points de collecte locaux, les magasins et les collectivités mettent à votre disposition un système approprié de collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts nocifs sur la santé et l'environnement qui résultent de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.

29.  Ce symbole indique que cet appareil est muni d'une double isolation électrique entre la tension (dangereuse) de la source d'alimentation et les parties accessibles par l'utilisateur.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique : Mixeur Mélangeur, Hachoir	1 000 W 350 W
Vitesses :	6 vitesses + fonction pulse
Capacité nominale de la carafe du mixeur (repère maximum) :	1350 ml (1500 ml).
Classe de protection :	Classe II
Mode arrêt :	<0,5 W
Période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode arrêt :	0 min

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle de protection du coupleur du hachoir | 14. Bouchon du trou de remplissage |
| 2. Coupleur du hachoir | 15. Couvercle du bol du blender |
| 3. Couvercle de protection du coupleur du mixeur | 16. Carafe du mixeur |
| 4. Tête inclinable (mélangeur) | 17. Unité de lames (non amovible) |
| 5. Bouton de déblocage de l'inclinaison (mélangeur) | 18. Bague de verrouillage |
| 6. Bouton de commande | 19. Entonnoir pour farce à saucisse |
| 7. Socle de verrouillage | 20. Plaque perforée moyenne |
| 8. Axe moteur | 21. Plaque perforée grossière |
| 9. Capot anti-éclaboussures | 22. Lame de coupe |
| 10. Bol | 23. Vis sans fin |
| 11. Batteur | 24. Compartiment du hachoir et tube de remplissage (tube en T) |
| 12. Fouet | 25. Pousoir |
| 13. Crochet pétrisseur | 26. Bac à viande |

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer l'appareil et enlever l'ensemble des matériaux d'emballage.
- Vérifier que l'appareil ne présente aucun dommage visible et que toutes les pièces sont intactes.
- Nettoyer l'appareil et les accessoires en suivant les instructions de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

5. POUR COMMENCER

- Placez l'appareil sur une surface plane, sèche, horizontale et stable.
- Pour éviter tout démarrage accidentel, assurez-vous toujours que le bouton de commande est en position d'arrêt (« 0 ») avant de brancher/débrancher le cordon électrique.
- IMPORTANT : Afin d'éviter toute surchauffe du moteur, ne faites pas fonctionner l'appareil (mélangeur, mixeur ou hachoir) en continu pendant plus de 15 minutes. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le réutiliser.**

6. FONCTIONNEMENT

6.1. MÉLANGEUR

6.1.1. ASSEMBLAGE

1. Débranchez le cordon de la prise de courant.
2. **IMPORTANT** : Avant d'assembler le mélangeur, retirez le hachoir et la carafe du mixeur de l'appareil et remettez les couvercles de protection sur les coupleurs (1, 3).
3. Appuyez sur le bouton de déblocage de l'inclinaison (5) pour incliner la tête de mélange vers le haut [**FIG. A1**].
4. Alignez le capot anti-éclaboussures (9) autour de l'arbre du moteur (8), puis insérez-le et tournez-le dans le sens de verrouillage (sens inverse des aiguilles d'une montre) indiqué sur le capot anti-éclaboussures.
5. Ajoutez les ingrédients secs et liquides dans le bol mélangeur (10). Ne remplissez pas trop le bol mélangeur. La quantité maximale d'ingrédients secs et liquides est de 3000 g (→ **GUIDE DE SÉLECTION DES ACCESSOIRES ET DE LA VITESSE**).
6. Placez le bol mélangeur (10) sur le socle de verrouillage (7) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
7. Sélectionnez l'accessoire de mélange (11/12/13) qui convient à votre recette.
8. Alignez le haut de l'accessoire avec les deux broches de l'arbre moteur (8), poussez l'accessoire dessus et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
9. Pour abaisser la tête de mélange, appuyez sur le bouton de déblocage de l'inclinaison (5) et abaissez la tête de mélange vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

6.1.2. UTILISATION DU MÉLANGEUR

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée.
2. Tournez le bouton de commande (6) dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la vitesse 1 et commencer à mélanger. Augmentez progressivement jusqu'à la vitesse souhaitée (→ **GUIDE DE SÉLECTION DES ACCESSOIRES ET DE LA VITESSE**).
3. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande (6) sur la position d'arrêt « 0 ».
4. Si vous devez racle le bol mélangeur, éteignez toujours l'appareil, attendez que le moteur s'arrête, puis appuyez sur le bouton de déblocage de l'inclinaison pour incliner la tête de mélange vers le haut.
5. Débranchez le cordon électrique de la prise de courant après chaque utilisation.

GUIDE DE SÉLECTION DES ACCESSOIRES ET DE LA VITESSE

Suivez les vitesses et les temps recommandés pour les accessoires de mélange dans le tableau ci-dessous.

Accessoire de mélange	Utilisation	Niveau de vitesse	Recettes de base		
			Ingrédients	Durée (min.)	Méthode
	Crochet pétrisseur Pour pétrir la pâte à pain et à pâtisserie.	1-3	1380 g de farine + 1000 g d'eau	2-8	Faites tourner à la vitesse 1 pendant 30 s, à la vitesse 2 pendant 30 s, puis à la vitesse 3 pendant 2 à 8 minutes pour former la pâte.
	Batteur Pour mélanger de la pâte à gâteau, de la pâte à biscuit ou battre les œufs.	2-4	100 g de farine + 100 g de sucre + 100 g de beurre + 2 œufs	3-5	Faites tourner à la vitesse 2 pendant 20 s, puis à la vitesse 4 pendant plus de 2 minutes 40 s.
	Fouet Pour fouetter la crème, aérer les blancs d'œufs ou réaliser des mélanges légers.	5-6	800 ml de crème	5	Faites tourner à la vitesse 5 ou 6 pendant au moins 5 minutes.
		5-6	4-16 blancs d'œufs (minimum)	4-6	Faites tourner à la vitesse 5 ou 6 pendant au moins 4 minutes.

6.1.3. DÉMONTAGE

1. Débranchez le cordon de la prise de courant.
2. Appuyez sur le bouton de déblocage de l'inclinaison (5) pour incliner la tête de mélange vers le haut.
3. Retirez l'accessoire de mélange (11/12/13) en l'enfonçant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Retirez le capot anti-éclaboussures (9) en le tournant dans le sens de déverrouillage (sens des aiguilles d'une montre).
5. Tournez le bol mélangeur (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer du socle de verrouillage (7).

6.2. MIXEUR

6.2.1. ASSEMBLAGE

1. Débranchez le cordon de la prise de courant.
2. **IMPORTANT** : Avant d'assembler le mixeur, retirez le hachoir de l'appareil et remettez le couvercle de protection du coupleur du hachoir (1).
3. Retirez le couvercle du coupleur du mixeur (3) en le faisant glisser vers l'arrière **[FIG. B1]**.

4. Ajoutez les ingrédients coupés en dés et le liquide dans la carafe du mixeur (16). Ne dépassez pas le repère de niveau maximum sur la carafe.
5. Fermez le couvercle de la carafe (15), insérez le bouchon du trou de remplissage (14) et tournez le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. Le bouchon du trou de remplissage vous permet d'ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le mixage sans retirer le couvercle.
6. Placez la carafe du mixeur (16, 17) sur le coupleur du mixeur et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher **[FIG. B2]**.

6.2.2. UTILISATION DU MIXEUR



AVERTISSEMENT :

- **Lames rotatives tranchantes. N'utilisez jamais la carafe du mixeur sans le couvercle et le bouchon du trou de remplissage, afin d'éviter les blessures.**
 - **Ne mixez pas des aliments et des liquides à des températures supérieures à 40 °C pour éviter les éclaboussures brûlantes et les brûlures.**
 - **Ne fixez pas ou ne retirez pas la carafe du mixeur lorsque le moteur est en marche pour éviter d'endommager l'appareil.**
- Le mixeur peut être utilisé pour préparer des aliments pour bébés (par ex. purées de légumes ou de fruits), des soupes, des sauces, des smoothies, etc.
 - Retirez les coquilles dures, les pelures ou les os des ingrédients et coupez les ingrédients en petits cubes avant de les mettre dans le blender.
1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée.
 2. Tournez le bouton de commande (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour commencer à mixer et sélectionnez une vitesse entre « 4 » et « 6 ».
 3. Pour utiliser la fonction Pulse, tournez le bouton de commande (6) sur la position « P » pendant quelques secondes puis relâchez-le pour arrêter. La fonction Pulse passe à la vitesse la plus élevée pour un mixage court et rapide. N'utilisez pas cette fonction en continu pour éviter une surchauffe du moteur.
 4. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande (6) sur la position d'arrêt « 0 ».
 5. Débranchez le cordon électrique de la prise de courant après chaque utilisation.

6.2.3. DÉMONTAGE

1. Débranchez le cordon de la prise de courant.
2. Tournez la carafe du mixeur (16) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de l'appareil.
3. Ouvrez le couvercle du bol et servez.
4. Fermez le couvercle du coupleur du mixeur (3).
5. Nettoyez l'appareil et ses accessoires (→ NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

6.2.4. DÉBLOCAGE DES LAMES

Si des aliments se coincent autour des lames en cours d'utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le immédiatement.



ATTENTION : Retirez la carafe du mixeur de l'appareil avant de déloger les aliments. Utilisez une spatule en silicone pour retirer les aliments coincés autour des lames, n'utilisez jamais les doigts.

6.3.1. ASSEMBLAGE

1. Débranchez le cordon de la prise de courant.
2. **IMPORTANT** : Avant d'assembler le hachoir/poussoir à saucisse, retirez la carafe du mixeur de l'appareil et remettez le couvercle de protection du coupleur du mixeur (3).
3. Insérez la vis sans fin (23) dans le compartiment du hachoir du tube en T (24) **[FIG. C1]**.
4. Insérez la lame de coupe (22) de manière à ce que son centre soit aligné avec l'écrou carré de la vis sans fin (23). Assurez-vous que le côté tranchant de la lame de coupe est orienté vers la plaque perforée.
5. Insérez la plaque perforée (20/21) de votre choix en alignant les 2 languettes de la plaque avec les 2 encoches du compartiment du hachoir.
6. Pour farcir des saucisses, insérez l'entonnoir pour farce à saucisse (19) **[FIG. D1]**. Ou bien passez à l'étape suivante.
7. Placez la bague de verrouillage (18) et tournez-la à la main dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit serrée pour fixer l'ensemble à l'intérieur du tube en T (24).
8. Retirez le couvercle du coupleur du hachoir (1) en le faisant glisser vers le haut.
9. Insérez le tube en T assemblé (24) dans le coupleur du hachoir (2) avec le tube de remplissage orienté à la position 2 heures, puis tournez le tube de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche à la position 12 heures **[FIG. C2-C3/D2-D3]**.
10. Placez le bac à viande (26) sur le tube de remplissage (24) **[FIG. C4/D4]**.

6.3.2. UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE / POUSSOIR À SAUCISSE



AVERTISSEMENT ! Lames tranchantes rotatives et pièces mobiles. Utilisez toujours le poussoir à viande fourni pour éviter les blessures. Ne mettez jamais les doigts ou des ustensiles dans le tube de remplissage.

- Désossez la viande (porc, bœuf, agneau, etc.), retirez-en les tendons et la peau et coupez-la en lanières ou en cubes de 2,5 cm.
 - Placez une assiette sous la sortie du hachoir.
 - Farcir des saucisses :
 - Préparez la farce de saucisse (viande hachée assaisonnée) à l'avance.
 - Faites tremper les boyaux de saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes.
 - Humidifiez l'entonnoir pour farce à saucisse (19) avec de l'eau, glissez le boyau de saucisse imbibé sur l'entonnoir jusqu'à l'autre extrémité. Faire un nœud à l'extrémité du boyau.
1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant appropriée.
 2. Placez la viande préparée (ou la viande hachée assaisonnée si vous préparez des saucisses) sur le plateau à viande (26).
 3. Tournez le bouton de commande (6) dans le sens des aiguilles d'une montre pour démarrer le hachoir. Sélectionnez une vitesse entre « 1 » et « 3 ».
 4. Utilisez le poussoir (25) pour pousser lentement la viande à travers le tube de remplissage (24) pour la hacher.
 5. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de commande (6) sur la position d'arrêt « 0 ».
 6. Débranchez le cordon électrique de la prise de courant après chaque utilisation.

6.3.3. DÉMONTAGE

1. Débranchez le cordon de la prise de courant.
2. Retirez le bac à viande (26).
3. Tournez le tube en T (24) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'appareil.
4. Fermez le couvercle du coupleur du hachoir (1).
5. Nettoyez l'appareil et ses accessoires (→ NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

6.4. PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

L'appareil dispose d'un dispositif de sécurité interne pour éviter la surchauffe. Si l'appareil s'éteint soudainement en raison d'une surchauffe, tournez le bouton de commande sur la position 0 et débranchez l'appareil de la prise de courant. Attendez 1 minute avant de le rebrancher. Si l'appareil ne se rallume toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le réutiliser.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT ! Lames tranchantes. Risque de blessure. Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement. Les lames du mixeur et du hachoir sont très tranchantes. Manipulez l'appareil avec précaution.



AVERTISSEMENT : Pour éviter tout danger électrique, n'immergez jamais l'unité principale, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne les rincez jamais sous le robinet.

IMPORTANT : N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Démontez l'appareil avant de le nettoyer (voir la rubrique → DÉMONTAGE).
- Nettoyez les accessoires utilisés (bol mélangeur, accessoires de mélange, carafe de mixeur, hachoir) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement. Ne faites pas tremper les lames. Les accessoires ne peuvent pas aller au lave-vaisselle.
- Essuyez l'unité principale avec un chiffon doux humide. Séchez-le soigneusement.
- **CONSEIL :** Pour nettoyer rapidement la carafe du mixeur, remplissez-la à moitié avec de l'eau chaude, ajoutez un peu de liquide vaisselle, fermez le couvercle et mixez pendant quelques secondes à basse vitesse. Répétez l'opération avec de l'eau du robinet. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Frottez une fine couche d'huile de cuisson sur les lames des accessoires et sur le bol mélangeur pour les protéger de la rouille.
- Laissez l'appareil et les accessoires sécher complètement avant de les ranger.
- Rangez l'appareil dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec. Gardez-le à l'abri de la lumière directe du soleil.
- **GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.**

8. GUIDE DE DÉPANNAGE

Suivez les suggestions suivantes pour résoudre les problèmes courants que vous pourriez rencontrer avec votre appareil. Si le problème persiste, arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez votre revendeur ou un centre de réparation agréé.

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil s'est soudainement arrêté de fonctionner.	• L'appareil a fonctionné trop longtemps, ce qui a provoqué une surchauffe du moteur. • Mauvais branchement ou panne de courant.	• Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Laissez-le refroidir à température ambiante pour réinitialiser le dispositif de protection anti-surchauffe. • Éteignez l'appareil. Vérifiez l'alimentation électrique et branchez le cordon correctement dans la prise de courant.
Le bouton de commande et l'appareil ne fonctionnent pas.	• Coupure de courant. • La tête de mélange n'est pas bien en place. • Mauvais branchement.	• Éteignez l'appareil et réutilisez-le lorsque le courant est rétabli. • Appuyez sur le bouton de déblocage de l'inclinaison et poussez la tête de mélange vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. • Éteignez l'appareil. Branchez le cordon correctement dans la prise de courant.
L'appareil émet des bruits forts pendant l'utilisation.	• Forte augmentation de la vitesse, surcharge ou utilisation excessive.	• Augmentez progressivement la vitesse pour faciliter le mélange. • Réduisez la quantité d'aliments pour éviter la surcharge. Ne dépassez pas les quantités maximales. • Laissez l'appareil à l'arrêt au moins 15 minutes.
Faible vitesse du moteur. / Moteur instable. / Le moteur ne fonctionne pas.	• L'appareil est utilisé à une basse température ambiante, ce qui provoque le durcissement de l'huile du moteur. • Les ingrédients sont trop durs, ce qui provoque une surcharge excessive du moteur.	• Utilisez l'appareil dans une pièce à la température plus élevée. Ou faites fonctionner l'appareil à vide pendant 5 minutes sur la vitesse 1 pour ramollir l'huile du moteur puis éteignez-le. • Assurez-vous que l'appareil repose sur une surface plane. • Ajoutez plus d'eau ou réduisez la quantité d'ingrédients secs.

CONTENT OVERVIEW :

EN

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 16
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 18
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 19
4. BEFORE FIRST USE	P. 19
5. GETTING STARTED	P. 19
6. OPERATION	P. 19
7. CLEANING AND CARE	P. 23
8. TROUBLESHOOTING	P. 24

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read this instruction manual carefully and keep it in a safe place for future reference.

1. Never misuse, otherwise may cause potential injury.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
3. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "Cleaning and care" in manual.
4. Regarding the instructions for the use of accessories, operation times and speed settings, refer to the below paragraphs.
5. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
6. This appliance is intended for household indoor use only.
7. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
8. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
9. Do not immerse the motor base in water or any other liquid.
10. The blades of this appliance are extremely sharp and must be handled carefully.
11. Do not touch moving parts! Keep hands, hair, loose clothing, jewellery, spatulas and other utensils away from moving parts.
12. Do not touch the power cord, plug or other electrical parts of the appliance with wet hands to avoid the risk of electric shock.
13. Do not operate the appliance empty to avoid overloading and damaging it.

14. Do not place the appliance on or near a hot gas flame, electric element or a heated oven. Do not place the appliance on top of other electrical appliances.

15. The ventilation openings on the bottom of the appliance must not be obstructed by objects such as newspapers, tablecloths or curtains. Do not insert objects into the fan.

16. The appliance is only suitable for use in temperate climates.

17. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

18. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Remove by grasping the plug. Do not pull on the cord.

19. Do not let the power cord hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.

20. Do not operate the appliance if it has been dropped or damaged in any manner.

21. This appliance has no user-serviceable parts. Do not attempt to modify or repair the appliance yourself. In case of damage or malfunction, repairs must be carried out by an authorised technician to ensure safety.

22. Only use accessories recommended by the manufacturer and those provided with the appliance, otherwise they could constitute a danger to the user and a risk to the appliance.

23. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

24. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

25. CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

26.  This symbol indicates that the materials are approved for contact with food.

27.  The symbol with an exclamation mark in a triangle indicates important operating and maintenance instructions (maintenance and repair) in the appliance's supporting documentation.
28.  The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to "used electrical and electronic equipment". This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.
29.  This symbol means that the appliance features double electrical insulation between the power supply voltage (hazardous) and the parts that are accessible to the user.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption: Blender Mixer, Mincer	1000 W 350 W
Speeds:	6 Speeds + Pulse
Blender jar rated capacity (maximum mark):	1350 ml (1500 ml)
Protection class:	Class II
Off mode:	<0.5 W
The period after which the appliance reaches automatically off mode:	0 min

3. PRODUCT DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1. Protective cover of mincer coupler | 15. Jar lid |
| 2. Mincer coupler | 16. Blender jar |
| 3. Protective cover of blender coupler | 17. Blade unit (not removable from the jar) |
| 4. Tilting head (Mixer) | 18. Locking ring |
| 5. Tilt release button (Mixer) | 19. Sausage stuffing funnel |
| 6. Control knob | 20. Medium perforated plate |
| 7. Locking base | 21. Coarse perforated plate |
| 8. Motor shaft | 22. Cutting blade |
| 9. Splash guard | 23. Feed screw |
| 10. Mixing bowl | 24. Mincer housing and feeding tube (T-tube) |
| 11. Beater | 25. Pusher |
| 12. Whisk | 26. Meat tray |
| 13. Dough hook | |
| 14. Feeding hole cap | |

4. BEFORE FIRST USE

1. Unpack the appliance and remove all packaging materials.
2. Check that the appliance has no visible damage and that all parts are complete.
3. Clean the appliance and accessories following the instructions in the **CLEANING AND CARE** section.

5. GETTING STARTED

- Place the appliance on a flat, dry, level and stable surface.
- To avoid accidental starting, make sure the Control knob is in the "0" position before plugging and unplugging the power cord.
- **IMPORTANT: Do not use the appliance (mixer, blender or mincer) continuously for more than 15 minutes to avoid overheating the motor. Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before using it again.**

6. OPERATION

6.1. MIXER

6.1.1. ASSEMBLY

1. Disconnect the power cord from the power outlet.
2. **IMPORTANT:** Before assembling the mixer, remove the mincer and blender jar from the appliance and reattach the protective covers to the couplers (1, 3).
3. Press the Tilt release button (5) to unlock and tilt the mixer head up **[FIG. A1]**.
4. Align the splash guard (9) around the motor shaft (8), then insert and turn it in the locking direction (anti-clockwise) marked on the splash guard.
5. Add the dry and liquid ingredients to the mixing bowl (10). Do not overfill the mixing bowl. The maximum quantity of dry and liquid ingredients is 3000 g (→ **ACCESSORIES AND SPEED GUIDE**).
6. Place the mixing bowl (10) on the locking base (7) and turn it clockwise until it locks into place.
7. Select the mixing accessory (11/12/13) for the recipe.

- Align the top of the mixing accessory with the two pins on the drive shaft (8), push the accessory in and turn it anti-clockwise until it stops.
- To lower the mixer head, press the Tilt release button (5) and lower the mixer head until it clicks into place.

6.1.2. USING THE MIXER

- Connect the power cord to a suitable power outlet.
- Turn the Control knob (6) clockwise to Speed 1 to start mixing. Gradually increase to the desired speed (→ ACCESSORIES AND SPEED GUIDE).
- Return the Control knob (6) to the "0" position to turn the appliance off.
- If you need to scrape down the mixing bowl, always turn off the appliance, wait until the motor stops, and then press the tilt release button to tilt the mixer head up.
- Unplug the power cord from the power outlet after use.

ACCESSORIES AND SPEED GUIDE

Follow the recommended speeds and times for the mixing accessories in the chart below.

Mixing Accessory	Use	Speed Level	Basic Recipes		
			Ingredients	Time (min.)	Method
	Dough hook For kneading dough for breads and pastries.	1-3	1380g flour + 1000g water	2-8	Run at speed 1 for 30s, at speed 2 for 30s, then at speed 3 for 2 to 8 minutes to form the dough.
	Beater For mixing cake batters, cookie doughs or beating eggs.	2-4	100g flour + 100g sugar + 100g butter + 2 eggs	3-5	Run at speed 2 for 20s, at speed 4 for more than 2 minutes 40s.
	Whisk For whipping cream, aerating egg whites or light mixtures.	5-6	800ml cream	5	Run at speed 5 or 6 for at least 5 minutes.
		5-6	4-16 egg whites (minimum)	4-6	Run at speed 5 or 6 for at least 4 minutes.

6.1.3. DISASSEMBLY

- Disconnect the power cord from the power outlet.
- Press the Tilt release button (5) to unlock and tilt the mixer head up.
- Remove the mixing accessory (11/12/13) by pushing it in and turning clockwise.
- Remove the splash guard (9) by turning it in the unlocking direction (clockwise).
- Turn the mixing bowl (10) anti-clockwise to unlock and remove it from the locking base (7).

6.2. BLENDER

6.2.1. ASSEMBLY

1. Disconnect the power cord from the power outlet.
2. **IMPORTANT:** Before assembling the blender, remove the mincer from the appliance and reattach the protective cover of the mincer coupler (1).
3. Remove the cover of the blender coupler (3) by sliding it towards the back **[FIG. B1]**.
4. Add the diced ingredients and liquid to the blender jar (16). Do not exceed the maximum level mark on the jar.
5. Close the lid (15), insert the feeding hole cap (14) and turn the cap clockwise to secure it. The feeding hole cap allows you to add additional ingredients during blending without removing the lid.
6. Place the blender jar (16, 17) on the blender coupler and turn it clockwise to lock it into place **[FIG. B2]**.

6.2.2. USING THE BLENDER



WARNING:

- **Sharp spinning blades. Never use the blender jar without the lid and feeding hole cap to avoid injury.**
 - **Do not blend foods and liquids at temperatures above 40 °C to avoid hot escapes and scalding.**
 - **Do not attach or remove the blender jar when the motor is still running to avoid damaging the appliance.**
- The blender can be used to prepare baby food such as fruit and vegetable purees, to blend soups, make sauces, smoothies, and more.
 - Remove any hard shells, peels or bones from ingredients, and cut ingredients into small cubes before putting them in the blender.
1. Connect the power cord to a suitable power outlet.
 2. Turn the Control knob (3) clockwise to start blending, select speed “4” – “6”.
 3. To use the Pulse function, turn the Control knob (6) to the “P” position for a few seconds and release to stop. The Pulse function jumps to the highest speed for quick short blends. Do not use this function continuously to prevent overheating the motor.
 4. Return the Control knob (6) to the “0” position to turn the appliance off.
 5. Unplug the power cord from the power outlet after use.

6.2.3. DISASSEMBLY

1. Disconnect the power cord from the power outlet.
2. Turn the blender jar (16) anti-clockwise to remove it from the appliance.
3. Open the jar lid and serve.
4. Close the cover of the blender coupler (3).
5. Clean the appliance and accessories (→ CLEANING AND CARE).

6.2.4. DISLODGING FOOD

If food becomes lodged around the blades during use, turn off and unplug the appliance immediately.



CAUTION: Remove the blender jar from the appliance before dislodging food. Use a silicone spatula to remove food stuck around the blades, never use your fingers.

6.3. MEAT MINCER / SAUSAGE STUFFER

6.3.1. ASSEMBLY

EN

1. Disconnect the power cord from the power outlet.
2. **IMPORTANT:** Before assembling the mincer/sausage stuffer, remove the blender jar from the appliance and reattach the protective cover of the blender coupler (3).
3. Insert the feed screw (23) into the mincer housing of the T-tube (24) [FIG. C1].
4. Insert the cutting blade (22) so that its center is aligned with the square nut on the feed screw (23). Make sure the sharp side of the cutting blade faces the perforated plate.
5. Insert the perforated plate (20/21) of your choice by aligning the 2 tabs on the plate with the 2 notches on the mincer housing.
6. If stuffing sausages, insert the sausage stuffing funnel (19) [FIG. D1]. Or skip to the next step.
7. Place the locking ring (18) and turn it clockwise by hand until tight to secure the assembly inside the T-tube (24).
8. Remove the cover from the mincer coupler (1) by sliding it up.
9. Insert the assembled T-tube (24) into the mincer coupler (2) with the feeding tube pointing at the 2 o'clock position, then turn the feeding tube anti-clockwise until it clicks into place at the 12 o'clock position [FIG. C2-C3/D2-D3].
10. Place the meat tray (26) on the feeding tube (24) [FIG. C4/D4].

6.3.2. USING THE MEAT MINCER / SAUSAGE STUFFER



WARNING! Sharp spinning blades and moving parts. Always use the meat pusher provided to avoid injury. Never insert fingers or utensils into the feeding tube.

- Remove bones, tendons and skins from meat (pork, beef, lamb, etc.) and cut the meat into 2.5 cm cubes or strips.
 - Put a plate under the exit of the mincer.
 - If stuffing sausages:
 - Prepare the sausage filling (seasoned minced meat) beforehand.
 - Soak sausage casings in lukewarm water for 10 minutes.
 - Moisten the sausage stuffing funnel (19) with water, slide the soaked sausage casing onto the funnel until you reach the other end. Tie a knot at the end of the casing.
1. Connect the power cord to a suitable power outlet.
 2. Put the prepared meat (or seasoned minced meat if preparing sausages) on the meat tray (26).
 3. Turn the Control knob (6) clockwise to start the mincer. Select speed "1" to "3".
 4. Use the pusher (25) to push the meat slowly through the feeding tube (24) to mince it.
 5. Return the Control knob (6) to the "0" position to turn the appliance off.
 6. Unplug the power cord from the power outlet after use.

6.3.3. DISASSEMBLY

1. Disconnect the power cord from the power outlet.
2. Remove the meat tray (26).
3. Turn the T-tube (24) clockwise to remove it from the appliance.
4. Close the cover of the mincer coupler (1).
5. Clean the appliance and accessories (→ CLEANING AND CARE).

6.4. OVERHEAT PROTECTION

The appliance has an internal safety device to prevent overheating. If the appliance suddenly shuts off due to overheating, turn the Control knob to the 0 position and unplug the power cord from the power outlet. Wait 1 minute and plug it back in. If the appliance still does not turn on, allow it to cool for 30 minutes before turning it on again.

7. CLEANING AND CARE



WARNING! Sharp blades. Risk of injury. Before cleaning, always unplug the appliance from the electrical outlet and allow it to cool down completely. The blades of the blender and mincer are very sharp. Handle with care.



WARNING: To avoid electrical hazards, never immerse the main unit, power cord or plug in water or any liquid. Never rinse them under the tap.

IMPORTANT: Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.

- Clean the appliance after each use. Disassemble the appliance before cleaning (→ DISASSEMBLY).
- Clean the used attachments (mixing bowl, mixing accessories, blender jar, mincer assembly) with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak the blades. The attachments/ accessories are not dishwasher safe.
- Wipe the main unit with a soft moist cloth. Dry thoroughly.
- TIP: To quickly clean the blender jar, half fill the blender jar with warm water, add a squeeze of dishwashing liquid, close the lid and blend for a few seconds on low speed. Repeat using tap water. Rinse and dry thoroughly.
- Rub a thin layer of cooking oil on the blade accessories and mixing bowl to protect them from rusting.
- Allow the main unit and attachments to dry completely before storing.
- Store the appliance in its original packaging, in a cool and dry place. Keep away from direct sunlight.
- KEEP THE APPLIANCE OUT OF THE REACH OF CHILDREN AND PETS.

8. TROUBLESHOOTING

Follow these suggestions to solve common problems you may have with your appliance. If the problem persists, stop using the appliance and contact your dealer or an authorised service centre.

EN

Problem	Possible cause	Possible solution
The appliance suddenly stopped working.	• The appliance was running for too long causing the motor to overheat. • Loose connection or power outage.	• Turn off and unplug the appliance from the power outlet. Allow it to cool to room temperature to reset the overheat protection. • Turn off the appliance. Check the power outlet and plug the power cord in firmly.
The Control knob and the appliance do not work.	• Power outage. • The mixer head is not locked properly. • Loose connection.	• Turn off and use the appliance when there is electric power. • Press the Tilt release button and push the mixer head down until it clicks into place. • Turn off the appliance. Plug the power cord in firmly.
The appliance makes loud noises during use.	• Sharp increase in speed, overloading, or overuse.	• Increase speed gradually to allow proper mixing. • Reduce the amount of ingredients to prevent overloading. Do not exceed the maximum quantities. • Allow the appliance to rest for at least 15 minutes.
Low motor speed. / Unstable motor. / Motor does not work.	• The appliance is being used at low ambient temperatures causing the oil in the motor to harden. • The ingredients are too hard causing excessive overload on the motor.	• Use the appliance in a room with warmer temperature. Or turn on the appliance without load for 5 minutes on Speed setting 1 to soften the lubrication and turn it off. • Make sure the appliance is placed on a level and flat surface. • Add more water or reduce the dry ingredients.

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 25
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 28
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 28
4. ANTES DEL PRIMER USO	P. 28
5. PRIMEROS PASOS	P. 28
6. MODO DE EMPLEO	P. 29
7. LIMPIEZA Y CUIDADOS	P. 33
8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	P. 34

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas.

1. Nunca lo use incorrectamente, de lo contrario podría causar posibles lesiones.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
3. Las instrucciones de limpieza de superficies en contacto con alimentos o con aceites se encuentran en el apartado «Limpieza y mantenimiento» del manual.
4. Las instrucciones de uso de accesorios, tiempos de funcionamiento y ajustes de velocidad se encuentran en los párrafos siguientes.
5. Deberá tenerse cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el bol y durante la limpieza del aparato.
6. Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico en interiores.
7. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
8. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
9. No sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
10. Las cuchillas de este aparato están extremadamente afiladas y deben manipularse con cuidado.
11. ¡No toque las partes móviles! Mantenga las manos, el cabello, la ropa suelta, las joyas, las espátulas y otros utensilios lejos de las piezas móviles.

12. No toque el cable de alimentación, el enchufe u otras partes eléctricas del aparato con las manos mojadas para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

13. No utilice el aparato vacío para evitar sobrecargas y daños.

14. No coloque el aparato sobre o cerca de una llama de gas caliente, una resistencia eléctrica o un horno caliente. No coloque el aparato encima de otros aparatos eléctricos.

15. Las aberturas de ventilación situadas en la parte inferior del aparato no deben quedar obstruidas por objetos como periódicos, manteles o cortinas. No introduzca objetos en el aparato.

16. El aparato sólo es apto para su uso en climas templados.

17. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.

18. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso. Desconéctelo tirando del enchufe. No tire del cable.

19. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o banco de trabajo ni que toque ninguna superficie caliente.

20. No utilice el aparato si se ha caído o ha sufrido algún daño.

21. Este aparato no contiene ninguna pieza que pueda reparar el usuario. No intente modificar o reparar el aparato usted mismo. En caso de daño o mal funcionamiento, las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico autorizado para garantizar la seguridad.

22. Utilice únicamente los accesorios recomendados por el fabricante y los suministrados con el aparato, de lo contrario podrían constituir un peligro para el usuario y un riesgo para el aparato.

23. Tenga cuidado al verter líquidos calientes en el procesador de alimentos o la batidora, ya que podrían salir proyectados del aparato debido a la formación repentina de vapor.

24. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona igualmente cualificada para evitar peligros.

25. **PRECAUCIÓN:** Para evitar peligros debido a un restablecimiento involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.

26.  Este símbolo indica que los materiales están aprobados para el contacto con alimentos.

27.  El símbolo de un signo de exclamación dentro de un triángulo indica al usuario instrucciones de funcionamiento y mantenimiento importantes (mantenimiento y reparación) en la documentación que se adjunta al aparato.

28.  El marcado de este aparato (símbolo de un cubo de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/UE sobre «aparatos eléctricos y electrónicos usados».

 Esta marca significa que este equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con el resto de residuos domésticos. El usuario está obligado a entregarlo a los operadores que recogen los equipos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, las tiendas y las autoridades locales, crean un sistema adecuado para la recogida de equipos. La recolección adecuada de equipos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar impactos nocivos para la salud humana y el medio ambiente, resultantes de la presencia de componentes peligrosos, así como del almacenamiento y tratamiento inadecuado de estos equipos.

29.  Este símbolo significa que el aparato dispone de doble aislamiento eléctrico entre la tensión de alimentación (peligrosa) y las partes accesibles al usuario.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía: Batidora Mezcladora, Picadora	1000 W 350 W
Velocidades:	6 velocidades + función de pulso
Capacidad nominal de la jarra de la batidora (marca máxima):	1350 ml (1500 ml)
Clase de protección:	Clase II
Modo apagado:	<0,5 W
Período tras el cual el aparato pasa al modo de apagado automático:	0 min

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- | | |
|---|---|
| 1. Cubierta protectora del acoplador de la picadora | 14. Orificio de la tapa de alimentación |
| 2. Acoplador de picadora | 15. Tapa de la jarra |
| 3. Cubierta protectora del acoplador de la batidora | 16. Jarra de la batidora |
| 4. Cabezal basculante (Mezcladora) | 17. Unidad de cuchillas (no extraíble de la jarra) |
| 5. Botón de liberación de inclinación (Mezcladora) | 18. Aro de bloqueo |
| 6. Perilla de control | 19. Embudo para rellenar salchichas |
| 7. Base de bloqueo | 20. Placa perforada mediana |
| 8. Eje del motor | 21. Placa perforada gruesa |
| 9. Protección contra salpicaduras | 22. Cuchilla de corte |
| 10. Cuenco de mezclas | 23. Tornillo de alimentación |
| 11. Batidor | 24. Carcasa de la picadora y tubo de alimentación (Tubo en T) |
| 12. Batidor de varillas | 25. Émbolo |
| 13. Gancho para masa | 26. Bandeja de carne |

4. ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato de la caja y quite todo el material de embalaje.
2. Compruebe que el aparato no presente daños visibles y que todas las piezas estén completas.
3. Limpie el aparato y los accesorios siguiendo las instrucciones de la sección LIMPIEZA Y CUIDADO.

5. PRIMEROS PASOS

- Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca, nivelada y estable.
- Para evitar arranques accidentales, asegúrese de que la perilla de control esté en la posición "0" antes de enchufar y desenchufar el cable de alimentación.
- **IMPORTANTE: No utilice el aparato (mezcladora, batidora, o picadora) de forma continuada durante más de 15 minutos para evitar el sobrecalentamiento del motor. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de volver a usarlo.**

6. FUNCIONAMIENTO

6.1. MEZCLADORA

6.1.1. MONTAJE

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. **IMPORTANTE:** Antes de montar la mezcladora, retire la picadora y la jarra de la batidora del aparato y vuelva a colocar las tapas protectoras en los acopladores (1, 3).
3. Presione el botón de liberación de inclinación (5) para desbloquear e inclinar el cabezal mezclador hacia arriba **[FIG. A1]**.
4. Alinee la protección contra salpicaduras (9) alrededor del eje del motor (8), luego insértela y gírela en la dirección de bloqueo (en sentido contrario a las agujas del reloj) marcada en la protección contra salpicaduras.
5. Agregue los ingredientes secos y líquidos al cuenco de mezclas (10). No llene excesivamente el cuenco de mezclas. La cantidad máxima de ingredientes secos y líquidos es de 3000 g (→GUÍA DE VELOCIDAD Y ACCESORIOS).
6. Coloque el cuenco de mezclas (10) sobre la base de bloqueo (7) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.
7. Seleccione el accesorio de mezcla (11/12/13) para la receta.
8. Alinee la parte superior del accesorio de mezcla con los dos pasadores del eje impulsor (8), empuje el accesorio hacia adentro y gírelo en sentido antihorario hasta que se detenga.
9. Para bajar el cabezal mezclador, presione el botón de liberación de inclinación (5) y baje el cabezal de la batidora hasta que encaje en su lugar.

6.1.2. MODO DE EMPLEO DE LA MEZCLADORA

1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
2. Gire la perilla de control (6) en el sentido de las agujas del reloj hasta la Velocidad 1 para comenzar a mezclar. Aumente gradualmente hasta alcanzar la velocidad deseada (→ACCESORIOS Y GUÍA DE VELOCIDAD).
3. Regrese la perilla de control (6) a la posición "0" para apagar el aparato.
4. Si necesita raspar el recipiente de mezcla, apague siempre el aparato, espere hasta que el motor se detenga y luego presione el botón de liberación de inclinación para inclinar el cabezal de la mezcladora hacia arriba.
5. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente después del uso.

ACCESORIOS Y GUÍA DE VELOCIDAD

Siga las velocidades y tiempos recomendados para los accesorios de mezcla en la tabla a continuación.

Accesorio de mezcla	Uso	Nivel de velocidad	Recetas básicas		
			Ingredientes	Tiempo (min.)	Acción
	Gancho para masa Para amasar masas para panes y bollería.	1-3	1380 g de harina + 1000 g de agua	2-8	Batir a velocidad 1 durante 30 segundos, a velocidad 2 durante 30 segundos y luego a velocidad 3 durante 2 a 8 minutos para formar la masa.
	Batidor Para mezclar masas para pasteles, galletas o batir huevos.	2-4	100 g de harina + 100 g de azúcar + 100 g de mantequilla + 2 huevos	3-5	Funcionamiento a velocidad 2 por 20 s, a velocidad 4 por más de 2 minutos 40 s.
	Varillas Para montar crema, airear claras de huevo o mezclas ligeras.	5-6	800 ml de crema	5	Funcionamiento a velocidad 5 o 6 durante al menos 5 minutos.
		5-6	4-16 claras de huevo (mínimo)	4-6	Funcionamiento a velocidad 5 o 6 durante al menos 4 minutos.

6.1.3. DESMONTAJE

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Presione el botón de liberación de inclinación (5) para desbloquear e inclinar el cabezal mezclador hacia arriba.
3. Retire el accesorio de mezcla (11/12/13) empujándolo y girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
4. Retire la protección contra salpicaduras (9) girándola en el sentido de desbloqueo (sentido horario).
5. Gire el cuenco de mezclas (10) en sentido antihorario para desbloquearlo y retirarlo de la base de bloqueo (7).

6.2. BATIDORA

6.2.1. MONTAJE

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. **IMPORTANTE:** Antes de montar la batidora, retire la picadora del aparato y vuelva a colocar la tapa protectora del acoplador de la picadora (1).
3. Retire la tapa del acoplador de la batidora (3) deslizándola hacia atrás. **[FIG. B1]**.
4. Agregue los ingredientes cortados en cubos y el líquido a la jarra de la batidora (16). No exceda la marca de nivel máximo en la jarra.

5. Cierre la tapa de la jarra (15), inserte la tapa del orificio de alimentación (14) y gire la tapa en sentido horario para fijarla. La tapa del orificio de alimentación le permite agregar ingredientes adicionales durante el batido sin quitar la tapa.
6. Coloque la jarra de la batidora (16, 17) en el acoplador de la batidora y gírelo en sentido horario para bloquearlo en su lugar **[FIG. B2]**.

6.2.2. USO DE LA BATIDORA



ADVERTENCIA:

- **Cuchillas giratorias afiladas.** Para evitar lesiones, nunca utilice la jarra de la batidora sin la tapa y el tapón del orificio de alimentación.
 - **No licue alimentos ni líquidos a temperaturas superiores a 40°C para evitar escapes calientes y quemaduras.**
 - **No coloque ni retire la jarra de la batidora cuando el motor aún esté en funcionamiento para evitar dañar el aparato.**
- La batidora puede usarse para preparar alimentos para bebés como purés de verduras o frutas, batir sopas, hacer salsas, batidos y mucho más.
 - Retire las cáscaras duras, las pieles o los huesos de los ingredientes y corte los ingredientes en cubos pequeños antes de ponerlos en la batidora.
1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
 2. Gire la perilla de control (3) en el sentido de las agujas del reloj para comenzar a batir, seleccione la velocidad "4" – "6".
 3. Para utilizar la función de pulso, gire la perilla de control (6) a la posición "P" durante unos segundos y suéltela para detener. La función de pulsación salta a la velocidad más alta para mezclas cortas rápidas. No utilice esta función continuamente para evitar el sobrecalentamiento del motor.
 4. Regrese la perilla de control (6) a la posición "0" para apagar el aparato.
 5. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente después del uso.

6.2.3. DESMONTAJE

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Gire la jarra de la batidora (16) en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla del aparato.
3. Abra la tapa de la jarra y sirva.
4. Cierre la tapa del acoplador de la batidora (3).
5. Limpie el aparato y los accesorios (→LIMPIEZA Y CUIDADO).

6.2.4. DESALOJAMIENTO DE ALIMENTOS

Si la comida se engancha alrededor de las cuchillas, apague y desenchufe el aparato inmediatamente.



PRECAUCIÓN: Retire la jarra de la batidora antes de desalojar los alimentos. Use una espátula de silicona para eliminar la comida pegada alrededor de las cuchillas, nunca use los dedos.

6.3. PICADORA DE CARNE/EMBUTIDORA DE SALCHICHAS

6.3.1. MONTAJE

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. **IMPORTANTE:** Antes de montar la picadora/embutidora, retire la jarra de la batidora del aparato y vuelva a colocar la tapa protectora del acoplador de la batidora (3).
3. Inserte el tornillo de alimentación (23) en la carcasa de la picadora del tubo en T (24) **[FIG. C1]**.
4. Inserte la cuchilla de corte (22) de manera que su centro quede alineado con la tuerca cuadrada del tornillo de alimentación (23). Asegúrese de que el lado afilado de la cuchilla de corte esté orientado hacia la placa perforada.
5. Inserte la placa perforada (20/21) de su elección alineando las 2 pestañas de la placa con las 2 muescas de la carcasa de la picadora.
6. Para rellenar salchichas, inserte el embudo para rellenar salchichas (19) **[FIG. D1]**. O salte al siguiente paso.
7. Coloque el anillo de bloqueo (18) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj con la mano hasta que quede apretado para asegurar el conjunto dentro del tubo en T (24).
8. Retire la cubierta del acoplador de la picadora (1) deslizándola hacia arriba.
9. Inserte el tubo en T ensamblado (24) en el acoplador de la picadora (2) con el tubo de alimentación apuntando a la posición de las 2 en punto, luego gire el tubo de alimentación en sentido antihorario hasta que encaje en su lugar en la posición de las 12 en punto **[FIG. C2-C3/D2-D3]**.
10. Coloque la bandeja de carne (26) sobre el tubo de alimentación (24) **[FIG. C4/D4]**.

6.3.2. USO DE LA PICADORA DE CARNE/EMBUTIDORA DE SALCHICHAS



¡ADVERTENCIA! Cuchillas giratorias afiladas y piezas móviles. Utilice siempre el empujador de carne proporcionado para evitar lesiones. Nunca introduzca los dedos ni utensilios en el tubo de alimentación.

- Retire los huesos, tendones y pieles de la carne (cerdo, ternera, cordero, etc.) y corte la carne en cubos o tiras de 2,5 cm.
 - Coloque un plato debajo de la salida de la picadora.
 - Si va a rellenar salchichas:
 - Preparar previamente el relleno de salchicha (carne picada sazónada).
 - Remoje las tripas de salchicha en agua tibia durante 10 minutos.
 - Humedezca el embudo de salchichas (19) con agua, deslice la tripa de salchicha empapada por el embudo hasta llegar al otro extremo. Haga un nudo en el extremo de la funda.
1. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
 2. Coloque la carne preparada (o la carne picada sazónada si prepara salchichas) en la bandeja de carne (26).
 3. Gire la perilla de control (6) en el sentido de las agujas del reloj para poner en marcha la picadora. Seleccione la velocidad "1" a "3".
 4. Utilice el empujador (25) para empujar la carne lentamente a través del tubo de alimentación (24) para picarla.
 5. Regrese la perilla de control (6) a la posición "0" para apagar el aparato.
 6. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente después del uso.

6.3.3. DESMONTAJE

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Retire la bandeja de carne (26).
3. Gire el tubo en T (24) en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo del aparato.
4. Cierre la tapa del acoplador de la picadora (1).
5. Limpie el aparato y los accesorios (→LIMPIEZA Y CUIDADO).

ES

6.4. PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

El aparato tiene un dispositivo de seguridad interno para evitar el sobrecalentamiento. Si el aparato se apaga repentinamente debido a un sobrecalentamiento, gire la perilla de control a la posición 0 y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Espere 1 minuto y vuelva a enchufarlo. Si el aparato aún así no se enciende, déjelo enfriar durante 30 minutos antes de encenderlo nuevamente.

7. LIMPIEZA Y CUIDADO



¡ADVERTENCIA! Cuchillas afiladas. Riesgo de lesiones. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo siempre de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente. Las cuchillas de la batidora y la picadora son muy afiladas. Manipular con cuidado.



ADVERTENCIA: Para evitar riesgos eléctricos, nunca sumerja la unidad principal, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún líquido. Nunca los enjuague bajo el grifo.

IMPORTANTE: Nunca utilice disolventes, agentes de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato después de cada uso. Desmontar el aparato antes de limpiarlo (→ DESMONTAJE).
- Limpie los accesorios usados (cuenco de mezclas, accesorios de mezcla, jarra de la batidora, conjunto de picadora) con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela bien. No remoje las cuchillas. Los accesorios no son aptos para lavavajillas.
- Limpie la unidad principal con un paño suave y húmedo. Séquelo bien.
- **CONSEJO:** Para limpiar rápidamente la jarra de la batidora, llene a la mitad de la jarra con agua tibia, agregue un chorrito de líquido para lavar platos, cierre la tapa y mezcle durante unos segundos a baja velocidad. Repita usando agua del grifo. Enjuáguela y séquela bien.
- Frote una capa fina de aceite de cocina en los accesorios de la cuchilla y del cuenco de mezclas para protegerlos de la oxidación.
- Deje secar el aparato y los accesorios completamente antes de almacenarlos.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco, en su embalaje original. Evite exponerlo a la luz directa del sol.
- **MANTENGA EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE NIÑOS Y MASCOTAS.**

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Siga estas sugerencias para solucionar problemas comunes que pueda tener con su aparato. Si el problema persiste, deje de utilizar el aparato y póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio autorizado.

ES

Problema	Posible causa	Posible solución
El aparato dejó de funcionar repentinamente.	- El aparato estuvo funcionando durante demasiado tiempo provocando que el motor se sobrecalentara. - Conexión suelta o corte de energía.	- Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente. Déjelo enfriar a temperatura ambiente para restablecer la protección contra sobrecalentamiento. - Apague el aparato. Verifique la toma de corriente y conecte firmemente el cable de alimentación.
La perilla de control y el aparato no funcionan.	- Corte de suministro energético. - El cabezal mezclador no está bloqueado correctamente. - Conexión suelta.	- Apague y utilice el aparato cuando haya energía eléctrica. - Presione el botón de liberación de inclinación y empuje el cabezal mezclador hacia abajo hasta que encaje en su lugar. - Apague el aparato. Enchufe el cable de alimentación firmemente.
El aparato hace ruidos fuertes durante su uso.	Aumento brusco de la velocidad, sobrecarga o uso excesivo.	- Aumente la velocidad gradualmente para permitir una mezcla adecuada. - Reduzca la cantidad de ingredientes para evitar sobrecarga. No exceda las cantidades máximas. - Deje reposar el aparato durante al menos 15 minutos.
Baja velocidad del motor. / Motor inestable. / El motor no funciona.	- El aparato se utiliza a temperaturas ambiente bajas, lo que provoca que el aceite del motor se endurezca. - Los ingredientes son demasiado duros y provocan una sobrecarga excesiva en el motor.	- Utilice el aparato en una habitación con temperatura más cálida. O encienda el aparato sin carga durante 5 minutos en la configuración de velocidad 1 para ablandar la lubricación y apáguelo. - Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie nivelada y plana. - Agregue más agua o reduzca los ingredientes secos.

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 22
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 24
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 24
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	P. 25
5. INICIAR	P. 25
6. FUNCIONAMENTO	P. 25
7. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 27
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 25

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este produto, leia este manual de instruções com atenção e guarde-o para futuras referências.

1. Nunca use incorretamente, caso contrário, pode dar origem a potenciais ferimentos.
2. Este aparelho não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.
3. Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com alimentos ou óleo, consulte o parágrafo “Limpeza e cuidados” apresentado abaixo.
4. Relativamente às instruções sobre o uso de acessórios, tempos de funcionamento e configurações da velocidade, consulte os parágrafos apresentados abaixo.
5. Deverá ter cuidado quando manusear lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o recipiente e durante a limpeza.
6. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica.
7. Não utilize o aparelho com outros intuitos para além dos previstos.
8. Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
9. Não coloque a base do motor dentro de água ou de qualquer outro líquido.
10. As lâminas deste aparelho estão extremamente afiadas e têm de ser manuseadas com cuidado.

11. Não toque nas peças em movimento! Mantenha as mãos, cabelo, roupa folgada, joias, espátulas e outros utensílios afastados das partes móveis.
12. Não toque no fio da alimentação, ficha ou outras partes elétricas do aparelho com as mãos molhadas, para evitar o risco de choque elétrico.
13. Não utilize o aparelho vazio, para evitar sobrecargas e danos.
14. Não coloque o aparelho em cima ou na proximidade de chamas de gás, elementos elétricos ou dentro de um forno quente. Não coloque o aparelho em cima de outros aparelhos elétricos.
15. As aberturas de ventilação no fundo do aparelho não podem ser obstruídas por objetos como jornais, toalhas de mesa, cortinas, etc. Não insira objetos na ventoinha.
16. O aparelho é adequado apenas para ser usado em climas temperados.
17. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho.
18. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar de acessórios ou de tocar em peças que se movam durante a utilização. Retire-a segurando pela ficha. Não puxe pelo fio.
19. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada ou entrar em contacto com superfícies quentes.
20. Não utilize o aparelho se for deixado cair ou ficar danificado de algum modo.
21. Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Não tente modificar nem reparar o aparelho sozinho. No caso de danos ou mau funcionamento, as reparações têm de ser efetuadas por um técnico autorizado, para garantir a segurança.
22. Use apenas acessórios recomendados pelo fabricante e fornecidos com o aparelho, caso contrário, podem constituir um perigo para o utilizador e um risco para o aparelho.
23. Tenha cuidado se deitar líquidos quentes no processador de comida ou liquidificadora, pois estes podem ser ejetados para fora do aparelho devido a um vapor repentino.

24. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

25. CUIDADO: Para evitar qualquer perigo devido a um reajuste acidental do disjuntor térmico, este aparelho não deve ser acionado através de um dispositivo externo de ligação, como um temporizador, ou ligado a um circuito ligado e desligado pelos serviços públicos com regularidade.

26.  Este símbolo indica que os materiais estão aprovados para entrarem em contacto com os alimentos.

27.  O símbolo do ponto de exclamação dentro de um triângulo equilátero avisa o utilizador da presença de instruções importantes de funcionamento, manutenção e reparação na documentação de suporte do aparelho.

28.  A marca neste dispositivo (símbolo do caixote do lixo com uma cruz) encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos “resíduos de equipamento elétrico e eletrónico”. Esta marca significa que este equipamento não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum no final do seu tempo de vida útil. O utilizador tem de o entregar aos operadores que recolhem equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema adequado para a recolha de equipamento. A recolha adequada de equipamento elétrico e eletrónico usado ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultante da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.

29.  Este símbolo significa que o aparelho tem um isolamento elétrico duplo entre a voltagem de alimentação (perigosa) e as peças acessíveis ao utilizador.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	220-240V ~, 50-60 Hz
Consumo de energia: Liquidificadora Batedeira, Picadora	1000W 350W
Velocidades:	6 velocidades + função de impulso
Capacidade nominal do jarro da liquidificadora (marca de máximo):	1350 ml (1500 ml)
Classe de proteção:	Classe II
Modo desligado:	<0,5W
Período após o qual o aparelho se desliga automaticamente:	0 minutos

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- | | |
|--|--|
| 1. Cobertura de proteção do acoplador da picadora | 14. Tampa do orifício de alimentação |
| 2. Acoplador da picadora | 15. Tampa do jarro |
| 3. Cobertura de proteção do acoplador da liquidificadora | 16. Jarro da liquidificadora |
| 4. Cabeça inclinável (Batedeira) | 17. Unidade da lâmina (não é amovível do jarro) |
| 5. Botão de liberação da inclinação (Batedeira) | 18. Anel de fixação |
| 6. Manípulo de controlo | 19. Funil de enchimento de salsichas |
| 7. Base de fixação | 20. Placa perfurada média |
| 8. Eixo do motor | 21. Placa perfurada grossa |
| 9. Proteção contra salpicos | 22. Lâmina de corte |
| 10. Recipiente de mistura | 23. Rosca de alimentação |
| 11. Batedor | 24. Estrutura da picadora e tubo de alimentação (tubo T) |
| 12. Batedores de claras em castelo | 25. Dispositivo de pressão |
| 13. Gancho da massa | 26. Bandeja da carne |

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire o aparelho da caixa e retire todos os materiais de empacotamento.
2. Certifique-se de que o aparelho não tem danos visíveis e que não há peças em falta.
3. Limpe o aparelho e os acessórios seguindo as instruções na secção "LIMPEZA E CUIDADOS".

5. INICIAR

- Coloque o aparelho numa superfície plana, seca, nivelada e estável.
- Para evitar um arranque accidental, certifique-se de que o manípulo de controlo está na posição "0" antes de colocar e retirar a ficha da tomada.
- **IMPORTANTE: Não utilize o aparelho (batedeira, liquidificadora ou picadora) continuamente durante mais de 15 segundos, para evitar o sobreaquecimento do motor. Deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 30 minutos antes de o voltar a usar.**

6. FUNCIONAMENTO

6.1. BATEDEIRA

6.1.1. MONTAGEM

1. Retire a ficha da tomada.
2. **IMPORTANTE:** Antes de montar a batedeira, retire a picadora e o jarro da liquidificadora do aparelho e volte a fixar as coberturas de proteção nos acopladores (1, 3).
3. Prima o botão de libertação da inclinação (5) para desbloquear e inclinar a cabeça da batedeira para cima **[Imagem A1]**.
4. Alinhe a proteção contra salpicos (9) à volta do eixo do motor (8), depois insira e rode na direção de bloqueio (sentido inverso ao dos ponteiros do relógio) assinalada na proteção contra salpicos.
5. Adicione os ingredientes secos e líquidos no recipiente de mistura (10). Não encha excessivamente o recipiente de mistura. A quantidade máxima de ingredientes secos e líquidos é de 3000 g (→ **ACESSÓRIO E GUIA DAS VELOCIDADES**).
6. Coloque o recipiente de mistura (10) na base de fixação (7) e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixado no respetivo lugar.
7. Selecione o acessório de mistura (11/12/13) para a sua receita.
8. Alinhe o topo do acessório de mistura com os dois pinos no eixo condutor (8), pressione o acessório para dentro e rode no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até parar.
9. Para baixar a cabeça da batedeira, prima o botão de libertação da inclinação (5) e baixe a cabeça da batedeira até que encaixe no respetivo lugar.

6.1.2. USAR A BATEDEIRA

1. Ligue a ficha a uma tomada elétrica adequada.
2. Rode o manípulo de controlo (6) no sentido dos ponteiros do relógio para a velocidade 1 para iniciar a mistura. Aumente gradualmente até à velocidade desejada (→ **ACESSÓRIOS E GUIA DAS VELOCIDADES**).
3. Volte a colocar o manípulo de controlo (6) na posição “0” para desligar o aparelho.
4. Se precisar de raspar o recipiente de mistura, desligue sempre o aparelho, espere que o motor pare e depois prima o botão de libertação da inclinação para inclinar a cabeça da batedeira para cima.
5. Retire a ficha da tomada após cada utilização.

ACESSÓRIOS E GUIA DAS VELOCIDADES

Siga as velocidades e tempos recomendados para os acessórios de mistura apresentados na tabela abaixo.

Acessório de mistura	Utilização	Nível de velocidade	Receitas básicas		
			Ingredientes	Tempo (min.)	Método
	Gancho da massa Para amassar massa para pão e pastelaria.	1-3	1380 g de farinha + 1000 g de água	2-8	Deixe funcionar à velocidade 1 durante 30 segundos, à velocidade 2 durante 30 segundos, depois à velocidade 3 durante 2 a 8 minutos para criar a massa.
	Batedor Para misturar massa para bolos, biscoitos ou para bater ovos.	2-4	100 g de farinha + 100 g de açúcar + 100 g de manteiga + 2 ovos	3-5	Deixe funcionar à velocidade 2 durante 20 segundos, à velocidade 4 durante mais de 2 minutos e 40 segundos.
	Batedeira Para bater natas, claras em castelo ou misturas leves.	5-6	800 ml de natas	5	Deixe funcionar à velocidade 5 ou 6 durante, pelo menos, 5 minutos.
		5-6	4-16 claras de ovo (mínimo)	4-6	Deixe funcionar à velocidade 5 ou 6 durante, pelo menos, 4 minutos.

6.1.3. DESMONTAGEM

1. Retire a ficha da tomada.
2. Prima o botão de libertação da inclinação (5) para desbloquear e inclinar a cabeça da batedeira para cima.
3. Retire o acessório de mistura (11/12/13) pressionando-o para dentro e rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
4. Retire a proteção contra salpicos (9) rodando-a na direção de desbloqueio (sentido dos ponteiros do relógio).
5. Rode o recipiente de mistura (10) no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para desbloquear e retirar da base de fixação (7).

6.2. LIQUIDIFICADORA

6.2.1. MONTAGEM

1. Retire a ficha da tomada.
2. **IMPORTANTE:** Antes de montar a liquidificadora, retire a picadora do aparelho e volte a fixar as coberturas de proteção do acoplador da picadora (1).
3. Retire a cobertura do acoplador da liquidificadora (3) fazendo-a deslizar para trás **[Imagem B1]**.
4. Adicione os ingredientes em cubos e o líquido no jarro da liquidificadora (16). Não exceda a marca do nível máximo no jarro.
5. Feche a tampa (15), insira a tampa do orifício de alimentação (14) e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio para fixar. A tampa do orifício de alimentação permite-lhe adicionar mais ingredientes enquanto liquidifica, sem retirar a tampa.
6. Coloque o jarro da liquidificadora (16, 17) no acoplador da liquidificadora e rode no sentido dos ponteiros do relógio para fixar no respetivo lugar **[Imagem B2]**.

6.2.2. USAR A LIQUIDIFICADORA



AVISO:

- **Lâminas giratórias afiadas. Nunca use o jarro da liquidificadora sem a tampa e a tampa do orifício de alimentação para evitar ferimentos.**
 - **Não liquidifique alimentos nem líquidos com temperaturas acima dos 40 °C para evitar projeções a ferver e queimaduras.**
 - **Não fixe nem retire o jarro da liquidificadora quando o motor ainda estiver a funcionar, para evitar danos no aparelho.**
- A liquidificadora pode ser usada para preparar comida de bebé, como purés de vegetais ou de frutos, liquidificar sopas, preparar molhos, smoothies e mais.
 - Retire conchas duras, cascas ou ossos dos ingredientes, e corte os ingredientes em pequenos cubos antes de os adicionar na liquidificadora.
1. Ligue a ficha a uma tomada elétrica adequada.
 2. Rode o manípulo de controlo (3) no sentido dos ponteiros do relógio para começar a liquidificar. Selecione a velocidade "4" – "6".
 3. Para usar a função de impulso, rode o manípulo de controlo (6) para a posição "P" durante alguns segundos e liberte para parar. A função de impulso passa para a velocidade mais alta, para um liquidificar curto, mas rápido. Não use esta função continuamente para evitar sobreaquecer o motor.
 4. Volte a colocar o manípulo de controlo (6) na posição "0" para desligar o aparelho.
 5. Retire a ficha da tomada após cada utilização.

6.2.3. DESMONTAGEM

1. Retire a ficha da tomada.
2. Rode o jarro da liquidificadora (16) no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para o retirar do aparelho.
3. Abra a tampa do jarro e sirva.
4. Feche a cobertura do acoplador da liquidificadora (3).
5. Limpe o aparelho e acessórios (→ LIMPEZA E CUIDADOS).

6.2.4. RETIRAR OS ALIMENTOS PRESOS

Se os alimentos ficarem presos em redor das lâminas durante a utilização, desligue o aparelho imediatamente e retire a ficha da tomada.



CUIDADO: Retire o jarro da liquidificadora do aparelho antes de retirar os alimentos presos. Use uma espátula de silicone para retirar os alimentos presos em redor das lâminas. Nunca use os dedos.

6.3. PICADORA DE CARNE / ACESSÓRIO DE RECHEIO DE SALSICHAS

PT

6.3.1. MONTAGEM

1. Retire a ficha da tomada.
2. **IMPORTANTE:** Antes de montar a picadora/acesório de recheio de salsichas, retire o jarro da liquidificadora do aparelho e volte a fixar a cobertura de proteção do acoplador da liquidificadora (3).
3. Insira a rosca de alimentação (23) na estrutura da picadora do tubo T (24) **[Imagem C1]**.
4. Insira a lâmina de corte (22) de modo a que o centro fique alinhado com a porca quadrada na rosca de alimentação (23). Certifique-se de que o lado afiado da lâmina de corte fica virado para a placa perfurada.
5. Insira a placa perfurada (20/21) à sua escolha alinhando as 2 abas na placa com os 2 entalhes na estrutura da picadora.
6. Se estiver a recheiar salsichas, insira o funil de enchimento de salsichas (19) **[Imagem D1]**. Ou passe para o passo seguinte.
7. Coloque o anel de fixação (18) e rode no sentido dos ponteiros do relógio à mão até ficar bem apertado, para fixar o conjunto dentro do tubo T (24).
8. Retire a cobertura do acoplador da picadora (1) fazendo deslizar para cima.
9. Insira o tubo T (24) montado no acoplador da picadora (2) com o tubo de alimentação virado para a posição das 2 horas. Rode o tubo de alimentação no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio até ficar fixado no respetivo lugar, na posição das 12 horas **[Imagem C2-C3/D2-D3]**.
10. Coloque a bandeja da carne (26) no tubo de alimentação (24) **[Imagem C4/D4]**.

6.3.2. USAR A PICADORA DE CARNE / ACESSÓRIO DE RECHEIO DE SALSICHAS



AVISO! Contém lâminas giratórias afiadas e peças móveis. Use sempre o dispositivo de pressão da carne fornecido para evitar ferimentos. Nunca insira os dedos ou outros utensílios dentro do tubo da alimentação.

- Retire os ossos, tendões e a pele da carne (porco, vaca, carneiro, etc.), e corte a carne em tiras ou cubos de 2,5 cm.
 - Coloque um prato por baixo da saída da picadora.
 - Se recheiar salsichas:
 - Prepare previamente o recheio das salsichas (carne picada temperada).
 - Embeba a tripa das salsichas em água morna durante 10 minutos.
 - Embeba o funil de enchimento de salsichas (19) com água, faça deslizar a tripa embebida para o funil até atingir a outra extremidade. Dê um nó no final da tripa.
1. Ligue a ficha a uma tomada elétrica adequada.
 2. Coloque a carne preparada (ou carne picada temperada, se estiver a preparar salsichas) na bandeja da carne (26).
 3. Rode o manípulo de controlo (6) no sentido dos ponteiros do relógio para ligar a picadora. Selecione a velocidade “1” a “3”.
 4. Use o dispositivo de pressão (25) para pressionar lentamente a carne através do tubo de alimentação (24) para a picar.

5. Volte a colocar o manípulo de controlo (6) na posição "0" para desligar o aparelho.
6. Retire a ficha da tomada após cada utilização.

6.3.3. DESMONTAGEM

1. Retire a ficha da tomada.
2. Retire a bandeja da carne (26).
3. Rode o tubo T (24) no sentido dos ponteiros do relógio para o retirar do aparelho.
4. Feche a cobertura do acoplador da picadora (1).
5. Limpe o aparelho e acessórios (→ LIMPEZA E CUIDADOS).

PT

6.4. PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO

O aparelho tem um dispositivo de segurança interno para evitar o sobreaquecimento. Se o aparelho se desligar de repente devido ao sobreaquecimento, rode o manípulo de controlo para a posição 0 e retire a ficha da tomada. Espere 1 minuto e volte a colocá-la. Se o aparelho continuar sem se ligar, deixe-o arrefecer durante 30 minutos antes de o voltar a ligar.

7. LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO! Lâminas afiadas. Risco de ferimentos. Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer por completo. As lâminas da liquidificadora e da picadora estão muito afiadas. Manuseie com cuidado.



AVISO: Para evitar choques elétricos, nunca coloque a unidade principal, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer líquido. Não os passe por água da torneira.

IMPORTANTE: Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.

- Limpe o aparelho após cada utilização. Desmonte o aparelho antes de proceder à limpeza (→ DESMONTAGEM).
- Limpe os acessórios usados (recipiente de mistura, acessórios de mistura, jarro da liquidificadora, conjunto da picadora) com água quente e detergente. Passe por água e seque bem. Não embeba as lâminas. Os acessórios não podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Limpe a unidade principal com um pano suave ligeiramente embebido em água. Seque bem.
- DICA: Para limpar rapidamente o jarro da liquidificadora, encha o jarro até meio com água quente, adicione um pouco de detergente para a loiça, feche a tampa e deixe a liquidificadora funcionar durante alguns segundos a baixa velocidade. Repita usando água da torneira. Passe por água e seque bem.
- Esfregue as lâminas e recipiente de mistura com uma fina camada de óleo de cozinha para proteger contra a ferrugem.
- Permita que a unidade principal e acessórios sequem por completo antes de os guardar.
- Guarde o aparelho na caixa original ou num local fresco e seco. Mantenha afastado da luz direta do Sol.
- MANTENHA O APARELHO FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E ANIMAIS.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Siga estas sugestões para resolver problemas comuns que possa ter com o seu aparelho. Se o problema persistir, pare de usar o aparelho e contacte o seu revendedor ou um centro de reparação autorizado.

PT

Problema	Possível causa	Possível solução
O aparelho pára de funcionar de repente.	- O aparelho funcionou durante demasiado tempo, fazendo com que o motor sobreaquecesse. - Ligação solta ou falta de eletricidade.	- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente para reiniciar a proteção contra o sobreaquecimento. - Desligue o aparelho. Verifique a tomada e ligue firmemente a ficha.
O manípulo de controlo e o aparelho não funcionam.	- Falta de eletricidade. - A cabeça da batedeira não foi bem fixada. - Ligação solta.	- Desligue o aparelho e use-o quando voltar a haver eletricidade. - Prima o botão de libertação da inclinação e pressione a cabeça da batedeira para baixo até ficar fixada no respetivo lugar. - Desligue o aparelho. Ligue firmemente a ficha à tomada.
O aparelho faz ruídos elevados durante a utilização.	Aumento excessivo da velocidade, sobrecarga ou utilização excessiva.	- Aumente gradualmente a velocidade para permitir uma mistura adequada. - Reduza a quantidade de ingredientes para evitar uma sobrecarga. Não exceda as quantidades máximas. - Deixe o aparelho descansar durante, pelo menos, 15 minutos.
Baixa velocidade do motor. / Motor instável. / O motor não funciona.	- O aparelho está a ser usado com temperaturas ambiente baixas, fazendo com que o óleo no motor endureça. - Os ingredientes são muito duros, causando uma sobrecarga excessiva do motor.	- Use o aparelho numa divisão com uma temperatura mais elevada. Ou ligue o aparelho sem carga durante 5 minutos na velocidade 1 para suavizar a lubrificação e desligue-o. - Certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície nivelada e plana. - Adicione mais água ou reduza os ingredientes secos.

SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 45
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 48
3. OPIS PRODUKTU	S. 48
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 48
5. PIERWSZE KROKI	S. 48
6. UŻYTKOWANIE	S. 49
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 53
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 54

PL

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem używania urządzenia prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję tę należy też zachować na przyszłość w bezpiecznym miejscu.

1. Urządzenia nigdy nie wolno używać niezgodnie z przeznaczeniem; nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do urazów.

2. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

3. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w instrukcji w części CZYSZCZENIE I KONSERWACJA poniżej.

4. Zalecenia dotyczące używania akcesoriów, czasu działania i ustawień prędkości podano poniżej.

5. Podczas manipulowania ostrymi ostrzami tnącymi, opróżniania misy i czyszczenia należy zachować ostrożność.

6. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach.

7. Urządzenia nie należy używać do celów innych niż te, do których jest ono przeznaczone.

8. W przypadku pozostawienia bez nadzoru oraz przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania.

9. Podstawy z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.

10. Ostrza urządzenia są bardzo ostre, przy dotykaniu ich należy zachować ostrożność.

11. Poruszających się części nie wolno dotykać! Ręce, włosy, luźne ubrania, biżuterię oraz łopatki i inne przybory kuchenne należy trzymać z dala od poruszających się części.

12. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie należy dotykać mokrymi rękoma przewodu zasilającego, wtyczki ani innych części elektrycznych.

13. Aby nie dopuścić do przeciążenia i uszkodzenia, nie należy włączać urządzenia, gdy jest ono puste.

14. Urządzenia nie należy ustawiać na gorących palnikach gazowych i elektrycznych płytach grzejnych lub obok nich, ani wkładać do rozgrzanych piekarników. Urządzenia nie należy ustawiać na innych urządzeniach elektrycznych.

15. Otworów wentylacyjnych znajdujących się od spodu urządzenia nie wolno zasłaniać przedmiotami takimi jak gazety, obrusy lub zasłony. Nie należy wkładać do wentylatora jakichkolwiek przedmiotów.

16. Urządzenie nadaje się wyłącznie do używania w klimacie umiarkowanym.

17. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

18. Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem ręki do części poruszających się w czasie użytkowania, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Przy wyjmowaniu wtyczki z kontaktu należy chwytać za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za przewód.

19. Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.

20. Nie należy używać urządzenia, jeśli zostało ono upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób.

21. W urządzeniu nie ma elementów, które mogłyby naprawić użytkownik. Nie należy próbować samodzielnie przerabiać lub naprawiać urządzenia. W przypadku uszkodzenia lub awarii, aby zagwarantować bezpieczeństwo, naprawy muszą zostać wykonane przez technika z uprawnieniami.

22. Należy używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta i dostarczonych wraz z urządzeniem, w przeciwnym

razie mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i urządzenia.

23. Podczas nalewania gorących płynów do robota kuchennego lub blendera należy zachować ostrożność, ponieważ wskutek nagłego parowania gorąca ciecz może wyprysnąć z urządzenia.

24. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymianę powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

25. **OSTROŻNIE:** Aby uniknąć zagrożeń spowodowanych nieumyślnym zresetowaniem zabezpieczenia termicznego, urządzenie nie powinno być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego takiego jak np. minutnik, ani nie powinno być podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.

26.  Ten symbol oznacza, że materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

27.  Symbol wykrzyknika w trójkącie wskazuje na ważne instrukcje dotyczące obsługi i konserwacji (konserwacji i naprawy) występujące w dokumentacji towarzyszącej urządzeniu.

28.  Oznaczenie tego urządzenia (symbol przekreślonego kubła na śmieci) jest zgodne z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Oznaczenie to oznacza, że po zakończeniu użytkowania, urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany dostarczyć je podmiotom zbierającym zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny. Operatorzy zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i władze lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie człowieka i na środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych podzespołów, a także z niewłaściwego przechowywania tego sprzętu i niewłaściwego obchodzenia się z nim.

29.  Ten symbol oznacza, że urządzenie posiada podwójną izolację elektryczną między (niebezpiecznym) napięciem zasilania a częściami dostępnymi dla użytkownika.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Pobór prądu: Blender Mikser, maszynka do mięsa	1000 W 350 W
Prędkości:	6 prędkości + praca pulsacyjna
Pojemność znamionowa dzbanka blendera (oznaczenie maksimum):	1350 ml (1500 ml)
Klasa ochrony:	Klasa II
Tryb wyłączenia:	< 0,5 W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia:	0 min

3. OPIS PRODUKTU

- | | |
|---|--|
| 1. Osłona zabezpieczająca łączówkę maszynki do mielenia mięsa | 14. Zatyczka otworu do nakładania |
| 2. Łączówka maszynki do mięsa | 15. Pokrywa dzbanka |
| 3. Osłona zabezpieczająca łączówkę blendera | 16. Dzbanek blendera |
| 4. Głowica odchylana (Mikser) | 17. Zespół ostrzy (brak możliwości wyjęcia z dzbanka) |
| 5. Przycisk odblokowujący odchylanie (Mikser) | 18. Pierścień blokujący |
| 6. Pokrętko sterujące | 19. Lejek do nadziewania kielbasek |
| 7. Podstawa blokująca | 20. Siłko średnie |
| 8. Wałek silnika | 21. Siłko grube |
| 9. Osłona przeciwbryzgowa | 22. Ostrze tnące |
| 10. Misa do miksowania | 23. Ślimak |
| 11. Ubijaczka | 24. Korpus (obudowa) maszynki do mięsa i komin komory mielenia |
| 12. Trzepaczka | 25. Popychacz |
| 13. Hak do wyrabiania ciasta | 26. Tacka na mięso |

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wypakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdzić, czy urządzenie nie jest w widoczny sposób uszkodzone i czy nie brakuje w nim żadnych części.
- Wyczyścić urządzenie i akcesoria: postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

5. PIERWSZE KROKI

- Ustawić urządzenie na płaskiej, suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu, należy zawsze pilnować, aby przed podłączeniem i odłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do/z kontaktu pokrętko sterujące znajdowało się w pozycji „0”.
- WAŻNE:** Aby nie dopuścić do przegrzania silnika, urządzenia (miksera, blendera ani maszynki do mięsa) nie należy używać w sposób ciągły dłużej niż przez 15 minut. Przed ponownym użyciem należy wyłączyć urządzenie i pozwolić, aby ostygło przez co najmniej 30 minut.

6. UŻYTKOWANIE

6.1. MIKSER

6.1.1. MONTAŻ

1. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
2. **WAŻNE:** Przed zamontowaniem miksera należy wyjąć z urządzenia maszynkę do mięsa i dzbanek blendera i ponownie założyć osłony zabezpieczające na łączówki (1, 3).
3. Nacisnąć przycisk odblokowujący odchyłanie (5), aby odblokować i odchylić głowicę miksera do góry **[RYS. A1]**.
4. Nałożyć osłonę przeciwbryzgową (9) na wałek silnika (8), a następnie włożyć i przekręcić ją w kierunku blokowania (w lewo, przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) zaznaczonym na osłonie przeciwbryzkowej.
5. Nałożyć do misy do miksowania (10) suche i płynne składniki. Misy do miksowania nie wolno przepelniać. Maksymalna masa suchych i płynnych składników wynosi 3000 g (→ AKCESORIA I PRĘDKOŚCI – PRZEWODNIK).
6. Założyć miś do miksowania (10) na podstawę blokującą (7) i przekręcić ją w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aż się zablokuje.
7. Wybrać końcówkę do miksowania (11/12/13) potrzebną w danym przepisie.
8. Dopasować końcówkę do miksowania do dwóch bolców na wałku silnika (8), wcisnąć końcówkę i przekręcić w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara), aż końcówka zablokuje się na swoim miejscu.
9. Aby opuścić głowicę miksera, nacisnąć przycisk odblokowujący odchyłanie (5) i opuścić głowicę miksera, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

6.1.2. KORZYSTANIE Z MIKSERA

1. Podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego kontaktu elektrycznego.
2. Przekręcić pokrętło sterujące (6) w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara) na prędkość 1, aby rozpocząć miksowanie. Stopniowo zwiększać ustawienie aż do żądanej prędkości (→ AKCESORIA I PRĘDKOŚCI – PRZEWODNIK).
3. Aby wyłączyć urządzenie, wystarczy przekręcić pokrętło sterujące (6) z powrotem w pozycję „0” (wyłączoną).
4. Jeśli trzeba wyskrobać miś do miksowania, należy zawsze najpierw wyłączyć urządzenie, poczekać, aż silnik się zatrzyma, a następnie nacisnąć przycisk odblokowujący odchyłanie, aby przechylić głowicę miksera do góry.
5. Po użyciu należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.

AKCESORIA I PRĘDKOŚCI – PRZEWODNIK

Prosimy przestrzegać zalecanych prędkości i czasów pracy podanych dla akcesoriów do miksowania w poniższej tabeli.

Końcówka do miksowania	Zastosowanie	Poziom prędkości	Podstawowe przepisy		
			Składniki	Czas (w minutach)	Sposób
	Hak do ciasta Do wyrabiania ciasta na pieczywo i ciasta.	1-3	1380 g mąki + 1000 g wody	2-8	Aby wyrobić ciasto, należy miksować z prędkością 1 przez 30 sekund, z prędkością 2 przez 30 sekund, a następnie z prędkością 3 przez 2 do 8 minut.
	Ubijaczka Do miksowania ciasta na ciasta i ciasteczka lub do ubijania jajek.	2-4	100 g mąki + 100 g cukru + 100 g masła + 2 jajka	3-5	Miksować z prędkością 2 przez 20 sekund, z prędkością 4 przez co najmniej 2 minuty 40 sekund.
	Trzepaczka Do ubijania śmietany i białek jaj na pianę lub do miksowania lekkich mas.	5-6	800 ml śmietany	5	Miksować z prędkością 5 lub 6 przez co najmniej 5 minut.
		5-6	4-16 białka jajek (minimum)	4-6	Miksować z prędkością 5 lub 6 przez co najmniej 4 minuty.

6.1.3. DEMONTAŻ

- Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
- Nacisnąć przycisk odblokowujący odchylanie (5), aby odblokować i odchylić głowicę miksera do góry.
- Wyjąć końcówkę do miksowania (11/12/13), wciskając ją i obracając w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara).
- Zdjąć osłonę przeciwbryzgową (9), obracając ją w kierunku odblokowywania (w prawo, zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara).
- Obrócić misę do miksowania (10) w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara), aby ją odblokować i wyjąć z podstawy blokującej (7).

6.2. BLENDER

6.2.1. MONTAŻ

- Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
- WAŻNE:** Przed montażem blendera należy wyjąć maszynkę do mięsa z urządzenia i ponownie założyć osłonę zabezpieczającą łączówkę maszynki do mięsa (1).

3. Zdjąć osłonę łączówki blendera (3), przesuwając ją do tyłu **[RYS. B1]**.
4. Dodać do dzbanka blendera (16) pokrojone w kostkę składniki i płyn. Nie przekraczać poziomu maksymalnego zaznaczonego na dzbanku.
5. Zamknąć pokrywę (15), włożyć zatyczkę otworu do nakładania (14) i przekręcić zatyczkę w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aby ją zablokować. Zatyczka otworu do nakładania umożliwia dodawanie dodatkowych składników podczas miksowania bez zdejmowania pokrywy.
6. Założyć dzbanek blendera (16, 17) na łączówkę blendera i przekręcić go w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aby zablokować go na miejscu **[RYS. B2]**.

6.2.2. UŻYWANIE BLENDERA



OSTRZEŻENIE:

- **Ostre, kręcące się ostrza. Aby nie dopuścić do urazów, nigdy nie należy używać dzbanka blendera bez pokrywy i zatyczki otworu do nakładania.**
 - **Aby nie dopuścić do utraty ciepła i uniknąć poparzenia, nie należy miksować produktów spożywczych i płynów o temperaturze powyżej 40°C.**
 - **Aby uniknąć obrażeń i nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nie należy zakładać ani zdejmować dzbanka blendera, gdy silnik nadal pracuje.**
- Blender może być używany do przygotowywania żywności dla niemowląt, takiej jak np. przeciery owocowe lub warzywne, miksowania zup, przygotowywania sosów, smoothie itp.
 - Przed włożeniem do blendera usunąć twarde skorupy, skórki lub kości i pokroić składniki w drobną kostkę.
1. Podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego kontaktu elektrycznego.
 2. Przekręcić pokrętkę sterującą (3) w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aby rozpocząć miksowanie; wybrać prędkość z przedziału od „4” do „6”.
 3. Aby użyć funkcji pracy pulsacyjnej, na kilka sekund przekręcić pokrętkę sterującą (6) w pozycję „P”, a następnie puścić, aby zatrzymać. Funkcja pracy pulsacyjnej przeskakuje do najwyższej prędkości, aby uzyskać szybkie krótkie miksowanie. Aby nie przegrzać silnika, funkcji tej nie należy używać w sposób ciągły.
 4. Aby wyłączyć urządzenie, wystarczy przekręcić pokrętkę sterującą (6) z powrotem w pozycję „0” (wyłączoną).
 5. Po użyciu należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.

6.2.3. DEMONTAŻ

1. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
2. Aby wyjąć z urządzenia dzbanek blendera (16), należy go przekręcić w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara).
3. Otworzyć pokrywę dzbanka i podawać.
4. Zamknąć osłonę łączówki blendera (3).
5. Umyć urządzenie i jego akcesoria (→ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

6.2.4. USUWANIE ZAKLINOWANYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Jeśli w czasie użytkowania produkty spożywcze przykleją się do ostrzy, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.



OSTROŻNIE: Przed usunięciem produktów spożywczych należy wyjąć dzbanek blendera z urządzenia. Aby usunąć produkty zablokowane wokół ostrzy, należy użyć silikonowej łopatkii, nigdy nie wolno robić tego palcami.

6.3. MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA / NAKŁADKA DO KIEŁBAS

6.3.1. MONTAŻ

1. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
2. **WAŻNE:** Przed montażem maszyny do mięsa/nakładki do kielbas należy wyjąć dzbanek blendera z urządzenia i ponownie założyć osłonę zabezpieczającą łączówkę blendera (3).
3. Włożyć ślimak (23) do komory mielenia w korpusie maszyny (24) **[RYS. C1]**.
4. Włożyć ostrze tnące (22) w taki sposób, aby jego środek był dopasowany do kwadratowej nakrętki na ślimaku (23). Dopilnować, aby ostra strona ostrza tnącego była skierowana w stronę sitka.
5. Nałożyć na ostrza wybrane sitko (20/21); 2 wypustki na sitku należy dopasować do 2 wycięć w korpusie maszyny.
6. W przypadku nadziewania kielbas, założyć lejek do nadziewania kielbasek (19) **[RYS. D1]**. Lub przejść do następnego kroku.
7. Założyć pierścień blokujący (18) i przekręcić go ręcznie w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aż do zablokowania, aby zamocować zespół wewnątrz korpusu maszyny (24).
8. Zdjąć osłonę z łączówki maszyny do mięsa (1), przesuwając ją do góry.
9. Włożyć zmontowany korpus maszyny (24) do łączówki maszyny (2) z kominem komory mielenia skierowanym na pozycję godziny 2, zwolnić przycisk odblokowujący i obrócić komin w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara), aż zatrzaśnie się na miejscu na pozycji godziny 12 **[RYS. C2-C3/D2-D3]**.
10. Założyć tackę na mięso (26) na komin komory mielenia (24) **[RYS. C4/D4]**.

6.3.2. KORZYSTANIE Z MASZYNY DO MIELENIA MIĘSA / NAKŁADKI DO KIEŁBAS



OSTRZEŻENIE! Ostre kręcące się ostrza i poruszające się części. Aby nie dopuścić do urazów, należy zawsze używać dostarczonego popychacza do mięsa. Nigdy nie wolno wkładać palców ani przyborów kuchennych do kominu komory mielenia.

- Z mięsa (wieprzowiny, wołowiny, jagnięciny itp.) należy usunąć wszelkie kości, ściętna i kawałki skóry. Pokroić mięso w kostkę o boku 2,5 cm lub na paski.
 - Ustawić talerz pod wylotem maszyny do mięsa.
 - W przypadku nadziewania kielbas:
 - Przygotować zawczasu nadzienie do kielbasy (przyprawione mięso mielone).
 - Osłonki do kielbas namoczyć w letniej wodzie przez 10 minut.
 - Zwilżyć lejek do nadziewania kielbasek (19) wodą i wsunąć na niego zwilżoną osłonkę kielbasy aż do drugiego końca lejka. Na końcu osłonki zawiązać supełek.
1. Podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego kontaktu elektrycznego.
 2. Ułożyć przygotowane mięso (lub przyprawione mięso mielone, jeśli przygotowywane są kielbasy) na tacce na mięso (26).
 3. Przekręcić pokrętło sterujące (6), aby rozpocząć mielenie. Wybrać prędkość od „1” do „3”.
 4. Użyć popychacza (25), aby powoli przepchnąć mięso przez komin komory mielenia (24), aby je zmielić.
 5. Aby wyłączyć urządzenie, wystarczy przekręcić pokrętło sterujące (6) z powrotem w pozycję „0” (wyłączoną).
 6. Po użyciu należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.

6.3.3. DEMONTAŻ

1. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.
2. Zdjąć tackę na mięso (26).

3. Aby wyjąć korpus maszynki (24) z urządzenia, przekręcić go w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara).
4. Zamknąć osłonę łączówki maszynki do mięsa (1).
5. Umyć urządzenie i jego akcesoria (→ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

6.4. ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Urządzenie posiada wewnętrzne zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu. Jeśli urządzenie nagle wyłączy się z powodu przegrzania, należy przekręcić pokrętło sterujące w pozycję 0 i odłączyć przewód zasilający od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu). Odczekać 1 minutę i włożyć wtyczkę ponownie. Jeśli urządzenie nadal nie pracuje, należy przed ponownym włączeniem odczekać 30 minut, aby urządzenie ostygło.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PL



OSTRZEŻENIE! Ostre ostrza. Ryzyko urazów. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić, aby całkowicie ostygło. Ostrza blendera i maszynki do mięsa są bardzo ostre. Należy się z nim obchodzić ostrożnie.



OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć zagrożeń elektrycznych, nigdy nie wolno zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub jakichkolwiek innych płynach. Nigdy nie należy ich płukać pod bieżącą wodą.

WAŻNE: Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściągających, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.

- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić. Rozmontować urządzenie przed czyszczeniem (→ DEMONTAŻ).
- Umyć używane akcesoria (misę do miksowania, końcówki do miksowania, dzbanek blendera, zespół maszynki do mięsa) ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Wyplukać i dokładnie wysuszyć. Ostrzy nie należy namaczać. Końcówki/akcesoria do miksowania nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Korpus urządzenia należy przecierać miękką, wilgotną ściereczką. Dokładnie wysuszyć.
- WSKAZÓWKA: Aby szybko wyczyścić dzbanek blendera, należy napełnić go do połowy ciepłą wodą, dodać nieco płynu do mycia naczyń, zamknąć pokrywkę i na kilka sekund na małej prędkości włączyć miksowanie. Powtórzyć przy użyciu wody z kranu. Wyplukać i dokładnie wysuszyć.
- Wetrzeć cienką warstwę oleju spożywczego w akcesoria/ostrza i misę do miksowania, aby zabezpieczyć je przed rdzewieniem.
- Przed schowaniem urządzenia i wszystkich akcesoriów odczekać, aż całkowicie wyschną.
- Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu w chłodnym i suchym miejscu. Chronić przed bezpośrednim nasłonecznieniem.
- URZĄDZENIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI I ZWIERZĄT DOMOWYCH.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby rozwiązać typowe problemy, które mogą wystąpić podczas używania urządzenia, należy postępować zgodnie z poniższymi sugestiami. Jeśli problem nie ustąpi, należy zaprzestać używania urządzenia i skontaktować się z dealerem lub autoryzowanym serwisem.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nagle przestało działać.	• Urządzenie pracowało zbyt długo, przez co przegrzało się silnik. • Urządzenie nie kontaktuje lub awaria zasilania.	• Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu. Pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej, aby zresetować zabezpieczenie przed przegrzaniem. • Wyłączyć urządzenie. Sprawdzić kontakt i mocno wcisnąć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
Pokrętło sterujące i urządzenie nie działają.	• Brak prądu. • Głowica miksera nie jest prawidłowo zablokowana. • Urządzenie nie kontaktuje.	• Wyłączyć i używać urządzenia, gdy będzie dostępne zasilanie elektryczne. • Nacisnąć przycisk odblokowujący odchylanie i popchnąć głowicę miksera w dół, aż zaskoczy i da się słyszeć kliknięcie. • Wyłączyć urządzenie. Mocno wcisnąć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu.
Podczas użytkowania urządzenie wydaje głośne dźwięki.	• Gwałtowny wzrost prędkości, przeciążenie lub zbyt intensywne użytkowanie.	• Stopniowo zwiększać prędkość, aby umożliwić prawidłowe miksowanie. • Zmniejszyć ilość składników, aby nie dopuścić do przeciążenia. Nie przekraczać maksymalnych ilości. • Robić urządzeniu przerwy trwające co najmniej 15 minut.
Mała prędkość silnika. / Niestabilna praca silnika. / Silnik nie pracuje.	• Urządzenie jest używane w niskiej temperaturze otoczenia, co powoduje twardnienie oleju w silniku. • Składniki są zbyt twarde, co powoduje przeciążenie silnika.	• Używać urządzenia w suchym pomieszczeniu w wyższej temperaturze. Lub wyłączyć urządzenie bez obciążenia na 5 minut przy ustawieniu prędkości 1, aby zmiękczyć smar, a następnie wyłączyć. • Upewnić się, że urządzenie stoi na równej i płaskiej powierzchni. • Dodać więcej wody lub zmniejszyć ilość suchych składników.

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	55. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	58. O.
3. TERMÉKLEÍRÁS	58. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	58. O.
5. ELSŐ LÉPÉSEK	58. O.
6. ÜZEMELTETÉS	59. O.
7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	63. O.
8. HIBAELHÁRÍTÁS	64. O.

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

HU

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati utasítást, és tartsa biztos helyen, hogy később is elő tudja venni.

1. Soha ne használja helytelenül, mivel potenciálisan sérülést okozhat.

2. A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a vezetéket gyermekektől elzárva kell tartani.

3. Az ételekkel vagy olajjal érintkező felületek tisztítására vonatkozó információkat kérjük, nézze meg a használati utasítás „Tisztítás és ápolás” fejezetében.

4. A tartozékok használatára, a működési időkre és a sebesség beállításokra vonatkozó utasítások az alábbi bekezdésekben találhatók.

5. Járjon el óvatosan az éles pengékkel végzett műveletek során, a tál kiürítésénél és a készülék tisztításakor.

6. Ez a készülék csak háztartási használatra készült beltéren.

7. Ne használja a készüléket a rendeltetési céljának nem megfelelő célra.

8. Mindig válassza le a készüléket a villamos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.

9. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a motoregységet.

10. A készülék pengéi rendkívül élesek, és óvatosan kell kezelni őket.

11. Ne érintse meg a mozgó alkatrészeket! Tartsa távol a kezét, haját, bő ruházatát, ékszereit, spatulákat és egyéb eszközöket a mozgó alkatrészekről.

12. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne érintse meg nedves kézzel a hálózati vezetéket, a hálózati csatlakozót vagy más elektromos alkatrészeket.

13. Ne üzemeltesse a készüléket üresen, hogy elkerülje a túlterhelést és a károsodást.

14. Ne helyezze a készüléket forró gázláng, elektromos betét vagy meleg sütő fölé vagy közelébe. Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékekre.

15. A készülék alján található szellőzőnyílásokat nem szabad tárgyakkal eltorlaszolni, például újságokkal, asztalterítőkkel vagy függönyökkel. Ne helyezzen tárgyakat a ventilátorba.

16. A készülék kizárólag mérsékelt éghajlati körülmények közötti használatra alkalmas.

17. A csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy kellő belátással és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak, vagy útbaigazítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, illetve ha megértik a használattal járó veszélyeket. Gyermek nem játszhat a készülékkel.

18. Kapcsolja ki a készüléket, és válassza le a hálózatról a tartozékok cseréje előtt, vagy ha a készülék olyan részéhez nyúl, amely mozog használat közben. A dugónál fogva távolítsa el. Ne a vezetéket húzza.

19. Ne engedje, hogy a kábel lelógjon az asztal szélén, vagy forró felülethez érjen.

20. Ne használja a készüléket, ha leesett, vagy bármilyen módon megsérült.

21. A készülékben nincsenek felhasználó által javítható alkatrészek. Ne próbálja meg önállóan módosítani vagy megjavítani a készüléket. Sérülés vagy hibás működés esetén a javítást a biztonság érdekében felhatalmazott technikusnak kell elvégeznie.

22. Csak a gyártó által meghatározott és a készülékhez mellékelt tartozékokat használjon, különben veszélyt jelenthetnek a felhasználóra és a készülék károsodását okozhatja.

23. Legyen óvatos, amikor forró folyadékot tölt a konyhai robotgépbe vagy a turmixedénybe, mivel hirtelen gőz miatt kifröccsenhet a készülékből.

24. Ha a tápvezeték megsérült, a veszélyek megelőzése érdekében a cserét kizárólag a gyártóval vagy a gyártó szervizképviselőjével, illetve egy hasonlóan szakképesített személlyel végeztesse el.

25. VIGYÁZAT: A készüléket ne üzemeltesse külső kapcsoló berendezésen (pl. kapcsolóórán) keresztül, és ne kapcsolja olyan áramkörhöz, amelyet egy berendezés rendszeresen be- és kikapcsol, mert az a hőmérséklet-határolót akaratlanul is lenullázhatja, ami veszélyezteti a készüléket.

26.  Ez a szimbólum jelzi, hogy az anyagok engedéllyel rendelkeznek étellel való érintkezéshez.

27.  A készülékhez kapott dokumentációban található egyenlő oldalú háromszögben lévő felkiáltójel szimbólum fontos működési és karbantartási utasításokra (karbantartás és javítás) utal.

28.  A készülék jelölése (áthúzott szemetesekuka szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekre” vonatkozó 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ezt a berendezést hasznos élettartama végén nem szabad a normál háztartási hulladék közé dobni. A felhasználó köteles átadni olyan üzemeltetőnek, akik begyűjtik a használt elektromos és elektronikus berendezéseket. A begyűjtést végző üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és a helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtéséhez. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő begyűjtése segít elkerülni azon emberi egészségre és környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a bennük lévő veszélyes anyag miatt, valamint a nem megfelelő tárolásból és kezelésből adódnak.

29.  Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a készülék dupla elektromos szigeteléssel rendelkezik a tápellátás (veszélyes) és azon alkatrészek között, amelyek a használó számára hozzáférhetők.

2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafogyasztás: Turmixgép Habverő, daráló	1000 W 350 W
Sebességek:	6 sebesség + impulzus
Turmixgép edény névleges kapacitása (maximum jelölés):	1350 ml (1500 ml)
Védelmi osztály:	II. osztály
Kikapcsolt üzemmód:	< 0,5 W
Az idő, amely után a készülék automatikusan kikapcsol:	0 perc

HU

3. TERMÉKLEÍRÁS

- | | |
|---|--|
| 1. A daráló csatlakozójának védőburkolata | 15. Edény fedele |
| 2. Daráló csatlakozó | 16. Robotgép edény |
| 3. A botmixer csatlakozójának védőburkolata | 17. Pengés egység (nem távolítható el az edényből) |
| 4. Dönthető fej (robotgép) | 18. Zárógyűrű |
| 5. Döntés kioldógomb (robotgép) | 19. Kolbásztöltő tölcser |
| 6. Szabályozógomb | 20. Közepes lyukú rostély |
| 7. Rögzítő alap | 21. Durva lyukú rostély |
| 8. Motortengely | 22. Vágópenge |
| 9. Fröccsenésgátló fedél | 23. Csigatengely |
| 10. Keverőtál | 24. Daráló ház és adagoló cső (T-cső) |
| 11. Keverőkar | 25. Nyomóhenger |
| 12. Habverő | 26. Hústálca |
| 13. Dagasztókar | |
| 14. Betöltőnyílás sapka | |

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Csomagolja ki a készüléket, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy a készüléknek nincs-e látható sérülése, és minden alkatrész megvan-e.
3. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS fejezetben leírtak szerint.

5. ELSŐ LÉPÉSEK

- A készüléket lapos, sima, száraz és stabil felületre helyezze.
- A véletlen indítás elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a szabályozógomb „0” helyzetben van-e, mielőtt csatlakoztatja és kihúzza a hálózati kábelt.
- **FONTOS: Ne használja a (kezelőgép (robotgép, botmixer vagy daráló) folyamatosan 15 percnél tovább, hogy elkerülje a motor túlmelegedését. Az újbóli használat előtt hagyja a készüléket legalább 30 órán át lehűlni.**

6. KEZELÉS

6.1. ROBOTGÉP

6.1.1. ÖSSZESZERELÉS

1. Válassza le a hálózati kábelt a hálózati aljzathból.
2. **FONTOS:** A robotgép összeszerelése előtt vegye ki a darálót és a botmixer edényt a készülékből, és helyezze vissza a védőburkolatokat a csatlakozókra (1, 3).
3. Nyomja meg a Döntés kioldókart (5) a keverőfej kioldásához és megdöntéséhez **[A1 ÁBRA]**.
4. Igazítsa a fröccsenésgátló fedelet (9) a motortengely (8) köré, majd helyezze be és fordítsa el a fröccsenésgátló fedélen jelzett reteszelési irányba (az óramutató járásával ellentétes irányba).
5. Tegyé a száraz és a folyékony hozzávalókat a keverőtálba (10). Ne töltse túl a keverőtálat. A száraz és folyékony hozzávalók maximális mennyisége 3000 g (→ **ARTOZÉKOK ÉS SEBESSÉG ÚTMUTATÓ**).
6. Helyezze a keverőtálat (10) a rögzítő alapra (7), és fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem rögzül.
7. Válassza ki a keverő tartozékot (11/12/13) a recepthez.
8. Igazítsa a tartozékot a motortengelyen (8) lévő két csaphoz, nyomja be a tartozékot, és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg meg nem áll.
9. A motorfej leengedéséhez nyomja meg a Döntés kioldógombot (5), és nyomja le a botmixer fejet, amíg a helyére nem kattann.

HU

6.1.2. A MIXER HASZNÁLATA

1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy megfelelő hálózati aljzathoz.
2. A keverés megkezdéséhez fordítsa el a szabályozógombot (6) az óramutató járásával megegyező irányban 1-es sebességre: Fokozatosan növelje a kívánt sebességre (→ **TARTOZÉKOK ÉS SEBESSÉG ÚTMUTATÓ**).
3. A készülék kikapcsolásához állítsa vissza a szabályozógombot (6) „0” állásba.
4. Ha le kell kaparnia a keverőedényt, mindig kapcsolja ki a készüléket, várja meg, amíg a motor leáll, majd nyomja meg a döntés kioldógombot a keverőfej felfelé billentéséhez.
5. Használat után húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzathból.

TARTOZÉKOK ÉS SEBESSÉG ÚTMUTATÓ

Tartsa be a keverő tartozékok alábbi táblázatban ajánlott sebességét és idejét.

Mixer tartozékok	Használjon	Sebesség- fokozat	Alap receptek		
			Hozzávalók	Időtartam (perc)	Módszer
	Dagasztókar Kenyer és sütemények tésztájának dagasz- tásához.	1–3	1380 g liszt + 1000 g víz	2–8	A tészta elkészítéséhez működtesse 1-es sebességen 30 másodpercig, 2-es sebességen 30 másodpercig, majd 3-as sebességen 2–8 percig.
	Keverőkar Torta tészta, sütemény- tészta keveréséhez vagy tojás felveréséhez.	2–4	100 g liszt + 100 g cukor + 100 g vaj + 2 tojás	3–5	Működtesse 2-es sebességgel 20 másodpercig, 4-es sebességgel több mint 2 perc 40 másodpercig.
	Habverő Tejszínhab felveréséhez, tojásfehérje vagy könnyű keverékek levegőzte- téséhez.	5–6	800 ml tejszín	5	Működtesse legalább 5 percig 5-ös vagy 6-os sebességgel.
		5–6	4–16 tojásfehérje (minimum)	4–6	Működtesse legalább 4 percig 5-ös vagy 6-os sebességgel.

6.1.3. SZÉTSZERELÉS

- Válassza le a hálózati kábelt a hálózati aljzataból.
- Nyomja meg a Döntés kioldókart (5) a keverőfej kioldásához és megdöntéséhez.
- Távolítsa el a keverő tartozékot (11/12/13), ehhez nyomja be és forgassa az óramutató járásával megegyező irányba.
- Távolítsa el a fröccsenésgátló fedelet (9), ehhez fordítsa feloldási (az óramutató járásával megegyező) irányba.
- Fordítsa el a keverőtálat (10) az óramutató járásával ellentétes irányba a kioldáshoz, és vegye le a rögzítő alapról (7).

6.2. BOTMIXER

6.2.1. ÖSSZESZERELÉS

- Válassza le a hálózati kábelt a hálózati aljzataból.
- FONTOS:** A botmixer összeszerelése előtt vegye ki a darálót a készülékből, és helyezze vissza a védőburkolatokat a daráló csatlakozóra (1).

3. Távolítsa el a botmixeler csatlakozó fedelét (3), ehhez csúsztassa hátrafelé **[B1 ÁBRA]**.
4. Tegye a felkockázott hozzávalókat és a folyadékot a robotgép edényébe (16). Ne lépje túl az edényen lévő maximális szint jelzést.
5. Zárja le a fedelet (15), helyezze be a betöltőnyílás sapkáját (14), és a rögzítéshez fordítsa el a sapkát az óramutató járásával megegyező irányba. Az betöltőnyílás sapkája lehetővé teszi, hogy a keverés során további összetevőket adjon hozzá a fedél levétele nélkül.
6. Helyezze a robotgép edényt (16, 17) a turmixgép csatlakozóra, és rögzítse a helyére az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva **[B2 ÁBRA]**.

6.2.2. A TURMIXGÉP HASZNÁLATA



FIGYELEMEZTETÉS:

- Élesen forgó pengék. A sérülések elkerülése érdekében soha ne használja a robotgép edényét a fedél és a betöltőnyílás sapka nélkül.
 - Ne turmixoljon élelmiszereket és folyadékokat 40 °C feletti hőmérsékleten, hogy elkerülje a forró folyadék távozását és a forrázást.
 - A készülék károsodásának elkerülése érdekében ne tegye fel, és ne vegye le a botmixeler edényt, amikor a motor működik.
- A turmixgép bébiételek, például gyümölcs- vagy zöldségpürék készítésére, levesek turmixolására, szószok, turmixok és hasonló készítésére használható.
 - Távolítsa el a hozzávalókról a kemény héjat vagy a csontokat, és vágja a hozzávalókat apró kockákra, mielőtt a turmixgépbe teszi őket.
1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy megfelelő hálózati aljzathoz.
 2. A keverés megkezdéséhez fordítsa el a szabályozógombot (3) az óramutató járásával megegyező irányba, válassza ki a „4”–„6” sebességet.
 3. Az irányváltó funkció használatához fordítsa a szabályozógombot (6) néhány másodpercig „P” állásba, majd a leállításához engedje el. Az irányváltó funkció a legnagyobb sebességre ugrik a gyors, rövid turmixoláshoz. Ne használja ezt a funkciót folyamatosan, hogy megakadályozza a motor túlmelegedését.
 4. A készülék kikapcsolásához állítsa vissza a szabályozógombot (6) „0” állásba.
 5. Használat után húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.

6.2.3. SZÉTSZERELÉS

1. Válassza le a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. Fordítsa el a botmixeler edényt (16) az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le a készülékről.
3. Nyissa fel az edény fedelét, és távolítsa el.
4. Zárja le a botmixeler csatlakozó fedelét (3).
5. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait (→ TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).

6.2.4. ÉLELMISZER ELTÁVOLÍTÁSA

Ha használat közben élelmiszer szorul a pengék köré, akkor azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót.



VIGYÁZAT: Az ételt eltávolítása előtt vegye ki a robotgép edényt a készülékből. Használjon szilikon spatulát a pengék köré szorult ételek eltávolításához, soha ne az ujjait használja.

6.3. HÚSDARÁLÓ/KOLBÁSZTÖLTŐ

6.3.1. ÖSSZESZERELÉS

1. Válassza le a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. FONTOS: A daráló/kolbásztöltő összeszerelése előtt vegye le a botmixer edényt a készülékről, és helyezze vissza a daráló csatlakozó védőburkolatát (3).
3. Helyezze be a csigatengelyt (23) a T-cső (24) daráló házába **[C1 ÁBRA]**.
4. Helyezze be a vágópengét (22) úgy, hogy a közepe egy vonalban legyen a csigatengely (23) négyzetes anyájával. Gondoskodjon arról, hogy a vágópengé éles oldala a perforált lemez felé nézzen.
5. Helyezze be a kiválasztott perforált lemezt (20/21), igazítsa a rostélyon lévő 2 fület a daráló ház 2 hornyába.
6. Kolbász töltéskor helyezze fel a kolbásztöltő tölcserő (19) **[D1 ÁBRA]**. Vagy ugorjon a következő lépéshez.
7. Tegye fel a rögzítőgyűrűt (18), és kézzel fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba a tartozék rögzítéshez a T-csőben (24).
8. Távolítsa el a fedelet a daráló csatlakozóról (1) felfelé csúsztatva.
9. Helyezze az összeszerelt T-csövet (24) a húsdaráló csatlakozóba (2) úgy, hogy az adagoló cső 2 óra pozícióba mutasson, majd fordítsa el az adagoló csövet az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg 12 óra pozícióban a helyére nem kattan **[C2–C3/D2–D3 ÁBRA]**.
10. Helyezze a hústálcát (26) az adagoló csőbe (24) **[C4/D4 ÁBRA]**.

HU

6.3.2. A HÚSDARÁLÓ/KOLBÁSZTÖLTŐ HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS! Éles, forgó pengék és mozgó alkatrészek. A sérülések elkerülése érdekében mindig használja a mellékelt húsnymót. Soha ne dugja az ujjait vagy használati tárgyakat az adagolóba.

- A húsból (sertés, marha, bárány stb.) távolítsa el a csontokat, inakat és a bőrt, vágja a húst 2,5 cm-es csíkokra vagy kockákra.
 - Tegyen egy tányért a húsdaráló nyílása alá.
 - Kolbász töltéskor:
 - Előzetesen készítse el a kolbász töltelékét (fűszerezett darált hús).
 - A kolbász beleket 10 percig áztassa langyos vízben.
 - Nedvesítse meg a kolbásztöltő tölcserő (19) vízzel, csúsztassa a beázott kolbász beleket a tölcserőre a másik végéig. Kössön csomót a bél végére.
1. Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy megfelelő hálózati aljzathoz.
 2. Tegye az elkészített húst (vagy kolbász töltéskor a fűszerezett darált húst) a hústálcára (26).
 3. A daráló elindításához fordítsa el a szabályozógombot (6) az óramutató járásával megegyező irányba: Válassza ki a sebességet „1” és „3” között.
 4. Használja a nyomófejet (25), hogy a hozzávalókat lefelé nyomja az adagoló csőben (24).
 5. A készülék kikapcsolásához állítsa vissza a szabályozógombot (6) „0” állásba.
 6. Használat után húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.

6.3.3. SZÉTSZERELÉS

1. Válassza le a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
2. Vegye ki a hústálcát (26).
3. Fordítsa el a T-csövet (24) az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye le a készülékről.
4. Zárja le a húsdaráló csatlakozó fedelét (1).
5. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait (→ TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).

6.4. TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

A készülék belső biztonsági berendezéssel rendelkezik, amely megakadályozza a túlmelegedést. Ha a készülék túlmelegedés miatt hirtelen leáll, állítsa a szabályozógombot 0 állásba, és húzza ki a készülék csatlakozódugóját a hálózati aljzathoz. Várjon 1 percet, majd dugja vissza. Ha a készülék még mindig nem kapcsol be, a visszakapcsolás előtt hagyja legalább 30 órán át lehűlni.

7. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



FIGYELMEZTETÉS! Éles pengék. Sérülésveszély. Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket az elektromos aljzathoz, és hagyja teljesen lehűlni. A botmixer és a daráló pengéi nagyon élesek. Óvatosan bánjon vele.



FIGYELMEZTETÉS: Az elektromos veszély elkerülése érdekében ne merítse a központi egységet, a hálózati vezetékét vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Soha ne öblítse őket a csap alatt.

FONTOS: A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószereket, drótkéfé, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Tisztítás előtt szerelje szét a készüléket (→ SZÉTSZERELÉS fejezetet).
- Tisztítsa meg a használt tartozékokat (keverőtál, keverőtartozékok, robotgép edény, daráló tartozék) meleg, mosogatószeres vízzel. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg. Ne áztassa a pengéket. Az alkatrészek/tartozékok nem mosogathatók mosogatógépben.
- Törölje át a fő egységet puha, nedves törlőkendővel. Alaposan szárítsa meg.
- TIPP: A robotgép edény gyors tisztításához töltsen meg félig a robotgép edényt meleg vízzel, adjon hozzá egy kis mosogatószert, zárja le a fedelet, és turmixolja néhány másodpercig alacsony fordulatszámon. Ismételje meg csapvízzel. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
- Kenje be vékonyan étolajjal a penge tartozékokat és a keverőtálat, hogy megővje őket a rozsdásodástól.
- Tárolás előtt hagyja teljesen megszáradni a központi egységet és a tartozékait.
- A készüléket az eredeti csomagolásában, hűvös és száraz helyen tárolja. Tartsa távol közvetlen napfénytől.
- GYERMEKEKTŐL ÉS ÁLLATOKTÓL ELZÁRVA TÁROLJA A KÉSZÜLÉKET.

8. HIBAELHÁRÍTÁS

Kövesse ezeket a javaslatokat a készülékével kapcsolatos gyakori problémák megoldásához. Ha a probléma továbbra is fennáll, ne használja tovább a készüléket, és forduljon jóváhagyott szervizközponthoz.

HU

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék hirtelen abbahagyja a működést.	- A készülék túl sokáig működött, ami miatt a motor túlmelegedett. - Laza csatlakozás vagy áramkimaradás.	- Kapcsolja ki és húzza ki a készülék csatlakozódugóját a hálózati aljzatból. A túlmelegedés elleni védelem visszaállításához hagyja szobahőmérsékletre lehűlni. - Kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze a hálózati aljzatot, és szorosan csatlakoztassa a hálózati kábelt.
A szabályozógomb és a készülék nem működik.	- Áramkimaradás. - A keverőfej nincs megfelelően rögzítve. - Laza csatlakozás.	- Kapcsolja ki a készüléket, és akkor használja, ha van áram. - Nyomja meg a Döntés kioldógombot, és nyomja le a keverőfejet, amíg a helyére nem kattan. - Kapcsolja ki a készüléket. Szorosan csatlakoztassa a hálózati vezeték csatlakozóját.
A készülék használat közben hangos zajt ad ki.	A sebesség erős növekedése, túlterhelés vagy túlhasználat.	- Fokozatosan növelje a sebességet a megfelelő keverés érdekében. - A túlterhelés elkerülése érdekében csökkentse az összetevők mennyiségét. Ne lépje túl a maximális mennyiséget. - Hagyja a készüléket legalább 15 percig hűlni.
Motorfordulatszám. / Instabil motor. / Nem működik a motor.	- A készüléket alacsony környezeti hőmérsékleten használják, ami miatt a motorban lévő olaj megkeményedik. - Az összetevők túl kemények, ami túlzott túlterhelést okoz a motorban.	- A készüléket melegebb hőmérsékletű helyiségben használja. Vagy kapcsolja be a készüléket terhelés nélkül 5 percre 1-es sebesség beállításon, hogy lágyítsa a kenést, majd kapcsolja ki. - Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes és sima felületen áll-e. - Tegyen bele több vizet, vagy csökkentse a száraz összetevőket.

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 65
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 68
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 68
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	P. 68
5. PORNIREA	P. 68
6. FUNCȚIONAREA	P. 69
7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 73
8. DEPANAREA	P. 74

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni și păstrați-l într-un loc sigur pentru consultare ulterioară.

1. Nu utilizați niciodată în mod necorespunzător, în caz contrar puteți cauza potențiale vătămări.

2. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor.

3. Referitor la instrucțiunile privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimente sau ulei, vă rugăm să consultați paragraful de mai jos din manual intitulat „Curățare și îngrijire”.

4. Referitor la instrucțiunile privind utilizarea accesoriilor, setarea vitezelor și timpii de funcționare, vă rugăm consultați paragrafele de mai jos din manual.

5. Trebuie să aveți grijă când manevrați lamele de tăiere ascuțite, când goliți vasul și în timpul curățării.

6. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic în interior.

7. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.

8. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursă dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.

9. Nu scufundați blocul motor în apă sau în orice alt lichid.

10. Lamele acestui aparat sunt extrem de ascuțite și trebuie manevrate cu atenție.

11. Nu atingeți piesele în mișcare! Țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea largă, bijuteriile, spatulele și alte ustensile departe de părțile mobile.

RO

12. Nu atingeți cablul de alimentare, ștecherul sau alte componente electrice ale aparatului cu mâinile ude pentru a evita riscul de electrocutare.

13. Nu puneți aparatul să funcționeze în gol pentru a evita supraîncălzirea și deteriorarea acestuia.

14. Nu așezați aparatul pe sau lângă o flacăară de gaz fierbinte, un element electric sau un cuptor încălzit. Nu așezați aparatul deasupra altor aparate electrice.

15. Orificiile de ventilație de sub aparat nu trebuie să fie obstrucționate de obiecte precum ziare, fețe de masă sau perdele. Nu introduceți obiecte în ventilator.

16. Aparatul este adecvat numai pentru utilizare în climatele temperate.

17. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

18. Opriți aparatul și deconectați-l de la alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piesele în mișcare în timpul utilizării. Îndepărtați prin apucarea ștecherului. Nu trageți de cablu.

19. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unei banchete ori să atingeți vreo suprafață fierbinte.

20. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă a fost scăpat pe jos sau deteriorat în vreun fel.

21. Acest produs nu conține piese care pot fi depanate de utilizator. Nu încercați să modificați sau să reparați dumneavoastră aparatul. În caz de deteriorare sau defecțiune, reparațiile trebuie efectuate de către un tehnician autorizat pentru a menținerea siguranței.

22. Utilizați numai accesoriile recomandate de producător și cele furnizate împreună cu aparatul, în caz contrar acestea pot constitui un pericol pentru utilizator și un risc pentru aparat.

23. Atenție dacă în robotul de bucătărie sau în blender este turnat lichid fierbinte, deoarece acesta poate fi ejectat din aparat datorită acumulării bruște de abur.

24. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a se evita un pericol.

25. **ATENȚIE:** Pentru evitarea oricărui pericol din cauza resetării accidentale a întrerupătorului termic, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv extern, cum ar fi un temporizator, și nici să fie conectat la un circuit care este frecvent pornit și oprit în gospodărie.

26.  Acest simbol indică faptul că materialele sunt aprobate pentru contactul cu alimentele.

27.  Simbolul semnului de exclamare din triunghiul echilateral îi aduce la cunoștință utilizatorului prezența unor instrucțiuni importante de funcționare și întreținere (întreținere și reparații) în documentația de suport a aparatului.

28.  Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi barat) este conform cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcaj înseamnă că acest echipament, la sfârșitul duratei sale de viață utilă, nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele locale de colectare, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.

29.  Acest simbol înseamnă că aparatul este echipat cu o izolație electrică dublă între tensiunea de alimentare (periculoasă) și părțile accesibile utilizatorului.

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consum de energie: Blender Mixer, Mașină de tocat	1000 W 350 W
Viteze:	6 viteze + Pulse
Capacitatea nominală a vasului blenderului (marcajul maxim):	1350 ml (1500 ml)
Clasă de protecție:	Clasă II
Mod oprit:	0,5 W
Perioada după care aparatul trece automat în modul oprit:	0 min

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

- | | |
|---|---|
| 1. Capac de protecție pentru cuplajul
mașinii de tocat | 15. Capac vas |
| 2. Cuplaj mașină de tocat | 16. Vas blender |
| 3. Capac de protecție pentru cuplajul
blenderului | 17. Unitate cu lamă (nu poate fi scoasă din
vas) |
| 4. Cap înclinabil (Mixer) | 18. Inel de blocare |
| 5. Buton de eliberare înclinare (Mixer) | 19. Pâlnie pentru umplut cârnați |
| 6. Selector de viteză | 20. Placă perforată medie |
| 7. Bază de blocare | 21. Placă perforată grosieră |
| 8. Ax motor | 22. Lamă tăietoare |
| 9. Apărătoare anti stropi | 23. Melc de alimentare |
| 10. Bol de amestecare | 24. Carcasă mașină de tocat și tub de
alimentare (Tub în formă de T) |
| 11. Paletă | 25. Dispozitiv de împingere |
| 12. Tel | 26. Tavă de carne |
| 13. Cârlig de frământat | |
| 14. Capac pentru orificiul de alimentare | |

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Dezambalați aparatul și îndepărtați toate elementele de ambalaj.
2. Asigurați-vă că aparatul nu prezintă deteriorări vizibile și că toate piesele sunt prezente.
3. Curățați aparatul și accesoriile urmând instrucțiunile din secțiunea CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA.

5. PORNIREA

- Așezați aparatul pe o suprafață plană, uscată, plană și stabilă.
- Pentru a preveni pornirea accidentală, asigurați-vă întotdeauna că selectorul de viteză este în poziția „0” înainte de a conecta și deconecta cablul de alimentare.
- **IMPORTANT: Pentru a evita supraîncălzirea motorului, nu utilizați aparatul (mixer, blender sau mașină de tocat) continuu mai mult de 15 minute o dată. Opiți aparatul și lăsați motorul să se răcească timp de cel puțin 30 de minute înainte de a-l utiliza din nou.**

6. FUNCȚIONAREA

6.1. MIXER

6.1.1. ASAMBLAREA

1. Deconectați cablul de alimentare de la priză.
2. **IMPORTANT:** Înainte de a asambla mixerul, scoateți mașina de tocat și vasul blenderului din aparat și reatașați capacele de protecție la cuplaje (1, 3).
3. Apăsăți butonul de eliberare a înclinării (5) pentru a debloca și a înclina capul mixerului în sus **[FIG. A1]**.
4. Aliniați apărătoarea împotriva stropirii (9) în jurul arborelui motorului (8), apoi introduceți-o și rotiți-o în direcția de blocare (în sens antiorar) marcată pe apărătoarea împotriva stropirii.
5. Adăugați ingredientele uscate și lichide în bolul de amestecare (10). Nu supra-umpleți bolul de amestecare. Cantitatea maximă de ingrediente uscate și lichide este de 3000 g (→ **ACCESORII DE AMESTECARE ȘI GHID DE VITEZĂ**).
6. Așezați bolul de amestecare (10) pe baza de blocare (7) și rotiți-l în sensul acelor de ceas până când se blochează în poziție.
7. Selectați accesoriul de amestecare (11/12/13) pentru rețetă.
8. Aliniați partea de sus a accesoriului de amestecare cu cele două știfturi pe arborele motorului (8), împingeți accesoriul și rotiți-l în sensul opus acelor de ceas până se oprește.
9. Pentru a coborî capul mixerului, apăsați butonul de eliberare a înclinării (5) și împingeți ușor capul mixerului în jos până când acesta se fixează în poziție.

RO

6.1.2. UTILIZAREA MIXERULUI

1. Conectați cablul de alimentare la o priză de curent adecvată.
2. Rotiți selectorul de viteză (6) în sensul acelor de ceas la viteza 1 pentru a începe amestecarea. Creșteți treptat până la viteza dorită (→ **GHID DE ACCESORII ȘI VITEZĂ**).
3. Readuceți selectorul de viteză (6) la poziția „0” pentru a opri aparatul.
4. Dacă trebuie să răzuți vasul de amestecare, opriți întotdeauna aparatul, așteptați până când motorul se oprește, după care apăsați butonul de eliberare a înclinării pentru a înclina capul mixerului în sus.
5. Scoateți cablul de alimentare din priză după utilizare.

GHID DE ACCESORII ȘI VITEZĂ

Urmați vitezele și timpii recomandați pentru accesoriile de amestecare din tabelul de mai jos.

Accesoriu de amestecare	Utilizare	Nivel de viteză	Rețete bazice		
			Ingrediente	Timp (min.)	Metodă
	Cârlig de frământat Pentru frământarea aluatului pentru pâini și produse de patiserie.	1-3	1380 g de făină + 1000 g de apă	2-8	Rulați la viteză 1 timp de 30 de secunde, la viteză 2 timp de 30 de secunde, apoi la viteză 3 timp de 2 până la 8 minute pentru a forma aluatul.
	Paletă Pentru a amesteca aluaturi pentru prăjituri, fursecuri sau baterea ouălor.	2-4	100 g de făină + 100 g de zahăr + 100 g de unt + 2 ouă	3-5	Rulați la viteză 2 timp de 20 de secunde, la viteză 4 mai mult de 2 minute 40 de secunde.
	Tel Pentru baterea smântânii de frișcă, aerarea albușurilor de ou sau amestecuri ușoare.	5-6	800ml de smântână	5	Amestecați la viteză 5 sau 6 cel puțin 5 minute.
		5-6	4-16 albușuri de ou (minim)	4-6	Amestecați la viteză 5 sau 6 cel puțin 4 minute.

6.1.3. DEMONTAREA

1. Deconectați cablul de alimentare de la priză.
2. Trageți butonul de eliberare a înclinării (5) pentru a debloca și a înclina capul mixerului în sus.
3. Scoateți accesoriul de amestecare (11/12/13) împingându-l în interior și rotindu-l în sensul acelor de ceas.
4. Scoateți apărătoarea de protecție împotriva stropirii (9) prin rotirea acesteia în direcția de deblocare (în sensul acelor de ceas).
5. Rotiți bolul de amestecare (10) în sens invers acelor de ceas pentru a-l debloca și scoateți-l de pe baza de blocare (7).

6.2. BLENDER

6.2.1. ASAMBLAREA

1. Deconectați cablul de alimentare de la priză.
2. IMPORTANT: Înainte de a asambla blenderul, scoateți mașina de tocat din aparat și reatașați capacul de protecție al cuplajului mașinii de tocat (1).
3. Îndepărtați capacul cuplajului blenderului (3) prin glisarea acestuia spre spate **[FIG. B1]**.
4. Adăugați ingredientele tăiate cubulețe și lichidul în vasul blenderului (16). Nu depășiți marcajul de nivel maxim de pe vas.

5. Închideți capacul (15), introduceți capacul orificiului de alimentare (14) și rotiți capacul în sensul acelor de ceas pentru a-l fixa. Capacul orificiului de alimentare vă permite să adăugați ingrediente suplimentare în timpul amestecării fără a îndepărta capacul.
6. Așezați vasul blenderului (16, 17) pe cuplajul blenderului și rotiți-l în sens invers acelor de ceas pentru a-l bloca în poziție **[FIG. B2]**.

6.2.2. UTILIZAREA BLENDERULUI



AVERTISMENT:

- **Lame ascuțite rotative. Nu folosiți niciodată vasul blenderului fără capac și capacul orificiului de alimentare pentru a evita rănirea.**
 - **Nu amestecați alimentele și lichidele la temperaturi mai mari de 40 °C pentru a evita scurgerile de căldură și opărirea.**
 - **Nu atașați sau să îndepărtați vasul blenderului când motorul încă funcționează pentru a evita deteriorarea aparatului.**
- Blenderul poate fi folosit pentru a prepara alimente pentru copii, cum ar fi piureuri de legume sau fructe, pentru a amesteca supe, a face sosuri, smoothie-uri și multe altele.
 - Îndepărtați cojile dure, cojile sau oasele din ingrediente și tăiați ingredientele în cuburi mici înainte de a le introduce în blender.
1. Conectați cablul de alimentare la o priză de curent adecvată.
 2. Rotiți Selectorul de viteză (3) în sensul acelor de ceas pentru a începe amestecarea, selectați viteza „4” – „6”.
 3. Pentru a utiliza funcția Pulse, rotiți selectorul de viteză (6) în poziția „P” pentru câteva secunde și eliberați-l pentru a opri. Funcția Pulse trece la cea mai mare viteză pentru amestecuri scurte rapide. Nu utilizați această funcție continuu pentru a preveni supraîncălzirea motorului.
 4. Readuceți selectorul de viteză (6) la poziția „0” pentru a opri aparatul.
 5. Scoateți cablul de alimentare din priză după utilizare.

6.2.3. DEMONTAREA

1. Deconectați cablul de alimentare de la priză.
2. Rotiți vasul blenderului (16) în sens invers acelor ceasului pentru a-l scoate din aparat.
3. Deschideți capacul vasului și serviți.
4. Închideți capacul cuplajului blenderului (3).
5. Curățați aparatul și accesoriile acestuia (→ CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA).

6.2.4. DISLOCAREA ALIMENTELOR

În cazul în care în timpul utilizării se blochează alimente în jurul lamelor, opriți și scoateți imediat aparatul din priză.



ATENȚIE: Scoateți vasul blenderului din aparat înainte de a îndepărta alimentele. Folosiți o spatulă de silikon pentru a îndepărta alimentele blocate în jurul lamelor, nu folosiți niciodată degetele.

6.3. MAȘINĂ DE TOCAT CARNE / UMLUT CÂRNAȚI

6.3.1. ASAMBLAREA

1. Deconectați cablul de alimentare de la priză.
2. **IMPORTANT:** Înainte de a asambla mașina de tocat/umplut cârnați, scoateți vasul blenderului din aparat și reatașați capacul de protecție al cuplajului blenderului (3).
3. Introduceți melcul de alimentare (23) în carcasa tubului în formă de T al mașinii de tocat (24) **[FIG. C1]**.
4. Introduceți lama de tăiere (22) astfel încât centrul acesteia să fie aliniat cu piulița pătrată de pe melcul de alimentare (23). Asigurați-vă că latura ascuțită a lamei de tăiere este orientată spre placa perforată.
5. Introduceți placa perforată (20/21) dorită sau aliniind cele 2 proeminente de pe placă cu cele 2 creștături din carcasa mașinii de tocat.
6. Dacă umpleți cârnați, introduceți pâlnia de umplere a cârnaților (19) **[FIG. D1]**. Sau treceți la pasul următor.
7. Așezați inelul de blocare (18) și rotiți-l manual în sensul acelor de ceas până este strâns pentru a fixa ansamblul în interiorul tubului în T (24).
8. Îndepărtați capacul de la cuplajul mașinii de tocat (1) prin glisarea acestuia în sus.
9. Introduceți Tubul T asamblat (24) în cuplajul (2) mașinii de tocat, cu tubul de alimentare îndreptat spre poziția de la ora 2, apoi rotiți tubul de alimentare în sensul opus acelor de ceas până când se fixează în poziția de la ora 12 **[FIG. C2-C3/D2-D3]**.
10. Puneți tava de carne (26) pe tubul de alimentare (24) **[FIG. C4/D4]**.

RO

6.3.2. UTILIZAREA MAȘINII DE TOCAT CARNE / DE UMLUT CÂRNAȚI



AVERTISMENT! Lame ascuțite care se rotesc și piese în mișcare. Utilizați întotdeauna împingătorul de carne furnizat pentru a evita rănirea. Nu introduceți niciodată degetele sau ustensile în tubul de alimentare.

- Îndepărtați oase, tendoane și piele de pe carne (porc, vită, miel etc.), tăiați carnea în fâșii sau cuburi de 2,5 cm.
 - Amplasați o farfurie sub ieșirea din mașina de tocat.
 - Dacă umpleți cârnați:
 - Pregătiți în prealabil umplutura de cârnați (carne tocată condimentată).
 - Înmuiați intestinele de cârnați în apă caldă timp de 10 minute.
 - Umeziți pâlnia de umplut cârnați (19) cu apă, glisați pe pâlnie intestinul înmuiat pentru cârnați până când ajungeți la celălalt capăt. Faceți un nod la capătul intestinului.
1. Conectați cablul de alimentare la o priză de curent adecvată.
 2. Puneți carnea pregătită (sau carnea tocată condimentată dacă preparați cârnați) în tava pentru carne (26).
 3. Rotiți selectorul de viteză (6) pentru a începe amestecarea: Selectați viteza de la „1” la „3”.
 4. Folosiți împingătorul (25) pentru a împinge carnea încet prin tubul de alimentare (24) pentru a o toca.
 5. Readuceți selectorul de viteză (6) la poziția „0” pentru a opri aparatul.
 6. Scoateți cablul de alimentare din priză după utilizare.

6.3.3. DEMONTAREA

1. Deconectați cablul de alimentare de la priză.
2. Îndepărtați tava de carne (26).
3. Rotiți tubul în T (24) în sensul acelor de ceas pentru a-l scoate din aparat.
4. Închideți capacul cuplajului mașinii de tocat (1).
5. Curățați aparatul și accesoriile acestuia (→ **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**).

6.4. PROTECȚIA ÎMPOTRIVA SUPRAÎNCĂLZIRII

Aparatul are un dispozitiv intern de siguranță pentru a preveni supraîncălzirea. Dacă aparatul se oprește brusc din cauza supraîncălzirii, rotiți selectorul de viteză în poziția 0 și scoateți cablul de alimentare din priză. Așteptați 1 minut și conectați-l din nou la priză. Dacă aparatul tot nu pornește, lăsați-l să se răcească timp de 30 de minute înainte de a-l porni din nou.

7. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



AVERTISMENT! Lame ascuțite. Risc de vătămare. Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet. Lamele blenderului și ale mașinii de tocat sunt foarte ascuțite. Manipulați cu grijă.



AVERTISMENT: Pentru a evita pericolele electrice, nu scufundați niciodată unitatea principală, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid. Nu le clătiți niciodată sub robinet.

IMPORTANT: Nu utilizați niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru curățarea aparatului.

- Curățați aparatul după fiecare utilizare. Demontați aparatul în vederea curățării (→ DEMONTAREA).
- Curățați accesoriile folosite (bolul de amestecare, accesoriile de amestecare, vasul blenderului, ansamblul mașinii de tocat) cu apă caldă cu săpun. Clătiți și uscați bine. Nu înmuiati paletele. Accesoriile/atașamentele de amestecare nu sunt compatibile cu mașina de spălat vase.
- Ștergeți unitatea principală cu o cârpă umedă moale. Uscați bine.
- SFAT: Pentru a curăța rapid vasul blenderului, umpleți pe jumătate vasul blenderului cu apă caldă, adăugați un strop de detergent lichid de vase, închideți capacul și amestecați câteva secunde la viteză mică. Repetați folosind apă de la robinet. Clătiți și uscați bine.
- Aplicați un strat subțire de ulei de gătit pe lamele accesoriilor și pe bolul de amestecare pentru a le proteja de rugină.
- Lăsați unitatea principală și accesoriile să se usuce complet înainte de a le depozita.
- Depozitați aparatul în ambalajul său original, într-un loc răcoros și uscat. Depozitați într-un loc ferit de razele directe ale soarelui.
- NU LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNA COPIILOR ȘI A ANIMALELOR DE COMPANIE.

RO

8. DEPANAREA

Urmați aceste sugestii pentru a rezolva problemele frecvente pe care le puteți avea cu aparatul dumneavoastră. Dacă problema persistă, nu mai utilizați aparatul și contactați distribuitorul sau un centru de service autorizat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Aparatul a încetat brusc să funcționeze.	- Aparatul a funcționat prea mult timp, cauzând supraîncălzirea motorului. - Conexiune slăbită sau pană de curent.	- Opriti și scoateți aparatul din priză. Lăsați-l să se răcească la temperatura camerei pentru a reseta protecția la supraîncălzire. - Opriti aparatul. Verificați priza de alimentare și conectați bine cablul de alimentare.
Selectorul de viteză și aparatul nu funcționează.	- Pană de curent. - Capul mixerului nu este blocat corect. - Conexiune slăbită.	- Opriti și utilizați aparatul atunci când există curent electric. - Apăsati butonul de eliberare a înclinării și împingeți capul mixerului în jos până când se fixează în poziție. - Opriti aparatul. Conectați cu fermitate cablul de alimentare.
Aparatul produce zgomote puternice în timpul utilizării.	Creșterea bruscă a vitezei, supraîncărcarea sau suprasolicitarea.	- Creșteți viteza treptat pentru a permite amestecarea corespunzătoare. - Reduceți cantitatea de ingrediente pentru a preveni supraîncărcarea. Nu depășiți cantitățile maxime. - Lăsați aparatul să se odihnească timp de cel puțin 15 minute.
Viteză redusă a motorului. / Motor instabil. / Motorul nu funcționează.	- Aparatul este utilizat la temperaturi ambientale scăzute, cauzând întărirea uleiului din motor. - Ingredientele sunt prea tari, cauzând suprasolicitarea excesivă a motorului.	- Utilizați aparatul într-o încăpere uscată, cu temperatură caldă. Sau porniți aparatul fără încărcătură timp de 5 minute la setarea de viteză 1 pentru a înmuia lubrifierea și opriti-l. - Asigurați-vă că aparatul este amplasat pe o suprafață plană și nivelată. - Adăugați mai multă apă sau reduceți ingredientele uscate.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 75
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 78
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	С. 78
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	С. 78
5. НАЧАЛО РАБОТЫ	С. 78
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	С. 79
7. ОЧИСТКА И УХОД	С. 83
8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	С. 84

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием прибора внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и сохраните его в надежном месте для дальнейшего использования.

1. Никогда не используйте устройство не по назначению, в противном случае это может привести к травме.

2. Детям запрещено пользоваться данным прибором. Храните устройство и его кабель питания в недоступном для детей месте.

3. Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищей или маслом, см. в разделе «ОЧИСТКА И УХОД» данного руководства.

4. Инструкции относительно использования принадлежностей, времени работы и настроек скорости см. в разделах ниже.

5. Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и во время чистки.

6. Данное устройство предназначено только для бытового использования внутри помещений.

7. Не используйте прибор в целях, отличных от его прямого назначения.

8. Всегда отключайте устройство от электросети, если оно остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и выполнением очистки.

9. Не погружайте основание двигателя в воду или любую другую жидкость.

10. Лезвия этого прибора чрезвычайно острые, и с ними следует обращаться осторожно.

RU

11. Никогда не прикасайтесь руками к движущимся частям! Держите руки, волосы, свободную одежду, украшения, лопатки и другие принадлежности подальше от движущихся частей.
12. Не прикасайтесь к шнуру питания, вилке или другим электрическим частям прибора мокрыми руками, во избежание риска поражения электрическим током.
13. Не включайте прибор вхолостую, чтобы избежать перегрузки и повреждения.
14. Не ставьте прибор на горячее газовое пламя, электрический элемент или нагретую духовку или рядом с ними. Не ставьте прибор на другие электроприборы.
15. Вентиляционные отверстия в нижней части прибора не должны быть закрыты такими предметами, как газеты, скатерти или занавески. Не вставляйте предметы в вентилятор.
16. Прибор пригоден для использования только в умеренном климате.
17. Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности. Детям не разрешается играть с прибором.
18. Перед заменой принадлежностей или приближением к деталям, которые движутся во время использования, выключите прибор и отсоедините его от сети. Извлеките шнур, взявшись за вилку. Не тяните за шнур.
19. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или столешницы и касался горячих поверхностей.
20. Не пользуйтесь прибором, если он упал или был каким-либо образом поврежден.
21. Данное устройство не содержит деталей, предназначенных для обслуживания пользователем. Не пытайтесь открывать, вносить изменения в конструкцию и самостоятельно ремонтировать устройство. В случае повреждения или неисправности ремонт должен выполняться уполномоченным специалистом в целях обеспечения безопасности.
22. Используйте только принадлежности, рекомендованные производителем и входящие в комплект поставки. В противном случае они могут представлять опасность для пользователя и угрозу для устройства.

23. Будьте осторожны при обработке горячей жидкости в кухонном комбайне или блендере, так как она может случайно выплеснуться из устройства из-за внезапного испарения.

24. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности, его должен заменить производитель, его сервисный агент или лица с аналогичной квалификацией.

25. **ОСТОРОЖНО:** Во избежание риска, связанного с непреднамеренным сбросом термозащиты, нельзя подключать данное устройство к сети питания через внешнее переключающее устройство, такое как таймер, или подключать его к цепи, которую регулярно включают и выключают.

26.  Этот символ указывает, что материалы одобрены для контакта с пищевыми продуктами.

27.  Символ с восклицательным знаком в треугольнике указывает на важные инструкции по эксплуатации и обслуживанию (или обслуживанию и ремонту) в сопроводительной документации устройства.

28.  Маркировка этого устройства (перечеркнутый мусорный контейнер) соответствует Европейской директиве 2012/19/EU в отношении «бывшего в употреблении электрического и электронного

оборудования». Данная маркировка означает, что оборудование по окончании срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан передать его операторам, которые занимаются сбором бывшего в употреблении электрического и электронного оборудования. Операторы по сбору, включая местные пункты сбора, магазины и местные органы власти, создают соответствующую систему для сбора оборудования. Правильный сбор отработанного электрического и электронного оборудования позволяет избежать вредного воздействия на здоровье человека и окружающую среду, вызванного наличием опасных компонентов, а также неправильным хранением и обращением с этим оборудованием.

29.  Этот символ означает, что прибор имеет двойную электрическую изоляцию между напряжением питания (опасным) и частями, доступными для пользователя.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение:	220-240 В ~, 50-60 Гц
Потребляемая мощность: Блендер Миксер, мясорубка	1000 Вт 350 W
Скорости:	6 скоростей + функция пульсации
Номинальная емкость кувшина блендера (максимальная отметка):	1350 мл (1500 мл).
Класс защиты:	Класс II
Режим «Выкл»:	<0,5 Вт
Период, по истечении которого прибор автоматически переходит в режим выключения:	0 минут

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ

RU

- | | |
|--|--|
| 1. Защитная крышка муфты мясорубки | 15. Крышка кувшина |
| 2. Муфта мясорубки | 16. Кувшин блендера |
| 3. Задняя крышка муфты блендера | 17. Блок лезвий (не снимается с емкости) |
| 4. Наклонная головка (Миксер) | 18. Стопорное кольцо |
| 5. Кнопка разблокировки наклона (миксер) | 19. Воронка для колбасного фарша |
| 6. Ручка управления | 20. Средняя решетка |
| 7. Запирающееся основание | 21. Крупная решетка |
| 8. Вал двигателя | 22. Режущее лезвие |
| 9. Брызговик | 23. Подающий шнек |
| 10. Чаша для смешивания | 24. Корпус мясорубки и подающая трубка (Т-образная трубка) |
| 11. Взбиватель | 25. Толкатель |
| 12. Венчик | 26. Лоток для мяса |
| 13. Крюк для теста | |
| 14. Крышка отверстия подачи | |

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
2. Убедитесь, что прибор не имеет видимых повреждений и все детали в наличии.
3. Очистите устройство и принадлежности в соответствии с инструкциями в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

5. НАЧАЛО РАБОТЫ

- Поместите прибор на плоскую, сухую, ровную и устойчивую поверхность.
- Чтобы предотвратить случайное включение, всегда проверяйте, находится ли ручка управления в положении «0», прежде чем подключать и отключать шнур питания.
- **ВАЖНО! Не используйте устройство непрерывно более 15 минут, во избежание перегрева мотора. Дайте прибору остыть в течение не менее 30 минут, прежде чем использовать его снова.**

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

6.1. МИКСЕР

6.1.1. СБОРКА

1. Отключите кабель питания от розетки.
2. **ВАЖНО** Перед сборкой миксера извлеките мясорубку и кувшин блендера из прибора и снова прикрепите защитные крышки к муфтам (1, 3).
3. Потяните рычаг разблокировки наклона (5), чтобы разблокировать и наклонить головку миксера вверх. **[РИС. А1]**.
4. Поместите брызговик (9) вокруг вала двигателя (8), затем вставьте и поверните его в направлении блокировки (против часовой стрелки), указанном на брызговике.
5. Добавьте сухие и жидкие ингредиенты в чашу для смешивания (10). Не переполняйте чашу. Максимальное количество сухих и жидких ингредиентов составляет 3000 г (→ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И РУКОВОДСТВО ПО СКОРОСТИ).
6. Поставьте чашу для смешивания (10) на фиксирующее основание (7) и поверните ее по часовой стрелке, пока она не встанет на место.
7. Выберите насадку для смешивания (11/12/13) в соответствии с рецептом.
8. Совместите верхнюю часть насадки для смешивания с двумя штифтами на приводном валу (8), вставьте насадку внутрь и поверните ее против часовой стрелки до упора.
9. Чтобы опустить головку двигателя, нажмите кнопку разблокировки наклона (5) и осторожно надавите на головку двигателя до щелчка.

RU

6.1.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. Подключите вилку кабеля питания к подходящей розетке электросети.
2. Чтобы начать смешивание, поверните ручку управления (6) по часовой стрелке и выберите скорость 1. Постепенно увеличивайте скорость до желаемой (→ АКСЕССУАРЫ И РУКОВОДСТВО ПО СКОРОСТИ).
3. Чтобы выключить прибор, верните ручку управления (6) в положение выключения «0» (Выкл).
4. Если вам нужно соскрести смесь со стенок миски для смешивания, всегда выключайте прибор, дождитесь остановки двигателя, а затем нажмите кнопку разблокировки наклона, чтобы наклонить головку миксера вверх.
5. После каждого использования извлекайте вилку кабеля питания из розетки.

АКСЕССУАРЫ И РУКОВОДСТВО ПО СКОРОСТИ

Соблюдайте рекомендуемые скорость и время для принадлежностей, указанные в таблице ниже.

Аксессуар для смешивания	Назначение	Уровень скорости	Базовые рецепты		
			Ингредиенты	Время (мин.)	Действия
	Крюк для теста Для замеса теста для хлеба и выпечки.	1–3	1380 г муки + 1000 г воды	2–8	Запустите на скорости 1 на 30 с, на скорости 2 на 30 с, затем на скорости 3 на 2–8 минут, чтобы сформировать тесто.
	Взбиватель Для смешивания жидкого теста, теста для печенья или для взбивания яиц.	2–4	100 г муки + 100 г сахара + 100 г масла + 2 яйца	3–5	Запустите на скорости 2 на 20 с, на скорости 4 более чем на 2 минуты 40 с.
	Венчик Для взбивания сливок, аэрации яичных белков или легких смесей.	5–6	800 мл сливок	5	Запустите на скорости 5 или 6 не менее чем на 5 минут.
		5–6	4–16 яичных белков (минимум)	4–6	Запустите на скорости 5 или 6 не менее чем на 4 минуты.

6.1.3. РАЗБОРКА

1. Отключите кабель питания от розетки.
2. Потяните рычаг разблокировки наклона (5), чтобы разблокировать и наклонить головку миксера вверх.
3. Снимите приспособление для смешивания (11/12/13), нажав на него и повернув по часовой стрелке.
4. Снимите брызговик (9), повернув ее по часовой стрелке в направлении разблокировки.
5. Поверните чашу для смешивания (10) против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и снимите с основания (7).

6.2. БЛЕНДЕР

6.2.1. СБОРКА

1. Отключите кабель питания от розетки.
2. **ВАЖНО:** Перед сборкой блендера извлеките мясорубку из прибора и снова прикрепите защитную крышку муфты мясорубки (1).
3. Снимите крышку муфты блендера (3), сдвинув ее к задней части **[РИС. В1]**.
4. Добавьте нарезанные кубиками ингредиенты и жидкость в кувшин блендера (16). Не превышайте максимальную отметку уровня на кувшине.

5. Закройте крышку (15), вставьте крышку отверстия подачи (14) и поверните крышку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее. Крышка с отверстием подачи позволяет добавлять дополнительные ингредиенты во время смешивания, не снимая крышку.
6. Поместите кувшин блендера (16, 17) на муфту блендера и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать на месте **[РИС. В2]**.

6.2.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Острые вращающиеся лезвия. Никогда не используйте кувшин блендера без крышки и крышки отверстия подачи, во избежание травм.
 - Не смешивайте продукты и жидкости при температуре выше 40°C, во избежание разбрызгивания горячей жидкости и получения ожогов.
 - Не устанавливайте и не снимайте кувшин при работающем двигателе во избежание травм или повреждения устройства.
- Блендер можно использовать для приготовления детского питания, например овощных или фруктовых пюре, смешивания супов, приготовления соусов, смузи и многого другого.
 - Прежде чем положить ингредиенты в блендер, полностью удалите с них скорлупу, кожуру и кости, затем нарежьте небольшими кубиками.
1. Подключите вилку кабеля питания к подходящей розетке электросети.
 2. Чтобы начать смешивание, поверните регулятор скорости (3) по часовой стрелке и выберите скорость от 4 до 6.
 3. Чтобы воспользоваться функцией «Р» (Пульс), поверните ручку управления (6) в положение «Р» на несколько секунд и отпустите, чтобы остановить. Функция пульсации переключается на максимальную скорость для быстрого смешивания. Используйте эту функцию умеренно, во избежание перегрева мотора.
 4. Чтобы выключить прибор, верните ручку управления (6) в положение выключения «0» (Выкл).
 5. После каждого использования извлекайте вилку кабеля питания из розетки.

RU

6.2.3. РАЗБОРКА

1. Отключите кабель питания от розетки.
2. Поверните чашу для смешивания (16) против часовой стрелки, чтобы извлечь её из устройства.
3. Откройте крышку кувшина и подавайте на стол.
4. Закройте крышку муфты блендера (3).
5. Очистите устройство и его принадлежности (→ ОЧИСТКА И УХОД).

6.2.4. УДАЛЕНИЕ ЗАСТРЯВШЕЙ ПИЩИ

Если пища застряла вокруг лезвий, немедленно выключите устройство и отсоедините его от сети.



ВНИМАНИЕ! Снимите кувшин блендера с устройства, прежде чем удалять застрявшую пищу. Используйте силиконовую лопатку для удаления остатков пищи, застрявших вокруг лезвий. Никогда не делайте это пальцами.

6.3. МЯСОРУБКА / НАБИВКА КОЛБАС

6.3.1. СБОРКА

1. Отключите кабель питания от розетки.
2. **ВАЖНО:** Перед сборкой мясорубки/набивки колбас снимите кувшин блендера с прибора и снова прикрепите защитную крышку муфты блендера (3).
3. Вставьте подающий шнек (23) в корпус мясорубки Т-образной трубки (24). **[РИС. С1].**
4. Вставьте режущее лезвие (22) так, чтобы его центр совпал с квадратной гайкой на подающем винте (23). Убедитесь, что острая сторона режущего лезвия обращена к перфорированной пластине.
5. Вставьте перфорированную пластину (20/21) по вашему выбору, совместив 2 выступа на пластине с 2 насечками на корпусе мясорубки.
6. При формировании колбас, вставьте воронку для начинки колбас (19) **[РИС. D1]**. Либо перейдите к следующему шагу.
7. Установите стопорное кольцо (18) и поверните его вручную по часовой стрелке до упора, чтобы зафиксировать узел внутри Т-образной трубки (24).
8. Снимите крышку с муфты мясорубки (1), сдвинув ее вверх.
9. Вставьте собранную Т-образную трубку (24) в муфту мясорубки (2) так, чтобы подающая трубка была направлена в положение «2 часа», затем поверните подающую трубку против часовой стрелки до щелчка в положении «12 часов». **[РИС. С2-С3/D2-D3]**.
10. Поместите лоток для мяса (26) на трубку подачи (24) **[РИС. С4/D4]**.

RU

6.3.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ / НАБИВКИ ДЛЯ КОЛБАС



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Это устройство содержит острые вращающиеся лезвия и движущиеся части. Всегда используйте прилагаемый толкатель для мяса, во избежание получения травм. Никогда не помещайте пальцы или столовые приборы в трубку подачи.

- Удалите все кости, сухожилия и шкурки из мяса (свинины, говядины, баранины и т.д.), нарежьте мясо полосками или кубиками по 2,5 см.
 - Поставьте тарелку под выход мясорубки.
 - Изготовление колбас:
 - Заранее приготовьте колбасную начинку (фарш с приправами).
 - Замочите колбасные оболочки в теплой воде на 10 минут.
 - Смочите воронку для набивки колбас (19) водой, наденьте замоченную колбасную оболочку на воронку, пока не дойдете до другого конца. Завяжите узел на конце оболочки.
1. Подключите вилку кабеля питания к подходящей розетке электросети.
 2. Подготовленное мясо (или приправленный фарш, если готовите сосиски) выложите на противень для мяса (26).
 3. Поверните ручку управления (6) по часовой стрелке, чтобы запустить мясорубку. Выберите скорость от «1» до «3».
 4. С помощью толкателя (25) медленно протолкните мясо через подающую трубку (24), чтобы измельчить его.
 5. Чтобы выключить прибор, верните ручку управления (6) в положение выключения «0» (Выкл).
 6. После каждого использования извлекайте вилку кабеля питания из розетки.

6.3.3. РАЗБОРКА

1. Отключите кабель питания от розетки.
2. Снимите лоток для мяса (26).
3. Поверните Т-образную трубку (24) по часовой стрелке, чтобы извлечь ее из прибора.
4. Закройте крышку муфты мясорубки (1).
5. Очистите устройство и его принадлежности (→ ОЧИСТКА И УХОД).

6.4. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Прибор оснащен внутренним устройством безопасности, предотвращающим перегрев. Если прибор внезапно выключился из-за перегрева, поверните ручку управления в положение «0» и отсоедините шнур питания от розетки. Подождите 1 минуту и снова подключите его. Дайте прибору полностью остыть в течение как минимум 30 минут, прежде чем включать его снова.

7. ОЧИСТКА И УХОД



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Острые лезвия. Риск получения травмы! Перед очисткой отключите устройство от электросети и дайте ему полностью остыть. Лезвия блендера и мясорубки очень острые. Будьте неизменно внимательны.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте основной блок, шнур питания или вилку в воду или любую другую жидкость. Никогда не промывайте их под краном.

RU

ВАЖНО! Никогда не используйте для очистки прибора растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или абразивные губки.

- Очищайте устройство после каждого использования. Разберите прибор для очистки (см. раздел → «РАЗБОРКА»).
- Очистите использованные насадки (миску для смешивания, принадлежности для смешивания, кувшин блендера, мясорубку) теплой мыльной водой. Ополосните и тщательно просушите. Не замачивайте лезвия. Принадлежности нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Протрите основание мягкой влажной тканью. Тщательно высушите.
- **РЕКОМЕНДАЦИЯ:** Чтобы быстро очистить кувшин блендера, наполовину заполните его теплой водой, добавьте небольшое количество жидкости для мытья посуды, закройте крышку и взбивайте в течение нескольких секунд на низкой скорости. Повторите, используя водопроводную воду. Ополосните и тщательно просушите.
- Нанесите тонкий слой растительного масла на ножи и чашу для смешивания, чтобы защитить их от ржавчины.
- Прежде чем собрать устройство, дождитесь, пока все его части и принадлежности полностью высохнут.
- Храните устройство в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте. Держите устройство подальше от источников тепла и избегайте попадания прямых солнечных лучей.
- **ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ МЕСТЕ.**

8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

Следуйте этим советам, чтобы решить распространенные проблемы, которые могут возникнуть с вашим прибором. Если проблема сохраняется после выполнения данных инструкций по устранению неполадок, прекратите использование устройства и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Устройство внезапно перестало работать во время использования.	• Прибор работал слишком долго, что привело к перегреву мотора. • Неплотное соединение или отключение электроэнергии.	• Отсоедините прибор от розетки электропитания. Дайте устройству остыть до комнатной температуры, чтобы сбросить защиту от перегрева. • Выключите устройство. Проверьте розетку и плотно подключите шнур питания.
Ручка управления и прибор не работают.	• Отключение электроэнергии. • Головка миксера не заблокирована должным образом. • Ослабленное соединение.	• Выключайте и используйте прибор при наличии электричества. • Чтобы опустить головку двигателя, нажмите кнопку разблокировки наклона и осторожно надавите на головку двигателя до щелчка. • Выключите устройство. Подключите вилку кабеля питания к розетке электросети.
Прибор издает громкие звуки во время использования.	• Резкое увеличение скорости, перегрузка или чрезмерное использование.	• Увеличивайте скорость постепенно, чтобы обеспечить правильное перемешивание. • Уменьшите количество ингредиентов, чтобы не допустить перегрузки. Не превышайте максимальное количество. • Дайте прибору отдохнуть не менее 15 минут между циклами.
Низкая частота вращения мотора. / Нестабильный мотор. / Мотор не работает.	• Прибор используется при низких температурах окружающей среды, что приводит к затвердеванию масла в двигателе. • Ингредиенты слишком твердые, что приводит к чрезмерной перегрузке мотора.	• Используйте прибор в помещении с более высокой температурой. Или включите прибор без нагрузки на 5 минут на настройке скорости 1, чтобы смягчить смазку, и выключите его. • Убедитесь, что прибор стоит на ровной поверхности. • Добавьте еще воды или уменьшите количество сухих ингредиентов.

ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	С. 85
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 88
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 88
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	С. 88
5. ПЕРШЕ ЗНАЙОМСТВО	С. 88
6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 89
7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 93
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 94

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням цього приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її для подальшого використання.

1. Ніколи не використовуйте прилад не за призначенням; інакше це може привести до травмування.

2. Прилад не слід використовувати дітям. Тримайте прилад і його шнур у недосяжному для дітей місці.

3. Стосовно вказівок з очищення поверхонь, які контактують із харчовими продуктами, див. пункт «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД» в інструкції.

4. Стосовно інструкцій із використання аксесуарів, часу роботи та встановлення швидкості див. наведені нижче пункти інструкції.

5. Слід бути обережними під час поводження з гострими лезами, спустошення чаші та очищення.

6. Цей пристрій призначений тільки для побутового використання в приміщенні.

7. Не використовуйте прилад не за призначенням.

8. Завжди від'єднуйте прилад від мережі, коли він залишається без нагляду, і перед збиранням, розбиранням або чищенням.

9. Не занурюйте моторну основу у воду або іншу рідину.

10. Леза приладу надзвичайно гострі, і з ними необхідно поводитись обережно.

11. Не торкайтеся рухомих частин! Тримайте руки, волосся, вільний одяг, прикраси, лопатки та інше кухонне начиння подалі від рухомих частин.

UA

12. Не торкайтеся шнура живлення, вилки або інших електричних частин приладу мокрими руками, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

13. Не використовуйте прилад порожнім, щоб уникнути його перевантаження та пошкодження.

14. Не ставте прилад поряд з електричними та газовими конфорками або на них, а також у гарячу духовку. Не ставте прилад зверху на інші електроприлади.

15. Вентиляційні отвори в нижній частині пристрою не мають бути перекриті такими предметами, як газети, скатертини чи штори. Не вставляйте предмети у вентилятор.

16. Цей прилад придатний до використання лише в помірному кліматі.

17. Прилади можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи з недостатнім досвідом чи знаннями, якщо вони працюють під наглядом або були проінструктовані стосовно використання пристрою та якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється гратися з приладом.

18. Вимикайте прилад і від'єднуйте його від мережі перед зміненням насадок або виконанням будь-яких дій із деталями, що рухаються під час використання. Вимикайте, взявшись за вилку. Не тягніть за шнур.

19. Не допускайте звисання шнура живлення за край стола чи лавки та його контакту з гарячою поверхнею.

20. Не користуйтеся приладом, якщо він падав або зазнав інших пошкоджень.

21. Цей прилад не має деталей, які повинен обслуговувати користувач. Не намагайтеся самостійно модифікувати або ремонтувати прилад. У разі пошкодження або несправності задля безпеки ремонт повинен виконувати вповноважений фахівець.

22. Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником, і ті, що постачаються разом із приладом, інакше вони можуть становити небезпеку для користувача та ризик для приладу.

23. Будьте обережні, наливаючи гарячу рідину в кухонний комбайн або блендер, оскільки вона може вибризкуватися з приладу через раптове утворення пари.

24. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

25. **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Щоб уникнути небезпеки випадкового спрацювання плавкого запобіжника, цей прилад не слід підключати до живлення через зовнішній пристрій перемикачання, такий як таймер, або під'єднувати до електричного кола, яке регулярно вмикається й вимикається комунальною службою.

26.  Цей символ вказує на те, що матеріали схвалені для контакту з продуктами харчування.

27.  Символ знака оклику в трикутнику свідчить про наявність важливих інструкцій з експлуатації та догляду (обслуговування та ремонту) в супровідній документації приладу.

28.  Маркування цього пристрою (символ перекресленого смітника) відповідає Європейській Директиві 2012/19/ЄС про «використане електричне та електронне обладнання».

Це маркування означає, що це обладнання після закінчення терміну служби не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний доставити його операторам, які збирають використане електричне та електронне обладнання. Оператори збору, включаючи місцеві пункти збору, магазини та місцеві органи влади, створюють відповідну систему для збору обладнання. Належний збір вживаного електричного та електронного обладнання дає змогу уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини та довкілля внаслідок наявності небезпечних компонентів, а також неправильного зберігання цього обладнання та неналежне поводження з ним.

29.  Цей символ означає, що цей прилад має подвійну електричну ізоляцію між напругою живлення (небезпечною) та частинами, доступними для користувача.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга:	220–240 В ~, 50–60 Гц
Енергоспоживання: Блендер Міксер, м'ясорубка	1000 Вт 350 Вт
Швидкості:	6 швидкостей + імпульсний режим
Номинальна місткість глечика блендера (позначка максимуму):	1350 мл (1500 мл)
Клас захисту:	Клас II
Режим вимкнення:	<0,5 Вт
Період, через який прилад автоматично вимикається:	0 хв

3. ОПИС ВИРОБУ

- UA
- | | |
|---|---|
| 1. Захисна кришка з'єднувача м'ясорубки | 14. Кришка отвору подачі |
| 2. З'єднувач м'ясорубки | 15. Кришка глека |
| 3. Захисна кришка з'єднувача блендера | 16. Чаша блендера |
| 4. Поворотна головка (міксер) | 17. Блок лез (не знімається з глечика) |
| 5. Кнопка розблокування нахилу (міксер) | 18. Стопорне кільце |
| 6. Ручка керування | 19. Воронка для начинювання ковбаси |
| 7. Фіксована основа | 20. Середня перфорована пластина |
| 8. Вал мотора | 21. Груба перфорована пластина |
| 9. Кришка від бризок | 22. Ріжуче лезо |
| 10. Чаша для змішування | 23. Гвинт подачі |
| 11. Збивачка | 24. Корпус м'ясорубки та трубка подачі (Т-подібна трубка) |
| 12. Вінчик | 25. Штовхач |
| 13. Гачок для тіста | 26. Лоток для м'яса |

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте прилад і видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Переконайтеся, що прилад не має видимих пошкоджень і що всі деталі в наявності.
3. Очищайте прилад і насадки, дотримуючись інструкцій у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

5. ПЕРШЕ ЗНАЙОМСТВО

- Поставте прилад на пласку, суху, рівну та стійку поверхню.
- Щоб запобігти випадковому запуску, перевіряйте, чи ручка керування перебуває в положенні «0», перш ніж підключати та від'єднувати шнур живлення.
- **ВАЖЛИВО.** Не використовуйте прилад (міксер, блендер або м'ясорубку) безперервно більше 15 хвилин, щоб уникнути перегріву мотора. Перед повторним використанням дайте приладу охолонути принаймні 30 хвилин.

6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

6.1. MIXER

6.1.1. ЗБИРАННЯ

1. Від'єднайте шнур живлення від розетки.
2. **ВАЖЛИВО!** Перед складанням міксера вийміть м'ясорубку та глечик блендера з приладу та знову прикріпіть захисні кришки до з'єднувачів (1, 3).
3. Натисніть кнопку розблокування нахилу (5), щоб розблокувати та нахилити головку міксера вгору **[РИС. А1]**.
4. Вирівняйте кришку від бризок (9) навколо вала мотора (8), потім вставте та поверніть її в напрямку фіксації (проти годинникової стрілки), позначеному на кришці від бризок.
5. Додайте сухі та рідкі інгредієнти в чашу для змішування (10). Не переповнюйте чашу для змішування. Максимальна кількість сухих і рідких інгредієнтів – 3000 г (→ **ДОВІДНИК ІЗ НАСАДОК І ШВИДКОСТЕЙ**).
6. Поставте чашу для змішування (10) на фіксовану основу (7) і поверніть за годинниковою стрілкою, доки вона не зафіксується на місці.
7. Виберіть аксесуар для змішування (11/12/13) відповідно до рецепту.
8. Вирівняйте верхню частину насадки для змішування з двома штифтами на валу мотора (8), натисніть на насадку та повертайте її проти годинникової стрілки до упору.
9. Щоб опустити головку міксера, натисніть кнопку фіксації нахилу (5) і опустіть головку міксера до клацання.

6.1.2. ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

1. Підключіть шнур живлення до відповідної розетки.
2. Поверніть ручку керування (6) за годинниковою стрілкою на швидкість 1, щоб розпочати змішування. Поступово збільшуйте швидкість до бажаної (→ **ДОВІДНИК ІЗ НАСАДОК І ШВИДКОСТЕЙ**).
3. Поверніть ручку керування (6) у положення «0», щоб вимкнути прилад.
4. Якщо вам потрібно почистити чашу для змішування, завжди вимикайте прилад, дочекайтеся зупинки мотора, а потім натисніть кнопку розблокування нахилу, щоб нахилити головку міксера вгору.
5. Після використання вийміть шнур живлення з розетки.

ДОВІДНИК ІЗ НАСАДОК І ШВИДКОСТІ

Дотримуйтесь рекомендованих швидкостей і часу для аксесуарів міксера, як зазначено в таблиці нижче.

Насадка для змішування	Використання	Швидкість	Основні рецепти		
			Інгредієнти	Час (хв)	Спосіб
	Гачок для тіста Для замішування тіста для хліба та випічки.	1–3	1380 г борошна + 1000 г води	2–8	Дайте приладу попрацювати на швидкості 1 протягом 30 секунд, на швидкості 2 протягом 30 секунд, а потім на швидкості 3 протягом 2–8 хвилин, щоб сформувати тісто.
	Збивачка Для замішування тіста для тортів і печива або для збивання яєць.	2–4	100 г борошна + 100 г цукру + 100 г масла + 2 яйця	3–5	Дайте приладу попрацювати на швидкості 2 протягом 20 с, на швидкості 4 більше 2 хв 40 с.
	Вінчик Для збивання вершків, аерації яєчних білків або легких сумішей.	5–6	800 мл вершків	5	Дайте приладу попрацювати на швидкості 5 або 6 протягом принаймні 5 хвилин.
		5–6	4–16 яєчних білків (мінімум)	4–6	Дайте приладу попрацювати на швидкості 5 або 6 протягом принаймні 4 хвилин.

6.1.3. РОЗБИРАННЯ

1. Від'єднайте шнур живлення від розетки.
2. Натисніть кнопку розблокування нахилу (5), щоб розблокувати та нахилити головку міксера вгору.
3. Зніміть насадку для змішування (11/12/13), натиснувши на неї та повернувши за годинниковою стрілкою.
4. Зніміть кришку від брызок (9), повернувши її в напрямку розблокування (за годинниковою стрілкою).
5. Поверніть чашу для змішування (10) проти годинникової стрілки, щоб розблокувати її, і зніміть її з фіксувальної основи (7).

6.2. БЛЕНДЕР

6.2.1. ЗБИРАННЯ

1. Від'єднайте шнур живлення від розетки.
2. **ВАЖЛИВО!** Перед складанням блендера вийміть м'ясорубку з приладу та знову прикріпіть захисну кришку з'єднувача м'ясорубки (1).
3. Зніміть кришку з'єднувача блендера (3), посунувши її назад **[РИС. В1]**.
4. Додайте нарізані кубиками інгредієнти та рідину в чашу блендера (16). Не перевищуйте позначку максимального рівня на чаші.
5. Закрийте кришку (15), вставте кришку отвору (14) і поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її. Кришка з отвором для подачі дає змогу додавати інгредієнти під час змішування, не знімаючи кришку.
6. Помістіть глечик блендера (16, 17) на з'єднувач блендера та поверніть його проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати на місці **(РИС. В2)**.

6.2.2. ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Гострі леза, що обертаються. Ніколи не використовуйте глечик блендера без кришки та ковпачка для отвору подачі, щоб уникнути травмування.
 - Не змішуйте їжу та рідини за температури вище 40 °С, щоб уникнути витікання гарячої рідини та опіків.
 - Не встановлюйте та не знімайте глечик блендера, коли мотор працює, щоб не пошкодити прилад.
- Блендер можна використовувати для приготування дитячого харчування, наприклад фруктових або овочевих пюре, змішування супів, приготування соусів, смузі тощо.
 - Видаліть усі тверді оболонки, шкірку або кістки з інгредієнтів і наріжте інгредієнти невеликими кубиками, перш ніж покласти в блендер.
1. Підключіть шнур живлення до відповідної розетки.
 2. Поверніть ручку керування (3) за годинниковою стрілкою, щоб почати змішування, виберіть швидкість «4» – «6».
 3. Щоб скористатися функцією «Імпульс», поверніть ручку керування (6) у положення «Р» на кілька секунд і відпустіть, щоб зупинити. Імпульсний режим перемикається на максимальну швидкість для швидкого приготування сумішей. Не використовуйте цю функцію постійно, щоб запобігти перегріву мотора.
 4. Поверніть ручку керування (6) у положення «0», щоб вимкнути прилад.
 5. Після використання вийміть шнур живлення з розетки.

6.2.3. РОЗБИРАННЯ

1. Від'єднайте шнур живлення від розетки.
2. Поверніть глечик блендера (16) проти годинникової стрілки, щоб зняти його з приладу.
3. Відкрийте кришку глечика та подавайте на стіл.
4. Закрийте кришку з'єднувача блендера (3).
5. Очистьте прилад і аксесуари (→ **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**).

6.2.4. ВИБИВАННЯ ЇЖИ

Якщо їжа застрягла навколо лез під час використання, негайно вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Вийміть глечик блендера з приладу, перш ніж виймати продукти. Використовуйте силіконову лопаточку для видалення залишків їжі, що застрягли навколо лез, ніколи не використовуйте пальці.

6.3. М'ЯСОРУБКА / НАСАДКА ДЛЯ КОВБАСОК

6.3.1. ЗБИРАННЯ

1. Від'єднайте шнур живлення від розетки.
2. **ВАЖЛИВО!** Перед складанням м'ясорубки/насадки для ковбасок зніміть глечик блендера з приладу та знову прикріпіть захисну кришку з'єднувача блендера (3).
3. Вставте гвинт подачі (23) у корпус м'ясорубки Т-подібної трубки (24) **[РИС. C1]**.
4. Вставте ріжуче лезо (22) так, щоб його центр сумістився з квадратною гайкою на гвинті подачі (23). Переконайтеся, що гостра сторона ріжучого леза спрямована до перфорованої пластини.
5. Вставте перфоровану пластину (20/21) за вашим вибором, сумістивши 2 виступи на пластині з 2 пазами на корпусі м'ясорубки.
6. Для наповнення ковбасок вставте воронку для набивання ковбасок (19) **[РИС. D1]**. Або перейдіть до наступного кроку.
7. Установіть фіксувальне кільце (18) і поверніть його вручну за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати збірку в Т-подібній трубці (24).
8. Зніміть кришку зі з'єднувача м'ясорубки (1), посунувши її вгору.
9. Вставте Т-подібну трубку в зборі (24) у з'єднувач м'ясорубки (2) так, щоб трубка подачі була спрямована в положення «2 години», потім поверніть трубку подачі проти годинникової стрілки, доки вона не зафіксується на місці в положенні «12 годин». **[РИС. C2-C3/D2-D3]**.
10. Установіть лоток для м'яса (26) на трубку подачі (24) **(РИС. C4/D4)**.

UA

6.3.2. ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСОРУБКИ / НАСАДКИ ДЛЯ КОВБАСОК



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Гострі леза, що обертаються, і рухомі частини. Завжди використовуйте штовхач для м'яса, який входить у комплект, щоб уникнути травм. Ніколи не вставляйте пальці чи посуд у трубку подачі.

- З м'яса (свинини, яловичини, баранини тощо) видаліть кістки, сухожилля та шкірку, наріжте м'ясо кубиками або смужками по 2,5 см.
 - Поставте тарілку під вихід м'ясорубки.
 - Для приготування ковбас:
 - Заздалегідь приготуйте ковбасну начинку (фарш із приправами).
 - Замочіть ковбасні оболонки в теплій воді на 10 хвилин.
 - Змочіть воронку для набивання ковбасок (19) водою, надягніть замочену ковбасну оболонку на воронку, доки не дійдете до іншого кінця. Зав'яжіть вузол на кінці оболонки.
1. Підключіть шнур живлення до відповідної розетки.
 2. Викладіть підготовлене м'ясо (або приправлений фарш, якщо готуєте ковбаски) лоток для м'яса (26).
 3. Поверніть ручку керування (6) за годинниковою стрілкою, щоб запустити м'ясорубку. Виберіть швидкість від «1» до «3».
 4. Використовуйте штовхач (25), щоб повільно проштовхувати м'ясо через трубку подачі (24) для подрібнення.

5. Поверніть ручку керування (6) у положення «0», щоб вимкнути прилад.
6. Після використання вийміть шнур живлення з розетки.

6.3.3. РОЗБИРАННЯ

1. Від'єднайте шнур живлення від розетки.
2. Зніміть лоток для м'яса (26).
3. Поверніть Т-подібну трубку (24) за годинниковою стрілкою, щоб зняти її з приладу.
4. Закрийте кришку з'єднувача м'ясорубки (1).
5. Очистьте прилад і аксесуари (→ ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД).

6.4. ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

Прилад має внутрішній захисний пристрій для запобігання перегріву. Якщо прилад раптово вимкнеться через перегрів, поверніть ручку керування в положення «0» і вийміть шнур живлення з розетки. Зачекайте 1 хвилину та знову підключіть його. Якщо прилад усе ще не вмикається, дайте йому охолонути протягом 30 хвилин, перш ніж вмикати його знову.

7. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Гострі леза. Ризик отримати травму. Перед очищенням завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки та дайте йому повністю охолонути. Леза блендера і м'ясорубки дуже гострі. Будьте пильні з ними.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ураження електричним струмом, ніколи не занурюйте основний блок, шнур живлення або вилку у воду чи будь-яку рідину. Ніколи не промивайте їх під краном.

UA

ВАЖЛИВО. Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дротяні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.

- Очищуйте прилад після кожного використання. Перед чищенням розберіть прилад (→ РОЗБИРАННЯ).
- Помийте використані насадки (чашу для змішування, аксесуари для змішування, глечик блендера, м'ясорубку) теплою водою з милом. Прополщіть і ретельно висушіть. Не замочуйте леза. Насадки/аксесуари не можна мити в посудомийній машині.
- Протріть основний блок м'якою вологою тканиною. Ретельно висушіть.
- **ПОРАДА.** Щоб швидко очистити глечик блендера, заповніть його наполовину теплою водою, додайте невелику кількість рідини для миття посуду, закрийте кришку і перемішуйте протягом кількох секунд на низькій швидкості. Повторіть, використовуючи водопровідну воду. Прополщіть і ретельно висушіть.
- Нанесіть тонкий шар олії на аксесуари з лезами і чашу для змішування, щоб захистити їх від іржі.
- Перед зберіганням дайте основному блоку та насадкам повністю висохнути.
- Зберігайте прилад в оригінальній упаковці в прохолодному та сухому місці. Бережіть від прямих сонячних променів.
- **ЗБЕРІГАЙТЕ ПРИЛАД У МІСЦІ, НЕДОСТУПНОМУ ДЛЯ ДІТЕЙ І ДОМАШНІХ ТВАРИН.**

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Дотримуйтесь цих порад, щоб вирішити типові проблеми, які можуть виникнути з вашим пристроєм. Якщо проблема не зникає, припиніть використання приладу та зверніться до свого дилера або в авторизований сервісний центр.

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Прилад раптово перестав працювати.	- Прилад працював занадто довго, що призвело до перегріву двигуна. - Послаблене з'єднання або відключення електроенергії.	- Вимкніть і від'єднайте прилад від розетки. Дайте йому охолонути до кімнатної температури, щоб скинути захист від перегріву. - Вимкніть прилад. Перевірте розетку та надійно вставте шнур живлення.
Ручка керування та прилад не працюють.	- Відключення електроенергії. - Головка змішувача не зафіксована належним чином. - Послаблене з'єднання.	- Вимкніть і використовуйте прилад, коли з'явиться електрика. - Натисніть кнопку розблокування нахилу та натисніть на головку міксера вниз, доки вона не стане на місце з клацанням. - Вимкніть прилад. Надійно вставте шнур живлення.
Під час роботи прилад видає гучні звуки.	Різка збільшення швидкості, перевантаження або надмірне використання.	- Поступово збільшуйте швидкість, щоб забезпечити належне змішування. - Зменште кількість інгредієнтів, щоб уникнути перевантаження. Не перевищуйте максимальну кількість. - Дайте приладу відпочити принаймні 15 хвилин.
Низька швидкість мотора. / Нестабільна робота мотора. / Мотор не працює.	- Пристрій використовується за низьких температур навколишнього середовища, що спричиняє затвердіння оливи в моторі. - Інгредієнти надто тверді, що спричиняє надмірне навантаження на мотор.	- Використовуйте прилад у кімнаті з більш високою температурою. Або вимкніть прилад без навантаження на 5 хвилин на швидкості 1, щоб пом'якшити мастило, і вимкніть прилад. - Переконайтеся, що прилад розміщено на рівній і плоскій поверхні. - Додайте більше води або зменште кількість сухих інгредієнтів.

600193617
SM20110



SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China