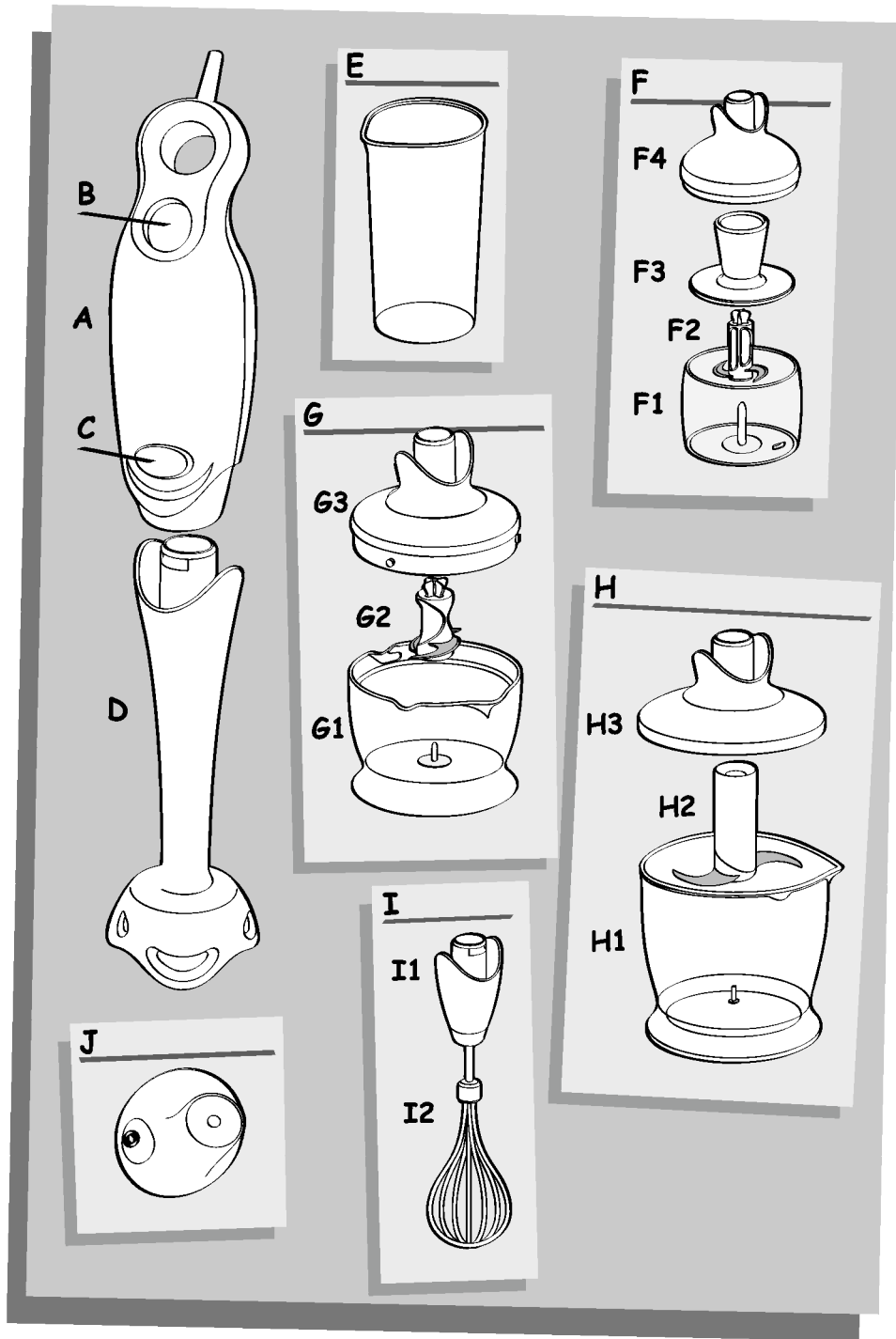
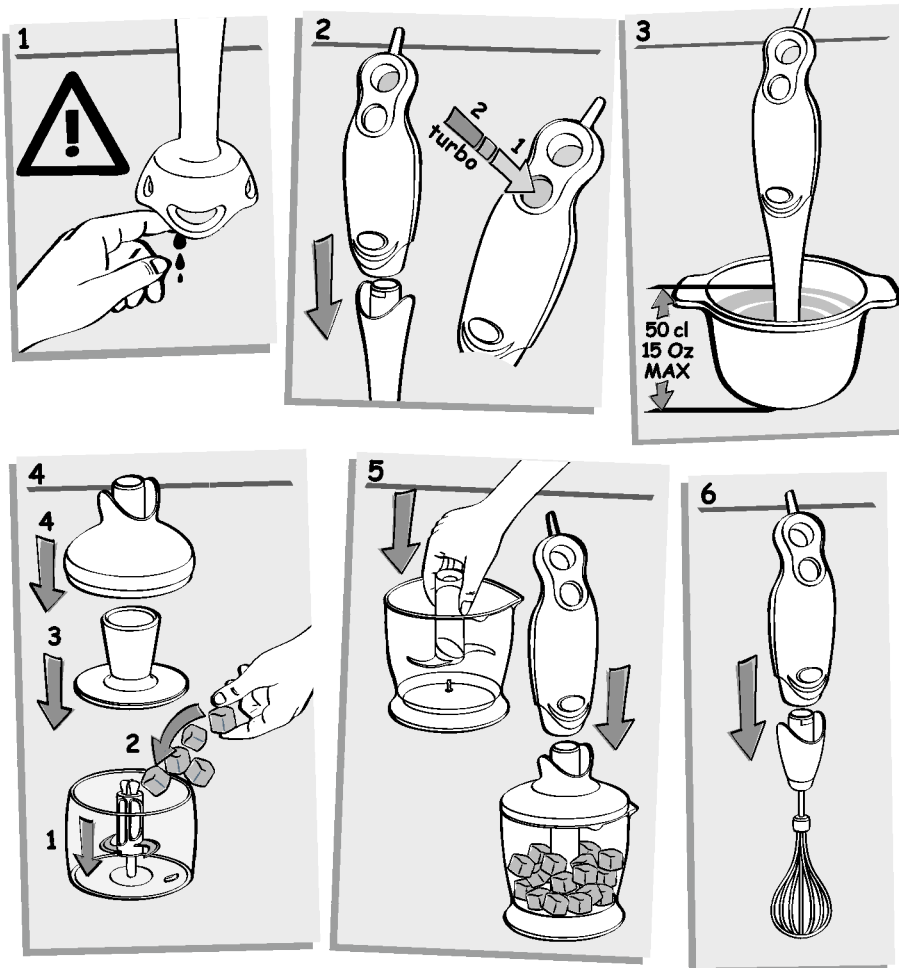


F  
GB  
D  
E  
I  
FIN  
TR  
AR  
FA





Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments et à un usage domestique.



## DESCRIPTION (FIG. 1)

<b>A Bloc Moteur</b>	<b>H Maxi hachoir 600mL (selon modèle)</b>
<b>B Boutons de mise en marche</b>	H1 Bol
<b>C Bouton d'éjection des accessoires</b>	H2 Couteau
<b>D Pied Mixeur (plastique ou métal selon Modèle)</b>	H3 Réducteur
<b>E Gobelet 0.8L</b>	<b>I Fouet multibrins</b>
<b>F Mini hachoir 150mL (selon modèle)</b>	I1 Réducteur
F1 Bol	I2 Fouet
F2 Couteau	<b>J Support mural (selon modèle)</b>
F3 Contre couvercle	
F4 Couvercle	
<b>G Hachoir 450mL (selon modèle)</b>	
G1 Bol	
G2 Couteau	
G3 Réducteur	



## CONSEILS DE SECURITE

- **Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le constructeur de toute responsabilité.**
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement (couteaux...). **Fig. 1**
- Ne touchez pas le couteau du pied mixeur (D) même à l'arrêt, il est extrêmement aiguisé. **Fig. 1**
- Manipulez les couteaux (F2, G2, H2) des hachoirs avec précaution, ils sont extrêmement aiguisés.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Si votre appareil "se bloque" pendant une de vos préparations, arrêter l'appareil, débranchez-le et vérifiez que l'accessoire utilisé n'est pas encombré. Dans ce cas, dégagez les aliments bloquant en faisant bien attention aux couteaux.**
- Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.


**MISE EN SERVICE**
**F**

- Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Il est important de vous assurer de l'hygiène de votre plan de travail.
- Mettez les aliments dans un récipient suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.
- Ne pas remplir le gobelet au-delà de 50CL (15 Oz) pour éviter les éclaboussures.

**• Pied Mixeur : Fig. 1 & 2**

- Clipsez le pied mixeur (D) sur le bloc moteur (A), s'assurer que le pied est bien fixé au bloc moteur.

**Fig. 2**

- Plongez le pied mixeur (D) à mi-hauteur du récipient et appuyez sur le bouton de mise en marche (B) légèrement pour la vitesse 1 ou fortement pour la vitesse TURBO.

- **ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.**

- Retirez le récipient de cuisson de la source de chaleur pour mixer des préparations chaudes. Pour une plus grande efficacité, il est inutile de déplacer le pied mixeur dans la préparation. Laissez-le à mi-hauteur et au centre du récipient. **Fig. 3**

- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, etc...), nettoyez le pied régulièrement en cours de préparation en suivant bien les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage du produit.

- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.

- N'utilisez pas le mixeur pour des préparations à base d'aliments durs (sucre, chocolat, café).

- **ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 20 secondes sans interruption.**

**• Mini Hachoir 150mL (Selon modèle) : Fig. F & 4**

- Placez le couteau (F2) sur l'axe du bol (F1).
- Placez les aliments dans le bol (F1) puis placez le contre couvercle (F3) puis, le couvercle (F4).
- Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (F4).
- Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B).
- Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (F4) puis, le contre couvercle (F3).
- Retirez le couteau (F2) en le manipulant par la partie plastique.
- Après utilisation, retirez la nourriture.

- **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide ou plus de 10 secondes.**

**• Mini Hachoir 450mL (Selon modèle) : Fig. G & 5**

- Placez le couteau (G2) sur l'axe du bol (G1).
- Placez les aliments dans le bol (G1) puis placez le couvercle (G3).
- Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (G3).
- Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B).
- Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (G3).

- Retirez le couteau (G2) en le manipulant par la partie plastique.
- Après utilisation, retirez la nourriture.
- **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**

**• Mini Hachoir 600mL (Selon modèle) : Fig. H & 5**

- Placez le couteau (H2) sur l'axe du bol (H1).
- Placez les aliments dans le bol (H1) puis placez le couvercle (H3).
- Placez le bloc moteur (A) sur le couvercle (H3).
- Branchez le bloc moteur (A) et appuyez sur le bouton de mise en marche (B).
- Retirez le bloc moteur (A) puis le couvercle (H3).
- Retirez le couteau (H2) en le manipulant par la partie plastique.
- Après utilisation, retirez la nourriture.
- **Ne pas faire fonctionner cet accessoire à vide.**

**• Fouet multibrins (Selon modèle) : Fig. I & 6**

- Assemblez le fouet multibrins (I2) avec le réducteur (I1).
- Placez le réducteur (I1) sur le bloc moteur (A).
- Vissez jusqu'à la butée.
- Après utilisation, dévissez le réducteur (I1) et retirez le fouet (I2).

## NETTOYAGE

- Toutes les pièces et accessoires de votre mixeur passent au lave vaisselle **à l'exception du bloc moteur (A), des réducteurs (G3, H3, I1)**, vous pouvez les nettoyer avec une éponge légèrement humide.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation avant toutes opérations de nettoyage.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur (A) dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- En cas de coloration de vos accessoires par les aliments (carottes, oranges...) frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire puis procédez au nettoyage habituel.
- Manipulez le couteau ou les lames avec précaution; ils sont extrêmement aiguisés.

## RECETTES

### Pied mixeur Fig. 4:

- **Soupe de légumes :**

200g de carottes, sel, poivre, 300mL d'eau.  
Faites cuire à la vapeur pendant 10 minutes.  
Mixez pendant 20 secondes

- **Mayonnaise :**

Placez 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à soupe de vinaigre, sel, poivre, 25cL d'huile dans le gobelet 1L.  
Mixez pendant 15 secondes.

### Mini hachoir 150mL (Selon modèle) Fig. F:

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.  
60g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 3 secondes.

### Fouet Multifibrins (Selon Modèle) Fig. I:

Blancs en neige.  
4 blancs en 2 minutes.

### Hachoir 450mL (Selon modèle) Fig. G:

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.  
200g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 10 secondes.

### Hachoir 600mL (Selon modèle) Fig. H:

- **Avec cet accessoire, vous pouvez hacher :**

Ail, Fines herbes, Oignons.  
250g de bœuf dénervé et découpé en cube de 1cm X 1cm X 1cm en 15 secondes.

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE?

- Vérifiez :

Que votre appareil est bien connecté au secteur.  
Que le cordon est en bon état.

### Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

## ACCESSOIRE(S)

Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur ou d'un centre agréé (voir liste dans le livret service) les articles suivants :

Mini hachoir 150 mL : réf MS\_0598760.  
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 60g de bœuf en 3 secondes.

Mini hachoir 450mL : réf MS\_0695565.  
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 200g de bœuf en 10 secondes.  
Mini hachoir 600mL : réf MS\_5937062.  
Avec cet accessoire, vous pourrez hacher 250g de bœuf en 15 secondes.



**Participons à la protection de l'environnement !**

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Thank you for choosing an appliance which is exclusively designed for preparing food and domestic use.

## DESCRIPTION FIG 1

Gb

<b>A</b>	<b>Motor unit</b>	<b>G</b>	<b>Chopper 450mL (depending on model)</b>
<b>B</b>	<b>Speed start buttons</b>	G1	Bowl
<b>C</b>	<b>Accessory ejection button</b>	G2	Blades
<b>D</b>	<b>Mixer shaft (plastic or metal depending on model)</b>	G3	Reducer
<b>E</b>	<b>0.8L jug</b>	<b>H</b>	<b>Maxi chopper 600mL (depending on model)</b>
D1	Lid (depending on model)	H1	Bowl
<b>F</b>	<b>Mini chopper 150mL (depending on model)</b>	H2	blades
F1	Bowl	H3	Reducer
F2	Blades	<b>I</b>	<b>Multi-strand whisk</b>
F3	Inner cover	I1	Reducer
F4	Lid	I2	Whisk
		<b>J</b>	<b>Wall bracket (depending on the model)</b>

## SAFETY INSTRUCTIONS

- **Before using your appliance for the first time, carefully read these instructions for use: The manufacturer cannot accept any responsibility for inappropriate use.**
- Make sure that the power that your appliance uses matches that of your electrical supply system.
- Any incorrect connection will invalidate the guarantee.**
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Always unplug the appliance when you have finished using it and when you are cleaning it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. In this case, contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- All interventions other than cleaning and everyday upkeep by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not touch any moving parts (blades, etc.). **FIG 1**
- Do not touch the blades of the mixer shaft (D) even when it is stopped, it is extremely sharp. **FIG 1**
- Handle the blades (F2, G2, H2) of the choppers with care, they are extremely sharp.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- Ensure that long hair is tied back and that any scarves or ties do not come into contact with the moving of your appliance.
- Do not leave the power cord hanging within reach of children.
- Do not allow children to use the appliance unless they are supervised.
- Do not leave the power cord close to or in contact with the hot parts of the appliance, near a source of heat or a sharp angle.
- Do not use the appliance if the power cord or plug have been damaged. To avoid all danger, have them replaced by an authorised service centre (see the list in the service booklet).
- For your safety, only use spare parts and accessories that are approved for your appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **If your appliance "jams" during a preparation, switch it off and check that the accessory used is not overloaded with ingredients. Carefully remove the ingredients obstructing the blades.**
- Switch off the appliance and unplug it from the electrical power supply before changing the accessories or handling the parts which move when in operation.

## USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is clean.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the cup to more than 50 CL (15 Oz) to avoid splashing.
- **Mixer shaft: FIG1 & 2**
- Clip the blender stick (D) onto the motor unit (A), ensure that the shaft is firmly fixed to the motor unit. **FIG 2**
- Immerse the blender stick (D) half way into the container and press the start button (B) gently for speed 1, hard for TURBO speed.
- **IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.**

- Remove the cooking container from the source of heat before mixing hot preparations. For best results, there is no need to move the mixer shaft around in the preparation. Insert it halfway down in the middle of the container. **FIG 3**
- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the shaft regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.
- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not use the mixer to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, etc.).
- **ATTENTION: Do not operate the appliance for more than 20 seconds without stopping.**

• **Mini chopper 150mL (depending on model):**  
**FIG F & 4**

- Fit the blades (F2) onto the drive pin of the bowl (F1).
- Place the ingredients in the bowl (F1) then fit the inner cover (F3) then the cover (F4).
- Fit the motor unit (A) onto the cover (F4).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B).
- Remove the motor unit (A) then the cover (F4) then the inner cover (F3).
- Remove the blades (F2), holding it by its plastic portion.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty or for more than 10 seconds.**

• **Mini chopper 450mL (depending on model):**  
**FIG G & 5**

- Fit the blades (G2) onto the drive pin of the bowl (G1).

- Place the ingredients in the bowl (G1) then fit the cover (G3).
- Fit the motor unit (A) onto the cover (G3).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B).
- Remove the motor unit (A) then the cover (G3).
- Remove the blades (G2) holding it by its plastic portion.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty.**

• **Mini chopper 600mL (depending on model):**  
**FIG H & 5**

- Fit the blades (H2) onto the drive pin of the bowl (H1).
- Place the ingredients in the bowl (H1) then fit the cover (H3).
- Fit the motor unit (A) onto the cover (H3).
- Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B).
- Remove the motor unit (A) then the cover (H3).
- Remove the blades (H2) holding it by its plastic portion.
- After use, remove the ingredients.
- **Do not operate this accessory when empty.**

• **Multi-strand whisk (depending on model):**  
**Fig I & 6**

- Fit the multi-strand whisk (I2) onto the reducer (I1).
- Fit the reducer (I1) onto the motor unit (A).
- Turn until it is locked in place.
- After use, unscrew the reducer (I1) and remove the whisk (H2).



## CLEANING

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (G3, H3, I1)**, they are to be cleaned with a damp sponge.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit (A) in water. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual.
- Handle the cutter and the blades with care; they are extremely sharp.





## RECIPES

### Mixer shaft FIG 4:

#### • Vegetable soup:

200g of carrots, salt, pepper, 300ml of water.  
Steam for 10 minutes.  
Mix for 20 seconds

#### • Mayonnaise:

Place 1 egg yolk, 1 tablespoon of mustard, 1 tablespoon of vinegar, salt, pepper, 25cl oil in a 1L jug.  
Mix for 15 seconds.

### Mini chopper 150mL (depending on model) FIG F:

#### • With this accessory, you can mince or chop:

Garlic, Fine herbs, Onions.  
60g of beef with the nerves removed cut into 1cm\*1cm\*1cm cubes in 3 seconds.

### Multi-strand whisk (depending on model) Fig. I:

Whisked egg whites.  
4 egg whites in 2 minutes.

### Chopper 450mL (depending on model) FIG G:

#### • With this accessory, you can mince or chop:

Garlic, Fine herbs, Onions.  
200g of beef with the nerves removed cut into 1cm\*1cm\*1cm cubes in 10 seconds.

### Chopper 600mL (depending on model) FIG H:

#### • With this accessory, you can mince or chop:

Garlic, Fine herbs, Onions.  
250g of beef with the nerves removed cut into 1cm\*1cm\*1cm cubes in 15 seconds.



## IF YOUR APPLIANCE WILL NOT WORK, WHAT SHOULD YOU DO?

- Check:

That your appliance is plugged in correctly to the mains.

That the power cord is in good condition.

Your appliance is equipped with a device to protect against overheating. If your appliance overheats, it will switch itself off. In this case, leave it to cool down for about 20 minutes then start using it again.

HELPLINE:

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK  
(01) 677 4003 - Ireland

### Your appliance will still not work?

Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).



## ACCESSORIES

You can purchase the following accessories from your dealer or an authorised service centre (see the list in the service booklet):

Mini chopper 150 ml: réf MS\_0598760.  
With this accessory, you can mince 60g beef in 3 seconds.

Mini chopper 450ml: réf MS\_0695565.  
With this accessory, you can mince 200g beef in 10 seconds.  
Mini chopper 600ml: réf MS\_5937062.  
With this accessory, you can mince 250g beef in 15 seconds.

### Environment protection first !



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Wir freuen uns, dass Sie sich für eines unserer ausschließlich zur Zubereitung von Speisen und für den Hausgebrauch bestimmten Geräte entschieden haben.



## BESCHREIBUNG ABB. 1

<b>A</b>	<b>Motorblock</b>	<b>H</b>	<b>Maxi-Zerkleinerer 600 ml (je nach Modell)</b>
<b>B</b>	<b>Einschalttasten</b>		H1 Schüssel
<b>C</b>	<b>Auswurfknopf für die Zubehörteile</b>		H2 Messer
<b>D</b>	<b>Mixfuß (je nach Modell aus Kunststoff oder Metall)</b>		H3 Getriebe
<b>E</b>	<b>Mixkrug 0,8 l</b>	<b>I</b>	<b>Quirl</b>
<b>F</b>	<b>Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell)</b>		I1 Getriebe
	F1 Schüssel		I2 Schneebeisen
	F2 Messer	<b>J</b>	<b>Wandhalter (je nach Modell)</b>
	F3 Abdeckung		
	F4 Deckel		
<b>G</b>	<b>Zerkleinerer 450 ml (je nach Modell)</b>		
	G1 Schüssel		
	G2 Messer		
	G3 Getriebe		



## SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.**
- Überprüfen Sie, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Ziehen Sie nach der Benutzung, vor jedem wechseln des Zubehörs und vor der Reinigung den Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft).
- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Pflege durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Servicecenter vorgenommen werden.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden (Messer...). **ABB. 1**
- Fassen Sie das Messer des Mixfußes (D) selbst bei Stillstand nicht an, da es ausgesprochen scharf ist. **ABB. 1**
- Gehen Sie vorsichtig mit den Messern (F2, G2, H2) der Zerkleinerer und den Schneidscheiben um, sie sind ausgesprochen scharf.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb nehmen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der sich drehenden oder scharfen Teile des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, muss das Stromkabel in einem autorisierten Servicecenter ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete Zubehör- und Ersatzteile.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Wenn Ihr Gerät während der Zubereitung der Speisen „blockiert“, muss es ausgeschaltet und ausgesteckt werden, um zu überprüfen, ob das Zubehör nicht durch Lebensmittel blockiert ist. Entfernen Sie in diesem Fall die feststeckenden Lebensmittel und seien Sie dabei mit den Messern vorsichtig. Das Gerät darf nicht auf dem Mixfuß abgestellt werden.**
- **Verwenden Sie den Mixfuß nie in heißem Fett. (Spritz und Verbrennungsgefahr)**
- **Vorsicht beim Umgang mit heißen Speisen. Lassen Sie lange Haare, Schals, usw. während des Gebrauchs nicht über dem Gerät hängen. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose.**
- **Verwenden Sie ein Verlängerungskabel nur dann, wenn es in ordnungsgemäßem Zustand ist.**
- Vor dem Einsetzen neuer Zubehörteile und der Handhabung von Teilen, die sich beim Betrieb des Geräts bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt werden.


**INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH**

- Reinigen Sie die Zubehöerteile vor der ersten Inbetriebnahme mit Seifenwasser. Spülen Sie sie und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Die Arbeitsfläche muss stets hygienisch sauber sein.
- Geben Sie die Lebensmittel in ein Gefäß, das hoch genug ist, um Spritzer zu vermeiden.
- Der Mixkrug darf höchstens bis zu 50CL (15 Oz) befüllt werden, um ein Herausspritzen des Inhalts zu vermeiden.

**• Mixfuß: ABB. 1 - 2**

- Klipsen Sie den Mixfuß (D) auf den Motorblock (A) und überzeugen Sie sich davon, dass der Mixfuß richtig auf dem Motorblock sitzt. **ABB. 2**
- Tauchen Sie den Mixfuß (D) bis auf halbe Höhe des Gefäßes ein und drücken Sie den Einschaltknopf (B): eine leichte Berührung schaltet die Geschwindigkeitsstufe 1 ein, ein starker Druck die Geschwindigkeitsstufe TURBO.

**- VORSICHT: - Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.**

- Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgefäß von der Hitzequelle genommen werden. Es ist nicht nötig, den Mixfuß bei der Zubereitung der Speisen hin- und her zu bewegen, da dies die Wirksamkeit des Geräts nicht erhöht. Belassen Sie ihn auf halber Höhe in der Mitte des Behälters. **ABB. 3**
- Bei der Zubereitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, etc.) muss der Mixfuß regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitsanweisungen bezüglich der Demontage und Reinigung des Geräts.
- Zur Zubereitung von Früchten müssen diese vorher klein geschnitten und entkernt werden.
- Verwenden Sie den Mixer nicht für Zubereitungen aus harten Lebensmitteln (Zucker, Schokolade, Kaffee).

**- ACHTUNG: Nehmen Sie das Gerät nie länger als 20 Sekunden ohne Unterbrechung in Betrieb.**
**• Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell): ABB. F - 4**

- **Setzen Sie das Messer (F2) auf die Achse der Schüssel (F1).**
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (F1) und setzen Sie die Abdeckung (F3) und den Deckel (F4) auf dieselbe.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (F4).
- Stecken Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie die Einschalttaste (B).
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (F4) und die Abdeckung (F3) ab.
- Nehmen Sie das Sie Messer (F2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.

- Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.

**- Nehmen Sie dieses Zubehöerteil nicht leer oder länger als 10 Sekunden in Betrieb.**
**• Mini-Zerkleinerer 450 ml (je nach Modell): ABB. G - 5**

- **Setzen Sie das Messer (G2) auf die Achse der Schüssel (G1).**
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (G1) und setzen Sie den Deckel (G3) darauf.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (G3).
- Stecken Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie den Einschaltknopf (B).
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (G3) ab.
- Nehmen Sie das Sie Messer (G2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
- **Nehmen Sie dieses Zubehöerteil nie leer in Betrieb.**

**• Mini-Zerkleinerer 600 ml (je nach Modell): ABB. H - 5**

- **Setzen Sie das Messer (H2) auf die Achse der Schüssel (H1).**
- Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel (H1) und setzen Sie den Deckel (H3) darauf.
- Stellen Sie den Motorblock (A) auf den Deckel (H3).
- Stecken Sie den Motorblock (A) an und drücken Sie den Einschaltknopf (B).
- Nehmen Sie erst den Motorblock (A) und dann den Deckel (H3) ab.
- Nehmen Sie das Sie Messer (H2) ab und fassen Sie es dabei an seinen Kunststoffteilen an.
- Nehmen Sie nach dem Gebrauch des Geräts die Lebensmittel heraus.
- **Nehmen Sie dieses Zubehöerteil nie leer in Betrieb.**

**• Quirl (je nach Modell): Abb. I - 6**

- Stecken Sie den Quirl (I2) auf das Getriebe (I1).
- Bringen Sie das Getriebe (I1) auf dem Motorblock (A) an.
- Drehen Sie ihn bis zum Einrasten.
- Schrauben Sie das Getriebe (I1) nach dem Gebrauch ab und nehmen Sie den Quirl (I2) ab.

D



## REINIGUNG

- Alle Teile und Zubehörteile Ihres Mixers können in der Spülmaschine gereinigt werden, **mit Ausnahme des Motorblocks (A) und der Getriebe (G3, H3, I1)**, die mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.
- Das Gerät muss vor Reinigungsmaßnahmen aller Art ausgesteckt werden.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Gegenstände mit Metall.
- Tauchen Sie den Motorblock (A) niemals unter Wasser. Reiben Sie ihn mit einem trockenen oder ganz leicht angefeuchteten Tuch ab. Wenn die Kunststoffteile des Geräts durch Lebensmittel wie Karotten oder Orangen eingefärbt wurden: Reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch ab und reinigen Sie sie danach wie gewohnt.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Messer und den Schneiden, da diese ausgesprochen scharf sind.



## REZEPTE

### Mixfuß Abb. 4:

#### • Gemüsesuppe:

200g Karotten, Salz, Pfeffer, 300 ml Wasser.  
10 Minuten im Dampf kochen.  
20 Sekunden lang mixen.

#### • Mayonnaise:

Geben Sie 1 Eigelb, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer und 25 cl Öl in den 1-Mixbecher.  
15 Sekunden lang mixen.

### Mini-Zerkleinerer 150 ml (je nach Modell) Abb. F:

#### • Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.  
60g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 3 Sekunden.

### Quirl (je nach Modell) Figl:

Eischnee.  
4 Eiweiß in 2 Minuten.

### Zerkleinerer 450 ml (je nach Modell) Abb. G:

#### • Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.  
200g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 10 Sekunden.

### Zerkleinerer 600 ml (je nach Modell) Abb. H:

#### • Mit diesem Zubehörteil können Sie folgende Lebensmittel hacken:

Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln.  
250g ausgelöstes und in 1cm große Würfel geschnittenes Rindfleisch in 15 Sekunden.



## DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT?

- Überprüfen Sie folgende Punkte:  
Ihr Gerät ist ans Stromnetz angeschlossen.  
Das Stromkabel befindet sich in gutem Zustand.  
Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie es in diesem Fall 20 Minuten lang abkühlen und nehmen Sie es anschließend wieder in Betrieb.

### Das Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter (siehe Liste im Serviceheft)



## ZUBEHÖR

Bei Ihrem Fachhändler und in den autorisierten Servicecentern (siehe Liste im Serviceheft) sind folgende Artikel erhältlich:

Mini-Zerkleinerer 150 ml: Art.-Nr. MS\_0598760.  
Mit diesem Zubehör kann man 60 gr Rindfleisch in 3 Sekunden klein hacken.  
Mini-Zerkleinerer 450 ml: Art.-Nr. MS\_0695565.  
Mit diesem Zubehör kann man 200 gr Rindfleisch in 10 Sekunden klein hacken.

Mini-Zerkleinerer 600 ml: Art.-Nr. MS\_5937062.  
Mit diesem Zubehör kann man 250 gr Rindfleisch in 15 Sekunden klein hacken.



### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Gracias por haber escogido un aparato exclusivamente para preparar alimentos y para un uso doméstico.

## DESCRIPCIÓN FIG 1

<b>A</b>	<b>Bloque motor</b>	<b>H</b>	<b>Maxipicadora de 600 ml (en función del modelo)</b>
<b>B</b>	<b>Botones de puesta en marcha</b>	H1	Bol
<b>C</b>	<b>Botón de expulsión de los accesorios</b>	H2	Cuchilla
<b>D</b>	<b>Pie de la batidora (de plástico o de metal en función del modelo)</b>	H3	Reductor
<b>E</b>	<b>Vaso de 0,8 l</b>	<b>I</b>	<b>Batidor multifijos</b>
<b>F</b>	<b>Minipicadora de 150 ml (en función del modelo)</b>	I1	Reductor
F1	Bol	I2	Batidor
F2	Cuchilla	<b>J</b>	<b>Soporte de pared (en función del modelo)</b>
F3	Contratapadera		
F4	Tapadera		
<b>G</b>	<b>Picadora de 450 ml (en función del modelo)</b>		
G1	Bol		
G2	Cuchilla		
G3	Reductor		

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.**
- Asegúrese de que la tensión de alimentación del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.**
- Su aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico en el interior de su hogar.
- Desconecte el aparato una vez que termine de utilizarlo o cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si éste no funciona correctamente o si está dañado. En este caso, llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- No toque nunca las piezas en movimiento (cuchillas...). **FIG 1**
- No toque la cuchilla del pie de la batidora (D) incluso aunque no esté en movimiento ya que está muy afilada. **FIG 1**
- Manipule las cuchillas (F2, G2, H2) de las picadoras con precaución ya que están muy afiladas.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o la toma en agua o en cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- No deje que los niños utilicen el aparato sin vigilancia.
- El cable de alimentación no debe estar nunca cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.
- En caso de que el cable de alimentación o la toma estén dañados no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, llévelos a cambiar a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio adaptados a su aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- **En caso de que el aparato "se bloquee" durante una de sus preparaciones, detenga el aparato, desconéctelo y asegúrese de que el accesorio utilizado no está obstruido. Retire los alimentos que lo bloquean y tenga mucho cuidado con las cuchillas.**
- Apague el aparato y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las partes móviles.

## PUESTA EN SERVICIO / USO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los accesorios en agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.
- Es importante que se asegure que la superficie de trabajo está bien limpia.
- Ponga los alimentos en un recipiente lo suficientemente alto como para evitar salpicaduras.
- No llene el vaso por encima de los 50 cl (15 Oz) para evitar salpicaduras.

• **Pie de la batidora: FIG 1 & 2**

- Encaje el pie de la batidora (D) en el bloque motor (A), asegúrese de que el pie se encuentre bien fijado al bloque motor. **FIG 2**
- Sumerja el pie de la batidora (D) hasta media altura del recipiente y presione el botón de puesta en marcha (B) ligeramente para la velocidad 1 o con fuerza para la velocidad TURBO.

- **ATENCIÓN: No ponga en marcha el aparato en vacío.**

- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para batir preparaciones calientes. Para una mayor eficacia, no desplace el pie de la batidora por la preparación. Déjelo a media altura y en el centro del recipiente. **FIG 3**

- Para los alimentos fibrosos (pueros, apios, etc.), limpie el pie regularmente durante la preparación siguiendo las recomendaciones de seguridad para el desmontaje y la limpieza del producto.

- Para las preparaciones a base de fruta, corte y deshuese la fruta previamente.

- No utilice la batidora para preparaciones a base de alimentos duros (azúcar, chocolate, café).

- **ATENCIÓN: No ponga a funcionar el aparato durante más de 20 segundos sin interrupción.**

• **Minipicadora de 150 ml (en función del modelo): FIG F & 4**

- Coloque la cuchilla (F2) en el eje del bol (F1).
- Coloque los alimentos en el bol (F1) y a continuación instale la contratapadera (F3) y la tapadera (F4).
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (F4).
- Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B).
- Retire el bloque motor (A), luego la tapadera (F4) y luego la contratapadera (F3).
- Retire la cuchilla (F2) manipulándola por la parte plástica.
- Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
- No ponga a funcionar este accesorio en vacío o durante más de 10 segundos.

• **Minipicadora de 450 ml (en función del modelo): FIG G & 5**

- Coloque la cuchilla (G2) en el eje del bol (G1).
- Coloque los alimentos en el bol (G1) y a continuación instale la tapadera (G3).
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (G3).
- Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1).
- Retire el bloque motor (A) y luego la tapadera (G3).
- Retire la cuchilla (G2) manipulándola por la parte plástica.
- Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
- **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**

• **Minipicadora de 600 ml (en función del modelo): FIG H & 5**

- Coloque la cuchilla (H2) en el eje del bol (H1).
- Coloque los alimentos en el bol (H1) y a continuación instale la tapadera (H3).
- Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (H3).
- Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B1).
- Retire el bloque motor (A) y luego la tapadera (H3).
- Retire la cuchilla (H2) manipulándola por la parte plástica.
- Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
- **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**

• **Batidor multihilos (en función del modelo): Fig I & 6**

- Monte el batidor multihilos (I2) con el reductor (I1).
- Coloque el reductor (I1) sobre el bloque motor (A).
- Atornille hasta el tope.
- Después de utilizarlo, desatornille el reductor (I1) y retire el batidor (I2).



## LIMPIEZA

- Todas las piezas y accesorios de sus batidores pueden lavarse en el lavavajillas **excepto el bloque motor (A) y los reductores (G3, H3, I1)** que puede limpiar con una esponja ligeramente humedecida.
- Desenchufe el aparato antes de proceder a cualquier operación de limpieza.
- Atención al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.
- No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (A) en el agua. Límpielo con un paño seco o ligeramente humedecido.
- En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielos normalmente.

## RECETAS

### Pie de la batidora FIG 4:

#### • Sopa de verduras:

200 g de zanahorias, sal, pimienta, 300 ml de agua.  
Cueza al vapor durante 10 minutos.  
Bata durante 20 segundos

#### • Mayonesa:

Ponga 1 yema de huevo, 1 cucharada sopera de mostaza, 1 cucharada sopera de vinagre, sal, pimienta, 25 cl de aceite en el vaso de 1 l.  
Bata durante 15 segundos.

### Minipicadora de 150 ml (en función del modelo) FIG F:

#### • Con este accesorio podrá picar:

ajo, finas hierbas, cebolla.  
60 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 3 segundos.

### Batidora de varilla (en función del modelo) Fig I:

Claras a punto de nieve.  
4 claras en 2 minutos.

### Picadora de 450 ml (en función del modelo) FIG G:

#### • Con este accesorio podrá picar:

ajo, finas hierbas, cebolla.  
200 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 10 segundos.

### Picadora de 600 ml (en función del modelo) FIG H:

#### • Con este accesorio podrá picar:

ajo, finas hierbas, cebolla.  
250 g de carne de ternera sin nervio y cortada en trozos de 1 cm x 1 cm x 1 cm en 15 segundos.

## ¿QUE HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

- Asegúrese de:

Que el aparato está bien conectado a la corriente.  
Que el cable está en buen estado.  
Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. En este caso, deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.

### ¿Su aparato sigue sin funcionar?

Llévelo a un centro de servicio autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

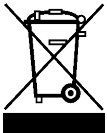
## ACCESORIO(S)

Puede adquirir en su distribuidor o en un centro autorizado (consulte la lista en el cuaderno de servicio) los siguientes artículos:

Minipicadora de 160 ml: ref MS\_0598760.  
Con este accesorio podrá picar 60 g de ternera en 3 segundos.

Minipicadora de 450 ml: ref MS\_0695565.  
Con este accesorio podrá picar 200 g de ternera en 10 segundos.  
Minipicadora de 600 ml: ref MS\_5937062.  
Con este accesorio podrá picar 250 g de ternera en 15 segundos.

### ¡Participemos en la protección del medio ambiente!



- ① El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.
- ➔ Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

Complimenti per avere scelto un apparecchio previsto esclusivamente per la preparazione di alimenti e destinata ad un uso domestico.

## DESCRIZIONE FIG. 1

<b>A</b>	<b>Blocco motore</b>	<b>G</b>	<b>Tritatutto 450 ml (secondo il modello)</b>
<b>B</b>	<b>Pulsanti di avvio</b>	G1	Ciotola
<b>C</b>	<b>Pulsante di espulsione degli accessori</b>	G2	Lama
<b>D</b>	<b>Frullatore a immersione (in plastica o in metallo, secondo il modello)</b>	G3	Riduttore
<b>E</b>	<b>Bicchiere da 0,8L</b>	<b>H</b>	<b>Maxi tritatutto 600 ml (secondo il modello)</b>
<b>F</b>	<b>Mini tritatutto 150 ml (secondo il modello)</b>	H1	Ciotola
F1	Ciotola	H2	Lama
F2	Lama	H3	Riduttore
F3	Controcoperchio	<b>I</b>	<b>Fruste multifilo</b>
F4	Coperchio	I1	Riduttore
		I2	Frusta
		<b>J</b>	<b>Supporto a muro (secondo il modello)</b>

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- **Al primo utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso : un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.**
- Verificare che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello dell'impianto elettrico utilizzato.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.**
- Questo apparecchio è esclusivamente destinato ad un uso domestico e all'interno dell'abitazione.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica al termine di ogni utilizzo e durante la pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio qualora non funzioni correttamente o sia stato danneggiato. In questo caso, rivolgersi presso un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione abituale a cura del cliente deve essere effettuato da un Centro Assistenza autorizzato.
- Non toccare mai le parti in movimento (lame, ...).
- FIG. 1**
- Non toccare la lama del frullatore a immersione (D), neanche quando è ferma, poiché è molto affilata.
- FIG. 1**
- Maneggiare le lame (F2, G2, H2) dei tritatutto con precauzione, sono estremamente affilate.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio senza sorveglianza.
- Tenere sempre il cavo di alimentazione lontano dai componenti caldi dell'apparecchio, da fonti di calore o da spigoli aguzzi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare rischi, chiederne obbligatoriamente la sostituzione presso un Centro Assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Per la vostra sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e componenti adatti al modello dell'apparecchio acquistato.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto per persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano sminuite o per persone prive di esperienza o conoscenza del prodotto, tranne nel caso in cui abbiano usufruito, con l'ausilio di una persona responsabile della loro incolumità, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Se l'apparecchio "si blocca" durante l'uso, spegnerlo, scollegarlo dalla presa di corrente e verificare che l'accessorio utilizzato non sia ostruito. Rimuovere gli alimenti che lo intasano facendo molta attenzione alle lame.**
- Spegnerlo l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente elettrica prima di cambiare gli accessori o di toccare le parti che sono mobili durante il funzionamento.

## AVVIO / UTILIZZO

- Al primo utilizzo, pulire gli accessori con acqua saponata. Sciacquare e asciugare con cura.
- Assicurarsi che il piano di lavoro utilizzato sia ben pulito.
- Versare gli alimenti in un recipiente sufficientemente alto, in modo da evitare schizzi.
- Non riempire il bicchiere oltre 50 CL (15 Oz) per evitare schizzi.
- **Frullatore a immersione : FIG. 1 & 2**
- Inserire il frullatore a immersione (D) sul blocco motore (A), assicurandosi che il frullatore sia ben inserito. **FIG. 2**
- Immergere il frullatore a immersione (D) fino a metà del recipiente e premere il pulsante di avvio (B) leggermente per la velocità 1 o con più forza per la velocità TURBO.



**- ATTENZIONE : Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.**

- Rimuovere il recipiente di cottura dalla fonte di calore per frullare preparati caldi. Anche spostando il frullatore a immersione durante la preparazione non si otterranno risultati migliori. Lasciarlo invece a metà altezza e al centro del recipiente. **FIG. 3**
- Per gli alimenti filamentosi (pere, sedano, ecc...), pulire regolarmente il frullatore a immersione durante la preparazione seguendo accuratamente le indicazioni di sicurezza di smontaggio e pulizia del prodotto.
- Per preparati a base di frutta, tagliare e denocciolare i frutti prima di iniziare la preparazione.
- Non utilizzare il frullatore per preparazioni a base di alimenti duri (zucchero, cioccolato, caffè).

**- ATTENZIONE : Non far funzionare l'apparecchio per più di 20 secondi di seguito.**

**• Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello): FIG. F & 4**

- Posizionare la lama (F2) sull'asse della ciotola (F1).
- Versare gli alimenti nella ciotola (F1), posizionare il controcoperchio (F3) e quindi il coperchio (F4).
- Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (F4).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B).
- Rimuovere il blocco motore (A), il coperchio (F4) e quindi il controcoperchio (F3).
- Rimuovere la lama (F2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- **Non far funzionare questo accessorio a vuoto o per più di 10 secondi di seguito.**

**• Mini Tritatutto 450 ml (secondo il modello): FIG. G & 5**

- Posizionare la lama (G2) sull'asse della ciotola (G1).
- Versare gli alimenti nella ciotola (G1), quindi posizionare il coperchio (G3).
- Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (G3).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B).
- Rimuovere il blocco motore (A), quindi il coperchio (G3).
- Rimuovere la lama (G2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- **Non far funzionare questo accessorio a vuoto.**

**• Mini Tritatutto 600 ml (secondo il modello): FIG. H & 5**

- Posizionare la lama (H2) sull'asse della ciotola (H1).
- Versare gli alimenti nella ciotola (H1), quindi posizionare il coperchio (H3).
- Inserire il blocco motore (A) sul coperchio (H3).
- Collegare il blocco motore (A) alla presa di corrente e premere il pulsante di avvio (B).
- Rimuovere il blocco motore (A), quindi il coperchio (H3).
- Rimuovere la lama (H2) avendo cura di maneggiarla dalla parte in plastica.
- Dopo l'utilizzo, mettere da parte gli alimenti.
- Non far funzionare questo accessorio a vuoto.

**• Fruste multifilo (secondo il modello) : Fig. I & 6**

- Assemblare le fruste multifilo (I2) con il riduttore (I1).
- Posizionare il riduttore (I1) sul blocco motore (A).
- Avvitare fino all'arresto completo.
- Dopo l'utilizzo, svitare il riduttore (I1) e rimuovere le fruste (I2).

**PULIZIA**

- Tutti i componenti e gli accessori dei frullatori possono essere lavati in lavastoviglie **ad eccezione del blocco motore (A) e dei riduttori (G3, H3, I1)**, che si potranno pulire con una spugna leggermente inumidita.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame, sono estremamente affilate.
- Non utilizzare spugne abrasive né oggetti contenenti parti metalliche.
- Non immergere mai il blocco motore (A) nell'acqua. Pulirlo con un panno asciutto o appena inumidito.
- Nel caso in cui gli accessori prendano il colore degli alimenti con cui sono venuti a contatto (carote, arance...), sfregarli con un panno imbevuto di olio alimentare, quindi procedere con la normale pulizia.



## RICETTE

### Frullatore a immersione FIG. 4:

#### • Zuppa di verdure :

200g di carote, sale, pepe, 300 ml di acqua.  
Far cuocere a vapore per 10 minuti.  
Frullare per 20 secondi.

#### • Maionese :

Versare 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino di mostarda,  
1 cucchiaino di aceto, sale, pepe e 25 cl di olio nel  
bicchiere da 1L.  
Frullare per 15 secondi.

### Mini Tritatutto 150 ml (secondo il modello) FIG. F:

#### • Con questo accessorio è possibile tritare :

Aglio, erbe aromatiche, cipolle.  
60g di carne di manzo senza nervi e tagliata a dadini  
da 1cm\*1cm\*1cm in 3 secondi.

### Frusta Multifilo (secondo il modello) FIG. I:

Albumi montati a neve.  
4 albumi in 2 minuti.

### Tritatutto 450 ml (secondo il modello) FIG. G:

#### • Con questo accessorio è possibile tritare :

Aglio, erbe aromatiche, cipolle.  
200g di carne di manzo senza nervi e tagliata a  
dadini da 1cm\*1cm\*1cm in 10 secondi.

### Tritatutto 600 ml (secondo il modello) FIG. H:

#### • Con questo accessorio è possibile tritare :

Aglio, erbe aromatiche, cipolle.  
250g di carne di manzo senza nervi e tagliata a  
dadini da 1cm\*1cm\*1cm in 15 secondi.



## COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

### - Verificare :

Che l'apparecchio sia correttamente collegato alla  
presa di corrente.  
Che il cavo sia in buono stato.  
L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza  
anti-surriscaldamento. In caso di surriscaldamento,  
l'apparecchio si arresterà. Se si verifica questa  
eventualità, lasciare raffreddare l'apparecchio per  
circa 20 minuti, quindi riprendere il normale utilizzo.

### L'apparecchio continua a non funzionare

Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato  
(consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).



## ACCESSORI

È possibile procurarsi i seguenti articoli presso il proprio  
rivenditore o un Centro Assistenza autorizzato  
(consultare l'elenco nel libretto di istruzioni) :

Mini tritatutto 150 ml : art. MS\_0598760.  
Con questo accessorio sarà possibile tritare 60g di  
manzo in 3 secondi.

Mini tritatutto 450 ml : art. MS\_0695565.  
Con questo accessorio sarà possibile tritare 200g di  
manzo in 10 secondi.  
Mini tritatutto 600 ml : art. MS\_5937062.  
Con questo accessorio sarà possibile tritare 250g di  
manzo in 15 secondi.

### Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !



- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Me kiitämme sinua siitä, että olet valinnut laitteen valikoimastamme. Laitte on tarkoitettu kotona tapahtuvaan ruoan valmistukseen.

## 🔍 KUVAUUS KUVA 1

<b>A</b>	<b>Moottorirunko</b>	<b>G</b>	<b>Silppuri 450mL (mallista riippuen)</b>
<b>B</b>	<b>Käynnistyspainikkeet</b>	G1	Kulho
<b>C</b>	<b>Lisälaitteiden irrotusnäppäin</b>	G2	Terä
<b>D</b>	<b>Sauvasekoitin (metallia tai muovia mallista riippuen)</b>	G3	Supistin
<b>E</b>	<b>Kannu 0.8L</b>	<b>H</b>	<b>Maksisilppuri 600mL (mallista riippuen)</b>
<b>F</b>	<b>Minisilppuri 150mL (mallista riippuen)</b>	H1	Kulho
F1	Kulho	H2	Terä
F2	Terä	H3	Supistin
F3	Vastakansi	<b>I</b>	<b>Vispilä</b>
F4	Kansi	I1	Supistin
		I2	Vispilä
		<b>J</b>	<b>Seinäkiinnike (mallista riippuen)</b>

Fin

## 🔍 TURVAOHJEITA

- **Lue käyttöohje tarkasti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa: käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.**

- Varmista, että laitteen syöttöjännite vastaa sähköverkon jännitettä.

**Virheellinen liitos kumoaa takuun.**

- Laitte on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.

- Irrota laite sähköverkosta heti, kun lopetat sen käyttämisen ja kun puhdistat sitä.

- Älä käytä laitetta, joka ei toimi kunnolla tai joka on vahingoittunut. Tässä tapauksessa on käännyttävä valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa huoltokirjasessa).

- Kaikki muut toimenpiteet kuin asiakkaan tekemä tavallinen puhdistus ja hoito tulee antaa valtuutetun huoltokeskuksen tehtäväksi.

- Älä koskaan koske liikkuviin osiin (terät...). **KUVA 1**

- Vältä koskemasta sauvasekoittimen (D) terään edes sen ollessa pysähtynyt, se on erittäin terävä. **KUVA 1**

- Käsittele silppurien teriä (F2, G2, H2) varovasti, ne ovat erittäin teräviä.

- Älä laita laitetta, sähköjohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Älä anna sähköjohdon roikkua lasten ulottuvilla.

- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.

- Sähköjohto ei koskaan saa olla kosketuksissa laitteen kuumien osien kanssa tai niiden lähellä, lämmönlähteen lähellä tai terävällä kulmalla.

- Jos sähköjohto tai pistoke on vahingoittunut, älä käytä laitetta. Vaarojen välttämiseksi se on vaihdettava valtuutetussa huoltokeskuksessa (katso listaa huoltokirjasessa).

- Oman turvallisuutesi vuoksi sinun ei tule käyttää muita kuin laitteeseen sopivia lisälaitteita tai varaosia.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan luettuina lapset), joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet eikä myöskään sellaisten henkilöiden käytettäväksi, joilla ei ole tietoa tai tuntemusta käyttää laitetta, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai he saavat ohjeita laitteen käytöstä.

- Lapsi on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.

- **Jos laite "menee jumiin" valmistuksen aikana, se on pysäytettävä, irrotettava se sähköverkosta ja tarkastettava, että lisälaitte ei ole liian täynnä. Tässä tapauksessa kiinni jääneet elintarvikkeet on poistettava teriä varoen.**

- Sammuta laite ja irrota se sähköverkosta ennen lisälaitteiden vaihtamista ja sellaisiin osiin koskemista, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.

## 🔍 KÄYTTÖÖNOTTO / KÄYTTÖ

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on pestävä saippuavedessä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.

- On tärkeää pitää huolta työtason hygieniasta.

- Laita elintarvikkeet riittävän korkeaan astiaan roiskeiden välttämiseksi.

- Älä täytä kulhoa yli 50CL (15 nesteunssia) jotta vältät roiskeet.

• **Sauvasekoitin: KUVA 1 & 2**

- Naksauta sauvasekoitin (D) moottorirungolle(A) ja varmista, että sauva on kunnolla kiinni moottorirungolla. **KUVA 2**

- Upota sauvasekoitin (D) puolisyvälle astiaan ja paina käynnistysnäppäintä (B) kevyesti, jos haluat käyttää nopeutta 1, tai voimakkaammin, jos haluat käyttää TURBONOPEUTTA.

- **HUOMIO : Älä käytä laitetta tyhjänä.**

- Ota keittoastia pois lämmönlähteeltä kuumien valmisteiden sekoittamiseksi. Jos haluat enemmän tehoa, sekoitusjalkaa ei tarvitse liikuttaa valmisteessa. Anna sen olla keskikorkealla astian keskellä. **KUVA 3**

- Valmistettaessa säikeisiä ruokia (purjoja selleriä, jne....) jalka on puhdistettava säännöllisesti valmistuksen aikana turvaohjeita noudattaen tuotteen irrottamisen ja puhdistuksen aikana.

- Hedelmäpohjaisia ruokia valmistettaessa hedelmät on ensin leikattava palasiksi ja niistä on poistettava kivet.
- Älä käytä sekoitinta valmisteille, joissa on kovia elintarvikkeita (sokeria, suklaata, kahvia).
- **HUOMIO: Älä käytä laitetta keskeytyksettä yli 20 sekuntia.**

• **Minisilppuri 150mL (Mallista riippuen):  
KUVA F & 4**

- Aseta terä (F2) kulhon (F1) akselille.
- Aseta ruoka-aineet kulhoon (F1) ja aseta vastakansi (F3) ja sitten kansi (F4).
- Aseta moottorirunko (A) kannelle (F4).
- Kytke moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B).
- Ota moottorirunko (A) pois sitten kansi (F4) ja vastakansi (F3).
- Irrota terä (F2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
- Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
- **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä tai yli 10 sekuntia.**

• **Minisilppuri 450mL (Mallista riippuen):  
KUVA G & 5**

- Aseta terä (G2) kulhon (G1) akselille.
- Laita elintarvikkeet kulhoon (G1) ja aseta sitten kansi (G3).
- Aseta moottorirunko (A) kannelle (G3).

- Liitä moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B).
- Irrota moottorirunko (A) ja sitten kansi (G3).
- Irrota terä (G2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
- Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
- **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä.**

• **Minisilppuri 600mL (Mallista riippuen):  
KUVA H & 5**

- Aseta terä (H2) kulhon (H1) akselille.
- Laita elintarvikkeet kulhoon (H1) ja aseta kansi kulholle (H3).
- Aseta moottorirunko (A) kannelle (H3).
- Kytke moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B).
- Ota moottorirunko (A) pois ja sitten kansi (H3).
- Irrota terä (H2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
- Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
- **Älä käytä lisälaitetta tyhjänä.**

• **Vispilä (Mallista riippuen): Kuva I & 6**

- Liitä vispilä (I2) ja supistin (I1).
- Aseta supistin (I1) moottorirungolle (A).
- Kierrä pöytätyöväline saakka.
- Kierrä käytön jälkeen supistin (I1) irti ja ota vispilä (I2) pois.

## PUHDISTUS

- Kaikki sekoittimen osat ja lisälaitteet voi pestä astianpesukoneessa lukuun ottamatta moottorirunkoa (A) ja supistimia (G3, H3, I3), voit puhdistaa ne kevyesti kostutetulla sienellä.
- Irrota laite sähköverkosta aina ennen puhdistusoperaatioita.
- Älä käytä hankaavia sieniä tai metallipalasia sisältäviä esineitä.

- Älä koskaan upota moottorirunkoa (A) veteen. Pyyhi se kuivalla kevyesti kostutetulla kankaalla.
- Jos elintarvikkeet värjäävät lisälaitteet (porkkanat, appelsiinit...), hankaa niitä ruokaöljyyn kastetulla kankaalla ja tee sitten tavallinen puhdistus.
- Käsittele teriä varovasti; ne ovat erittäin teräviä.

## RESEPTJÄ

**Sauvasekoitin KUVA 4 :**

- **Vihanneskeitto:**  
200g porkkanoita, suolaa, pippuria, 300mL vettä.  
Keitä höyryssä 10 minuuttia.  
Sekoita 20 sekuntia

- **Majoneesi:**  
Laita 1 munankeltuainen, 1 ruokalusikka sinappia, 1 ruokalusikka etikkaa, suolaa, pippuria, 25cl öljyä 1L kokoiseen astiaan.  
Sekoita 15 sekuntia.

**Minisilppuri 150mL (Mallista riippuen) KUVA F :**

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**  
valkosipulia, yrttejä, sipuleita.  
60g naudanlihaa 1cm\*1cm\*1cm kokoiseksi kuutioiksi 3 sekunnissa.

**Pallovispilä (mallista riippuen) kuva I:**

- Valkuaisvaahdo.  
4 valkuaista 2 minuutissa.

**Silppuri 450mL (Mallista riippuen) KUVA G :**

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**  
valkosipulia, yrttejä, sipuleita.  
200g naudanlihaa 1cm\*1cm\*1cm kokoiseksi kuutioiksi 10 sekunnissa.

**Silppuri 600mL (Mallista riippuen) KUVA H :**

- **Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:**  
valkosipulia, yrttejä, sipuleita.  
250g naudanlihaa kuutioiksi 1cm\*1cm\*1cm kokoiseksi kuutioiksi 15 sekunnissa.



## JOS LAITE EI TOIMI?

- Tarkista:

Että laite on kunnolla kiinni sähköverkossa.

Että sähköjohto on hyvässä kunnossa.

Laite on varustettu ylikuumentamisen estolaitteella. Jos

laite ylikuumentaa, sen toiminta katkeaa. Tässä

tapauksessa sen on annettava jäähtyä noin

20 minuuttia, jatka siten käyttöä.

### Laitteesi ei toimi vieläköän?

Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa tässä huoltovihkosessa).



## LISÄLAITE(LAITTEET)

Voit hankkia jälleenmyyjältäsi tai valtuutetusta huoltokeskuksesta (katso listaa tässä huoltovihkosessa) seuraavat artikkelit:

Minisilppuri 150 mL: viite MS\_0598760.

Tämän lisälaitteen avulla, voit jauhaa 60g naudanlihaa 3 sekunnissa.

Minisilppuri 450mL: viite MS\_0695565.

Tämän lisälaitteen avulla, voit jauhaa 200g naudanlihaa 10 sekunnissa.

Minisilppuri 600mL: viite MS\_5937062.

Tämän lisälaitteen avulla voit jauhaa 250g naudanlihaa 15 sekunnissa.

### Huolehtikaamme ympäristöstä!



- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ② Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaiseen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Sadece besin hazırlanması ve ev tipi kullanım için öngörülen serinin bir cihazını seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

## Tanım ŞEKİL 1

<b>A</b>	<b>Motor bloğu</b>	<b>G</b>	<b>Kıyıcı 450mL (modele göre)</b>
<b>B</b>	<b>Çalıştırma düğmeleri</b>	G1	Hazne
<b>C</b>	<b>Aksesuarları çıkarma düğmesi</b>	G2	Bıçak
<b>D</b>	<b>Karıştırma ayağı (Modele göre plastik veya metal)</b>	G3	Redüktör
<b>E</b>	<b>Hazne 0.8L</b>	<b>H</b>	<b>Maksi kıyıcı 600mL (modele göre)</b>
<b>F</b>	<b>Mini kıyıcı 150mL (modele göre)</b>	H1	Hazne
F1	Hazne	H2	Bıçak
F2	Bıçak	H3	Redüktör
F3	Yan kapak	<b>I</b>	<b>Çok saplı çirpıcılar</b>
F4	Kapak	I1	Redüktör
		I2	Çirpıcı
		<b>J</b>	<b>Duvar aparatı (modele göre)</b>

## Güvenlik öneriler

- **Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz:** kullanım kılavuzuna uygun olmayan bir kullanım üreticinin bütün sorumluluğunu ortadan kaldıracaktır.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olmasını kontrol ediniz.
- **Her türlü bağlantı hatası garantiyi iptal etmektedir.**
- Cihazınız sadece ev için kullanıma yöneliktir.
- Kullanımınız sona erdiğinde ve cihazı temizleyeceğinize zaman fişini elektrik prizinden çekin.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüş ise cihazınızı kullanmayın. Böyle bir durumda yetkili bir servis merkezine müracaat ediniz (servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Müşterinin yapacağı her zamanki temizlik ve bakım haricindeki her türlü müdahalenin yetkili bir servis merkezi tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Hareket halindeki parçalara asla dokunmayınız (bıçaklar...). **ŞEKİL 1**
- Dururken bile karıştırıcı ayağın bıçağına (D) dokunmayın, çok keskindir. **ŞEKİL 1**
- Kıyıcıların bıçaklarını (F2, G2, H2) ellerken dikkatli olunuz, çok keskindirler.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya herhangi başka bir sıvıya batırmayın.
- Kablonun çocukların erişebileceği yerlerden sarkmasına izin vermeyin.
- Çocukların gözetimsiz olarak cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Elektrik kablosunun asla bir ısı kaynağına, keskin bir köşeye veya cihazın sıcak yüzeylerine yakın olmaması veya bu yüzeylerle temas etmemesi gerekmektedir.
- Eğer elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeyi önlemek için, bunların zorunlu olarak yetkili bir servis merkezi tarafından değiştirilmesini sağlayın (servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Güvenliğiniz için, sadece cihazınıza uygun parça ve aksesuarları kullanın.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf olan, ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar da dahil), ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- **Gıda hazırlamanız esnasında cihazınız "sıkışır", cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve kullanılan aksesuarın tıkanmamış olmasını kontrol edin. Tıkanmış ise, sıkıştıran besinleri, bıçaklara dikkat ederek çıkarın.**
- Aksesuarlarını değiştirmeden veya cihaz çalışırken hareketli olan parçaları yaklaştırmadan önce cihazı durdurun ve şebekeden bağlantısını kesin.

## Çalıştırma / Kullanım

- İlk kullanımdan önce, sabunlu su ile aksesuarları temizleyin. Durulayın ve özenle kurutun.
- Çalışma alanınızın hijyenik olmasını sağlamanız önemlidir.
- Sıçramaları önlemek için besinleri yeterince derin bir kaba koyun.
- Sıvı sıçramalarını önlemek için, kabı 50CL'den fazla doldurmayın (15 Oz).
- **Karıştırıcı ayak : ŞEKİL 1 & 2**
- Karıştırıcı ayağı (D) motor bloğu (A) üzerine takın, Ayağın motor bloğunu iyice oturmuş olmasından emin olun. **ŞEKİL 2**
- Karıştırıcı ayağı (D) haznenin yarı yüksekliğine kadar daldırın ve çalıştırma düğmesine (B) hız 1 hafifçe, TURBO hız için güçlüce bastırın.
- **DİKKAT: Cihazı boş çalıştırmayın.**
- Sıcak karışımları karıştırmak için pişirme kabını ateşten alın. Daha fazla etkili olması için, karıştırıcı ayağı karışım içerisinde hareket ettirmek gereksizdir. Ayağı yarı yükseklikte ve kabin ortasında tutun. **ŞEKİL 3**
- Lifli besinler için (pırasa, kereviz, vs...), ürünün sökülme ve temizlenmesi için güvenlik talimatlarına uyararak, karışımın hazırlanması esnasında ayağı düzenli olarak temizleyin.
- Meyve bazlı karışımlar için, önceden meyvelerin çekirdeklerini çıkarıp, bölün.

- Mikseri sert besinlerle karışım hazırlamak için kullanmayın (şeker, çikolata, kahve).
- **DİKKAT: Cihazı ara vermeden 20 saniyeden fazla çalıştırmayın.**

• **Mini Kıyıcı 150mL (Modele göre) : ŞEKİL F & 4**

- Bıçağı (F2) hazne eksenine (F1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (F1) içerisine koyun ve önce yan kapağı (F3) ve ardından kapağı (F4) yerleştirin.
- Motor bloğunu (A) kapak (F4) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B).
- Önce motor bloğunu (A) ardından kapağı (F4) ve en son yan kapağı (F3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (F2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında besini boşaltın.
- **Ne Bu aksesuarı boş iken veya 10 saniyeden fazla çalıştırmayın.**

• **Mini Kıyıcı 450mL (Modele göre) : ŞEKİL G & 5**

- Bıçağı (G2) hazne eksenine (G1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (G1) içerisine koyun ve ardından kapağı (G3) yerleştirin.
- Motor bloğunu (A) kapak (G3) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B).

- Motor bloğunu (A) ardından kapağı (G3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (G2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında besini boşaltın.
- **Ne Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

• **Mini Kıyıcı 600mL (Modele göre) : ŞEKİL H & 5**

- Bıçağı (H2) hazne eksenine (H1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (H1) içerisine koyun ve ardından kapağı (H3) yerleştirin.
- Motor bloğunu (A) kapak (H3) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B).
- Motor bloğunu (A) ardından kapağı (H3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (H2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında besini boşaltın.
- **Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

• **Çok saplı çirpici (Modele göre) : Şekil I & 6**

- Çok saplı çirpiciyi (I2) redüktör (I1) ile birleştirin.
- Redüktörü (I1) motor bloğu (A) üzerine yerleştirin.
- İyice sıkıştırın.
- Kullanım sonrasında, redüktörü (I1) açın ve çirpiciyi (I2) çıkarın.

Tr

### Temizlik

- Motor bloğu (A), redüktörler (G3, H3, I1) haricinde mikserinizin bütün parça ve aksesuarları bulaşık makinesine konulabilir, diğerlerini hafif nemli bir süngerle temizleyin.
- Herhangi bir temizleme işleminden önce cihazın şebekeden bağlantısını kesin.
- Aşındırıcı sünger veya metalik kısımları olan nesnelere kullanmayın.
- Motor bloğunu (A) asla suya sokmayın. Kuru veya hafif nemli bir bezle silin.

- Aksesuarlarınızın bazı besinlerle boyanması durumunda (havuç, portakal...), bunları sıvı besin yağına batırılmış bir bezle silin ve her zamanki temizliğini yapın.
- Bıçağı veya diğer bıçakları tutarken dikkatli olun, çok keskindirler.

### Tarifler

**Karıştırıcı ayak ŞEKİL 4:**

• **Sebze çorbası:**

200g havuç, tuz, karabiber, 300mL su.  
Hepsini 10 dakika buharda pişirin.  
20 saniye boyunca karıştırın

• **Mayonez:**

1L hazne içerisine 1 yumurta sarısı, 1 çorba kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı sirke, tuz, karabiber, 25cL sıvıyağ koyun.  
15 saniye boyunca karıştırın.

**Mini kıyıcı 150mL (Modele göre) ŞEKİL F:**

• **Bu aksesuar ile, 3 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:**

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.  
60g sinirleri alınmış ve 1cm\* küpler halinde kesilmiş dana eti.

**Çok telli çirpici (Modele göre) Resim I:**

Çırpılmış yumurta beyazı.  
2 dakikada 4 çırpılmış yumurta beyazı.

**Kıyıcı 450mL (Modele göre) ŞEKİL G:**

• **Bu aksesuar ile, 10 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:**

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.  
200g sinirleri alınmış ve 1cm\* küpler halinde kesilmiş dana eti.

**Kıyıcı 600mL (Modele göre) ŞEKİL H:**

• **Bu aksesuar ile, 15 saniye içerisinde şunları kıyabilirsiniz:**

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan.  
250g sinirleri alınmış ve 1cm\* küpler halinde kesilmiş dana eti.



### Cihazınız çalışmıyorsa ne yapmak gerekir?

— Şunları kontrol edin:

Cihazınızın şebeke elektriğine doğru bağlanmış olmasını.  
Elektrik kablosunun iyi durumda olmasını  
Cihazınız fazla ısınmaya karşı bir sisteme sahiptir. Aşırı ısınma durumunda, cihazınızın elektriği kendiliğinden kesilecektir. Bu durumda, yaklaşık 20 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin ve yeniden kullanmaya başlayın.

### Cihazınız hala çalışmıyor mu?

Yetkili bir servis merkezine müracaat edin (servis kitapçığındaki listeye bakınız).



### Aksesuar (lar)

Satıcınızdan veya yetkili bir servis merkezinden (servis kitapçığındaki listeye bakınız) aşağıdaki parçaları temin edebilirsiniz:

Mini kıyıcı 150 mL: referans MS\_0598760.  
Bu aksesuar ile 3 saniyede 60g dana eti kıyabilirsiniz.

Mini kıyıcı 450mL: referans MS\_0695565.  
Bu aksesuar ile 10 saniyede 200g dana eti kıyabilirsiniz.  
Mini kıyıcı 600mL: referans MS\_5937062.  
Bu aksesuar ile 15 saniyede 250g dana eti kıyabilirsiniz.



## ماذا تفعل إذا توقفت الجهاز عن العمل؟

جهازك مازال معطلا؟  
توجه إلى مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).

- تأكد:  
أن الجهاز موصول بالتيار.  
أن السلك الكهربائي في حالة جيدة.

## الملحقات

المفرمة الصغيرة 450 مل : المرجح رقم MS\_0695565  
باستعمال هذه الملحقة يمكنك فرم 200 جرام من اللحم البقري  
خلال 10 ثوان.

المفرمة الصغيرة 600 مل: المرجح رقم MS\_5937062  
باستعمال هذه الملحقة يمكنك فرم 250 جرام من اللحم البقري  
خلال 15 ثوان.

يمكنك تغيير مواصفات المنتج باقتناء الملحقات الآتي ذكرها عند  
بائعك أو في مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة):

المفرمة الصغيرة 150 مل: المرجح رقم MS\_0598760  
باستعمال هذه الملحقة يمكنك فرم 60 جرام من اللحم البقري  
خلال 3 ثوان.

## حماية البيئة أولاً!

يحتوي جهازك على العديد من المواد الثمينة التي يمكن إعادة تصنيعها.  
أودع الجهاز في أحد مراكز معالجة النفايات للتعامل معه بطريقة آمنة.



Ar

- انزع السكين (G2) مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
- لا تشغل هذه الملحقة عندما تكون فارغة.

• المفرمة الكبيرة 600 مل (حسب الموديل): شكل H و 5

- ركب السكين (H2) على محور الوعاء (H1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (H1) ثم ركب الغطاء (H3).
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (H3).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار و اضغط على مفتاح التشغيل (B).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (H3).
- انزع السكين (H2) مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
- لا تشغل هذه الملحقة عندما تكون فارغة.

• الخفاقة ذات الأسلاك (حسب الموديل): شكل I و 6

- أدخل الخفاقة ذات الأسلاك (I2) في المخفف (I1).
- ركب المخفف (I1) على وحدة المحرك (A).
- أدر إلى أن تصل إلى وضعية الإقفال.
- بعد الانتهاء من استعمال الملحقات، فك المخفف (I1) و انزع الخفاقة (I2).

- قطع السكر، الحبوب، الشوكولاته.
- تحذير: لا تشغل الجهاز لأكثر من 20 ثانية بدون انقطاع.

• المفرمة الصغيرة 150 مل (حسب الموديل): شكل F و 4

- ركب السكين (F2) على محور الوعاء (F1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (F1) ثم ركب دعامة الغطاء (F3) و الغطاء (F4).
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (F4).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار و اضغط على مفتاح التشغيل (B).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (F4) ثم دعامة الغطاء (F3).
- انزع السكين (F2) مع الإمساك بها من الجزء البلاستيكي.
- استخرج الطعام بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
- لا تشغل هذه الملحقة عندما تكون فارغة أو لأكثر من 10 ثوان.

• المفرمة الصغيرة 450 مل (حسب الموديل): شكل G و 5

- ركب السكين (G2) على محور الوعاء (G1).
- أفرغ مكونات الطعام في الوعاء (G1) ثم ركب الغطاء (G3).
- ثبت وحدة المحرك (A) على الغطاء (G3).
- أوصل وحدة المحرك (A) بالتيار و اضغط على مفتاح التشغيل (B).
- انزع وحدة المحرك (A) ثم الغطاء (G3).

## التنظيف

- لا تغمر وحدة المحرك (A) أبداً في الماء. امسحها بقطعة قماش جافة أو مرطبة قليلاً.
- في حالة تلون الملحقات بسبب بعض الأغذية (الجزر، البرتقال...) افركها بقطعة قماش مرطبة بزيت الطهي ثم نظفها كالمعتاد.
- تعامل مع السكين و الشفرات بحذر لأنها حادة جداً.

- يمكن غسل جميع أجزاء و ملحقات خلاطك في جلاية الصحون ما عدا وحدة المحرك (A) و المخففات (I2، H3، G3). يمكن تنظيف هذه القطع بواسطة إسفنجة مرطبة قليلاً.
- تعامل بحذر مع السكاكين لأنها حادة جداً.
- لا تستعمل الإسفنج الكاشط أو أدوات تنظيف تحتوي على مواد معدنية.

## وصفات

عمود الخلط شكل 4:

الخفاقة ذات الأسلاك (حسب الموديل) شكل I:

- بياض البيض.
- 4 بياض بيض في دقيقتين اثنتين.

المفرمة 450 مل (حسب الموديل) شكل G:

- باستعمال هذه الملحقة، يمكنك فرم:
  - الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.
  - 200 جرام من اللحم البقري المنزوع العروق و المقطّع إلى مكعبات 1 سم x 1 سم x 1 سم. في 10 ثوان.

المفرمة 600 مل (حسب الموديل) الشكل H:

- باستعمال هذه الملحقة، يمكنك فرم:
  - الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.
  - 250 جرام من اللحم البقري المنزوع العروق و المقطّع إلى مكعبات 1 سم x 1 سم x 1 سم. في 15 ثانية.

• شوربة الخضار:

- 200 جرام جزر، ملح، فلفل، 300 مللتر ماء.
- اطبخ المكونات بالبخار لمدة 10 دقائق.
- اخلط لمدة 20 ثانية.

• مايونيز:

- أفرغ في الوعاء الذي تبلغ سعته 1 لتر: 1 صفار بيض، 1 ملعقة كبيرة خردل، 1 ملعقة كبيرة خل، ملح، فلفل، 25 سنتلتر زيت.
- اخلط لمدة 15 ثانية.

المفرمة 150 مل (حسب الموديل) شكل F:

- باستعمال هذه الملحقة، يمكنك فرم:
  - الثوم، الأعشاب الطرية، البصل.
  - 60 جرام من اللحم البقري المنزوع العروق و المقطّع إلى مكعبات 1 سم x 1 سم x 1 سم. في 3 ثوان.

نشكركم على اختيار هذا المنتج الذي صمّم خصيصاً لتحضير الطعام و المعد للاستعمال المنزلي فقط.

## الخواص (الشكل 1)

G	مفرفة 450 مل (حسب الموديل)	A	وحدة المحرك
G1	وعاء	B	مفتاح التشغيل
G2	سكين	C	زر إخراج الملحقات
G3	مخفف	D	عمود الخلط (بلاستيكي أو معدني حسب الموديل)
H	مفرفة كبيرة 600 مل (حسب الموديل)	E	إناء 0,8 ل
H1	وعاء	F	مفرفة صغيرة 150 مل (حسب الموديل)
H2	سكين	F1	وعاء
H3	مخفف	F2	سكين
I	خفاقة ذات أسلاك	F3	دعامة الغطاء
I1	مخفف	F4	غطاء
I2	مضرب		
J	علاقة للحناء (حسب الموديل)		

## إرشادات للسلامة

- يرجى قراءة إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستعمال المخالف للإرشادات يعني الصانع من أية مسئولية.
- تأكد أن التيار الكهربائي لمنتجك يتطابق مع تيار الشبكة الكهربائية عندك.
- أي خطأ في التوصيل يؤدي إلى إلغاء الضمانة.
- صمم هذا المنتج لتحضير الطعام داخل المنزل فقط.
- أفضل المنتج عن التيار عند الانتهاء من استعماله أو عند تنظيفه.
- لا تستعمل المنتج إذا كان لا يعمل بكفاءة أو إذا تعرض للتلف. في هذه الحالة، توجه إلى مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- إن تدخلك يقتصر على تنظيف المنتج و صيانتها بصفة اعتيادية، أما ما عدا ذلك فيجب أن يقوم به مركز خدمة معتمد.
- لا تلمس أبدا الأجزاء المتحركة للمنتج (السكين...) الشكل 1.
- لا تلمس نصل عمود الخلط (D) حتى عندما يكون متوقفا لأنه حاد جدا. الشكل 1.
- تعامل مع شفرات الفرمات (F2, G2, H2) بحذر لأنها حادة جدا.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي أو القابض في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تترك السلك الكهربائي متدليا في متناول الأطفال.
- يجب ألا يكون السلك الكهربائي قريبا من الأجزاء الساخنة للمنتج أو ملامسا لها أو قريبا من مصدر للحرارة أو يمر فوق زوايا حادة.
- في حال تعرض السلك الكهربائي أو القابض للتلف، لا تستعمل المنتج. لتفادي أي خطر، يجب استبدالهما في مركز خدمة معتمد (راجع القائمة في كتيب الخدمة).
- من أجل سلامتك، استعمل فقط الملحقات و قطع الغيار المناسبة لمنتجك.
- لم يعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية و حسية و عقلية كافية، أو أشخاص ليست لديهم الخبرة أو المعرفة، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج بواسطة شخص مسئول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبتون بالمنتج.
- في حال «تعطل» المنتج أثناء تحضير الطعام، أوقف الجهاز و أفصله عن التيار. تأكد من أن الملحقة المستعملة غير محصورة. في هذه الحالة، انزع المكونات التي تسببت بذلك مع الحذر من السكين.
- أوقف الجهاز و افصله عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.

## التشغيل / الاستعمال

- قبل الاستعمال للمرة الأولى، نظف الملحقات بالماء و الصابون. اغسل و جفف بعناية.
- من المهم أن تتأكد من نظافة مكان العمل.
- ضع مكونات الطعام في وعاء مرتفع بما فيه كفاية لتفادي تطايرها.
- لا تملأ الإناء بكمية تتجاوز 50 سنتيلتر لتفادي تطاير المكونات.
- عمود الخلط: شكل 1 و 2
- عسّق عمود الخلط (D) على وحدة المحرك (A) و تأكد بأن العمود مثبت جيدا على وحدة المحرك. الشكل 2.
- اغمر عمود الخلط (D) إلى منتصف الوعاء ثم اضغط على مفتاح التشغيل (B) قليلا لاستعمال السرعة 1 أو بقوة لاستعمال السرعة توربو.
- تحذير: لا تشغل الجهاز عندما يكون فارغا.
- ارفع إناء الطهي عن مصدر الحرارة قبل خلط المكونات الساخنة. تذكر أن تحرك العمود داخل الإناء للوصول إلى الحد الأمثل من الخلط. ليس من الضروري تحريك عمود الخلط في المكونات. اتركه في منتصف و وسط الوعاء. الشكل 3.
- نظف عمود الخلط بانتظام أثناء الاستعمال خاصة إذا كانت المكونات تحتوي على مواد غذائية ليفية (كرات، كرفس...) مع مراعاة تعليمات السلامة الخاصة بالتنظيف و التنظيف.
- إذا كانت الفاكهة تشكل المكون الأساسي للخليط قطعها و انزع نواتجها قبل الاستعمال.
- لا تستعمل العمود لخلط مواد صلبة كحبوب البن، قطع الجليد،

چرخ‌کننده کوچک 600 میلی‌لیتری (برحسب مدل) تصویر H:

با این وسیله جانبی می‌توانید مواد زیر را چرخ کنید:  
سیر، سبزی‌های معطر، پیاز.  
250 گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب‌های 1 سانتی‌متری را در 15 ثانیه چرخ کنید.

چرخ‌کننده کوچک 450 میلی‌لیتری (برحسب مدل) تصویر G:

• با این وسیله جانبی می‌توانید مواد زیر را چرخ کنید:  
سیر، سبزی‌های معطر، پیاز.  
100 گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب‌های 1 سانتی‌متری را در 10 ثانیه چرخ کنید.

### اگر دستگاه کار نکرد چه باید کرد؟

اگر دستگاه باز هم کار نکرد؟

به یکی از مراکز مجاز تعمیرات رجوع کنید (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است).

- بخش‌های زیر را بررسی کنید:

دستگاه به برق وصل باشد.  
سیم دستگاه سالم باشد.

### وسایل جانبی

چرخ‌کن کوچک 150 میلی‌لیتری: رفرانس MS\_0695565  
با این وسیله جانبی می‌توانید 200 گرم گوشت گاو را در 10 ثانیه چرخ کنید.

چرخ‌کن کوچک 150 میلی‌لیتری: رفرانس MS\_05937062  
با این وسیله جانبی می‌توانید 250 گرم گوشت گاو را در 15 ثانیه چرخ کنید.

می‌توانید نزد فروشنده یا یکی از مراکز مجاز (فهرست آنها در دفترچه خدمات موجود است) اجناس زیر را خریداری کنید:

چرخ‌کن کوچک 150 میلی‌لیتری: رفرانس MS\_0598760  
با این وسیله جانبی می‌توانید 60 گرم گوشت گاو را در 3 ثانیه چرخ کنید.

### در درجه اول، حفاظت از محیط زیست!

دستگاه شما دارای بخش‌های بالارزشی است که قابل ترمیم یا بازیافت می‌باشد.  
آنها در محل مخصوص جمع‌آوری مواد زائد در شهر رها کنید.



- چرخ کننده کوچک 450 میلی لیتری (برحسب مدل): تصاویر G و 5
  - تیغه (G2) را روی محور کاسه (G1) قرار دهید.
  - مواد را درون کاسه (G1) ریخته سپس سرپوش (G3) را قرار دهید.
  - موتور (A) را روی سرپوش (G3) قرار دهید.
  - موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B) فشار دهید.
  - موتور (A) و سپس سرپوش (G3) را بیرون بیاورید.
  - با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (G2) را بیرون بیاورید.
  - پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
  - این وسیله جانبی را بصورت خالی بکار نیاندازید.
- چرخ کننده کوچک 600 میلی لیتری (برحسب مدل): تصویر H و 5
  - تیغه (H2) را روی محور کاسه (H1) قرار دهید.
  - مواد را درون کاسه (H1) ریخته سپس سرپوش (H3) را قرار دهید.
  - موتور (A) را روی سرپوش (H3) قرار دهید.
  - موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B) فشار دهید.
  - موتور (A) و سپس سرپوش (H3) را بیرون بیاورید.
  - با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (H2) را بیرون بیاورید.
  - پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
  - این وسیله جانبی را بصورت خالی بکار نیاندازید.

• چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری: تصاویر F و 4

- تیغه (F2) را روی محور کاسه (F1) قرار دهید.
  - مواد را درون کاسه (F1) ریخته سپس سرپوش معکوس (F3) و بعد سرپوش (F4) را قرار دهید.
  - موتور (A) را روی سرپوش (F4) قرار دهید.
  - موتور (A) را به برق وصل کرده روی دکمه راه اندازی (B) فشار دهید.
  - موتور (A) و بعد سرپوش (F4) و سپس سرپوش معکوس (F3) را بیرون بیاورید.
  - با گرفتن از بخش پلاستیکی آن، تیغه (F2) را بیرون بیاورید.
  - پس از پایان استفاده، مواد را بیرون بیاورید.
  - این وسیله جانبی را بیش از 10 ثانیه بصورت خالی بکار نیاندازید.
- همزن چندپره (برحسب مدل): تصاویر I و 6
- همزن چند پره (I2) را روی تقلیل دهنده (I1) سوار کنید.
  - تقلیل دهنده (I1) را روی موتور (A) قرار دهید.
  - تا زمانه پیچ کنید.
  - پس از استفاده، تقلیل دهنده (I1) را باز کرده و همزن (I2) را بیرون بیاورید.

Fa

تمیز کردن

- کلیه بخش ها و وسایل جانبی میکسر قابل شستشو در ماشین ظرف شویی هستند بجز موتور (A)، تقلیل دهنده ها (I2، H3، G3). می توانید آنها را به کمک یک ابر کمی مرطوب تمیز کنید.
- قبل از تمیز کردن، دوشاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بیاورید.
- از ابرهای زبر یا اشیاء دارای بخش های فلزی خودداری کنید.

دستورالعمل های غذایی

- پایه میکسر تصویر 4:
- سوپ سبزیجات
  - 200 گرم هویج، نمک، فلفل، 300 میلی لیتر آب.
  - به مدت 10 دقیقه با بخار بپزید.
  - به مدت 20 ثانیه میکسر کنید.
  - مایونز:
  - 1 عدد زرده تخم مرغ، 1 قاشق سوپ خوری خردل، 1 قاشق سوپ خوری سرکه، نمک، فلفل، 25 سانتی لیتر روغن را درون لیوان 1 لیتری بریزید.
  - به مدت 15 ثانیه میکسر کنید.
- چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری (برحسب مدل) تصویر F:
- با این وسیله جانبی می توانید مواد زیر را چرخ کنید:
  - سیر، سبزی های معطر، پیاز.
  - 60 گرم گوشت گاو بدون رگ و پی و تکه شده به مکعب های 1 سانتی متری را در 3 ثانیه چرخ کنید.
- همزن چند پره (برحسب مدل) شکل I:
- برای زدن سفیده تخم مرغ.
  - 4 سفیده در 2 دقیقه.

از شما بابت انتخاب یکی از دستگاه‌های تولیدی که صرفاً برای تهیه غذا و استفاده خانگی ساخته شده است تشکر می‌نماییم.

### تشریح دستگاه (تصویر 1)

G	چرخ کننده 450 میلی لیتری (برحسب مدل)	A	موتور
G1	کاسه	B	دکمه راه اندازی
G2	تیغه	C	دکمه بیرون آوردن وسایل جانبی
G3	تقلیل دهنده	D	پایه میکسر (از جنس پلاستیک یا فلزی برحسب مدل)
H	چرخ کننده بزرگ 600 میلی لیتری (برحسب مدل)	E	لیوان 0.8 لیتری
H1	کاسه	F	چرخ کننده کوچک 150 میلی لیتری (برحسب مدل)
H2	تیغه	F1	کاسه
H3	تقلیل دهنده	F2	تیغه
I	هم‌زن چند پره	F3	سرپوش معکوس
I1	تقلیل دهنده	F4	سرپوش
I2	هم‌زن		
J	محمل دیواری (برحسب مدل)		

### توصیه‌های ایمنی

- قبل از اولین استفاده از دستگاه شیوه مصرف دستگاه را بدقت بخوانید: استفاده غیرمنطبق با دستورالعمل، سازنده را از هرگونه مسئولیتی مبرا می‌سازد.
  - مطمئن شوید که برق مورد نیاز دستگاه منطبق با برق خانگی می‌باشد.
  - هرگونه اشتباه در برق‌رسانی ضمانت را باطل می‌سازد.
  - این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی در درون منزل ساخته شده است.
  - بمحض پایان استفاده از دستگاه یا در موقع تمیز کردن آن پرز دستگاه را از برق بیرون بیاورید.
  - در صورت عدم کارکرد صحیح و یا صدمه دیدن، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. در این صورت، به یکی از مراکز مجاز خدمات مراجعه کنید (به فهرست این مراکز در دفترچه خدمات رجوع کنید).
  - هرگونه تعمیری بجز تمیز کردن و نگهداری متداول باید توسط یک مرکز خدمات مجاز انجام پذیرد.
  - هرگز به قسمت‌های متحرک دستگاه دست نزنید (تیغه‌ها و غیره).
- تصویر 1**
- به تیغه پایه میکسر (D) حتی در موقع ساکن بودن دستگاه دست نزنید زیرا بسیار برنده است. **تصویر 1**
  - به تیغه‌های (F2, G2, H2) چرخ‌کننده‌ها با احتیاط دست نزنید زیرا بسیار برنده هستند
  - دستگاه، سیم یا پرز آنرا در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
  - سیم دستگاه را در دسترس اطفال قرار ندهید.

### راه‌اندازی / استفاده

- قبل از اولین استفاده، وسایل جانبی را با آب و صابون شسته، آب کشیده و بخوبی خشک کنید.
- نسبت به تمیز بودن میز کار اطمینان حاصل کنید.
- برای پیشگیری از جهش مواد به بیرون طرف نسبتاً عمیقی را انتخاب کنید.
- برای پیشگیری از پش مواد به بیرون، لیوان را بیش از 50 سانتی لیتر (Oz 15) پر نکنید.
- پایه میکسر: تصاویر 1 و 2
- پایه میکسر (C) را روی موتور (A) قفل کنید، مطمئن شوید که پایه میکسر کاملاً روی موتور (A) قفل شده باشد. تصویر 2
- پایه میکسر (C) تا نیمه درون ظرف کرده و کمی روی دکمه راه‌اندازی (B) برای انتخاب سرعت 1 یا محکم‌تر برای انتخاب سرعت توربو، فشار دهید.
- توجه: دستگاه را بصورت خالی بکار نیندازید.

<b>Fr</b>	p. 4 - 6
<b>Gb</b>	p. 7 - 9
<b>D</b>	p. 10 - 12
<b>E</b>	p. 13 - 15
<b>I</b>	p. 16 - 18
<b>Fin</b>	p. 19 - 21
<b>Tu</b>	p. 22 - 24
<b>Ar</b>	p. 25 - 27
<b>Fa</b>	p. 28 - 30

0828 402-A

F/Gb/D/E//Fin/Tu/Ar/Fa

DD5001