

# Qilive



## Full kitchen machine Q.5714

- FR** Robot pâtissier complet
- ES** Robot de repostería completo
- PT** Robô de pastelaria completo
- PL** Kompletny robot cukierniczy
- HU** Teljes cukrász robotgép
- RO** Robot de bucătărie complet
- RU** Многофункциональный кухонный комбайн
- UA** Кухонний комбайн

<b>EN</b>	<b>User manual</b>	P. 5
<b>FR</b>	<b>Manuel d'utilisation</b>	P. 15
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones</b>	P. 27
<b>PT</b>	<b>Manual de utilização</b>	P. 39
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	S. 51
<b>HU</b>	<b>Használati utasítás</b>	63. O.
<b>RO</b>	<b>Manual de instrucțiuni</b>	P. 73
<b>RU</b>	<b>Руководство пользователя</b>	C. 85
<b>UA</b>	<b>Довідник користувача</b>	C. 97

EN

FR

ES

PT

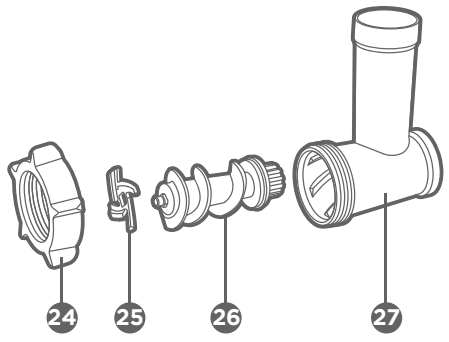
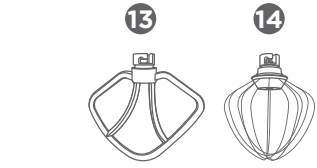
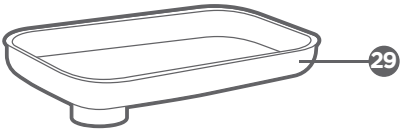
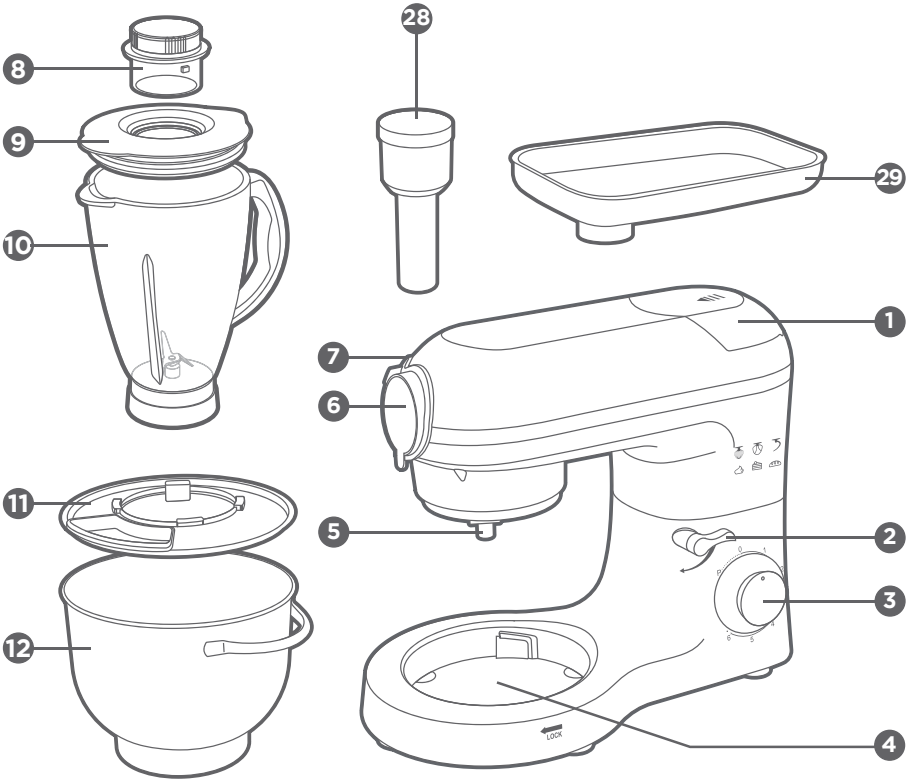
PL

HU

RO

RU

UA



EN

EN FIGURES/ FR FIGURES/ ES FIGURAS / PT IMAGENS / PL RYSUNKI / HU ÁBRÁK / RO FIGURILE / RU РИСУНКИ / UA РИСУНКИ

FR

ES

PT

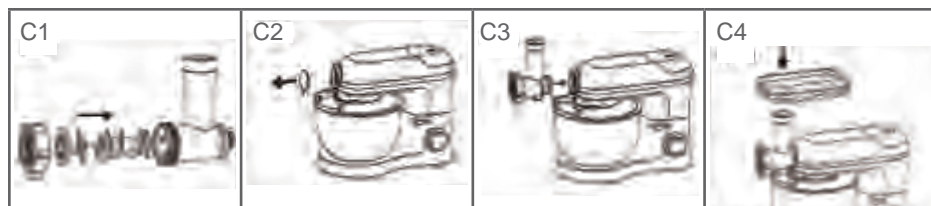
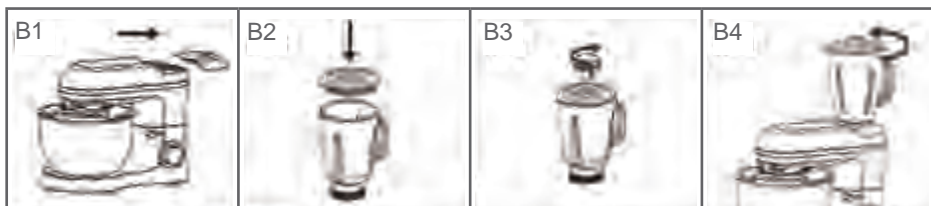
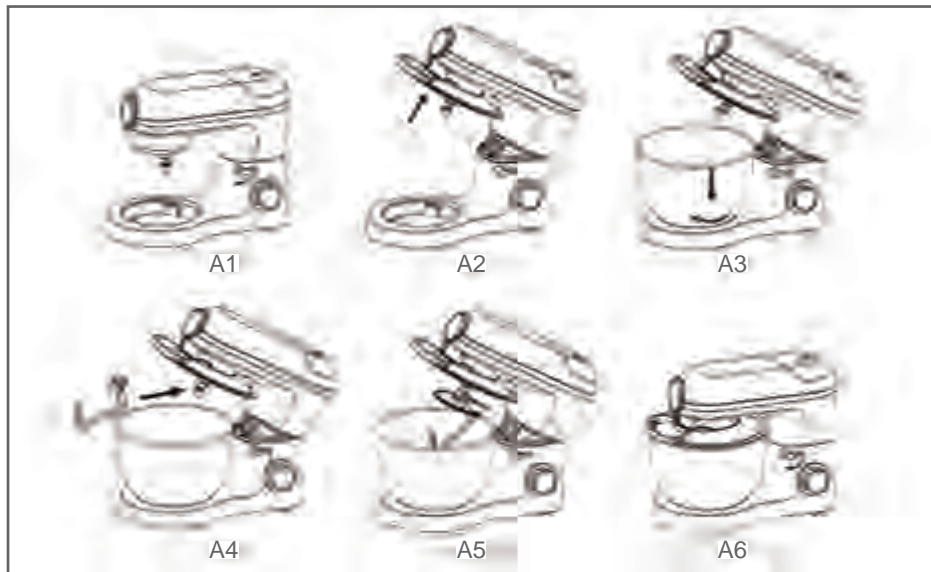
PL

HU

RO

RU

UA







# CONTENT OVERVIEW :

<b>1. SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>P. 5</b>
<b>2. TECHNICAL SPECIFICATIONS</b>	<b>P. 6</b>
<b>3. PRODUCT DESCRIPTION</b>	<b>P. 7</b>
<b>4. BEFORE FIRST USE</b>	<b>P. 7</b>
<b>5. OPERATION</b>	<b>P. 7</b>
<b>6. CLEANING AND CARE</b>	<b>P. 11</b>
<b>7. TROUBLESHOOTING</b>	<b>P. 12</b>
<b>8. GUARANTEES</b>	<b>P. 13</b>

## 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. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
7. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
8. Do not immerse the motor base in water or any other liquid.
9. The blades of this appliance are extremely sharp and must be handled carefully.
10. 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.
11. 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.
12. The appliance is only suitable for use in temperate climates.
13. 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.
14. 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.
15. Do not let the power cord hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
16. Do not operate the appliance if it has been dropped or damaged in any manner.

17. 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.
18. Warning: potential injury from misuse.
19. **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.
20. Do not use the appliance with an extension cord unless the cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
21. The appliance must not be exposed to humidity, splashes or other liquids. Do not place any objects that contain liquid (such as vases or glasses) on or near the appliance.
22. When the power socket serves as the means to disconnect the appliance, the power socket must remain easily accessible.
23.  This symbol indicates that the materials are approved for contact with food.
24.  The symbol with an exclamation mark in a triangle indicates important operating and maintenance instructions (maintenance and repair) in the appliance's supporting documentation.
25.  Electrical and electronic equipment must be sorted and disposed of separately. Do not dispose of electrical and electronic waste in normal, unsorted household waste.
26.  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

Operating voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Rated power:	1400 W
Blender jar capacity	1.5 L
Mixing bowl capacity	1.5 l
Protection class:	Class II

### 3. PRODUCT DESCRIPTION

- |   |  |
|---|--|
| 1. Back cover (blender coupler inside)                                    | 15. Dough hook                             |
| 2. Tilt lever   | 16. Fine perforated plate                  |
| 3. Speed knob with power indicator light (P-Pulse, 0-Standby, Speed 1- 6) | 17. Medium perforated plate                |
| 4. Bowl locking base (Lock – Unlock)                                      | 18. Coarse perforated plate                |
| 5. Mixer shaft  | 19. Food pusher                            |
| 6. Front cover (mincer coupler inside)                                    | 20. Coarse grater attachment               |
| 7. Mincer or grater release button  | 21. Fine grater attachment                 |
| 8. Feeding hole cap   | 22. Slicer attachment                      |
| 9. Jar lid  | 23. Grater/Slicer housing and feeding tube |
| 10. Blender jar   | 24. Perforated plate locking nut           |
| 11. Clear splash guard with feeding hole                                  | 25. Mincer blade                           |
| 12. Mixing bowl with handles  | 26. Mincer helix                           |
| 13. Beater  | 27. Mincer housing and feeding tube        |
| 14. Whisk   | 28. Meat pusher                            |
|   | 29. Meat tray                              |

### 4. BEFORE FIRST USE

- Unpack the appliance and remove all packaging materials.
- Check that the appliance has no visible damage and no parts are missing.
- Clean the appliance and accessories following the instructions in the CLEANING AND CARE section.

### 5. OPERATION

Place the stand mixer on a solid, flat and stable surface, such as a kitchen worktop or table.



#### WARNING:

- This appliance contains sharp spinning blades and moving parts. Do not touch any moving part to avoid serious injury.
- Always unplug the appliance from the electrical outlet before assembling, disassembling, changing accessories, cleaning, or approaching moving parts.
- Never leave the appliance unattended during use or while it is plugged into the electrical outlet. Unplug the appliance to turn it off.
- To avoid accidental starting, make sure the Speed knob is in the “0” (Standby) position before plugging in.

#### 5.1. USING THE MIXER

1. Make sure the appliance is unplugged from the electrical outlet.
2. To tilt up the head of the appliance, hold the top front of the appliance with one hand and push the Tilt lever (2) towards the arrow (FIG. A1). The head of the appliance will tilt up automatically.
3. Attach the splash guard (11) in the mixer by pushing it into the rim around the mixer shaft (5) (FIG. A2).
4. Add the dry and liquid ingredients to the mixing bowl (12). Do not overfill the mixing bowl. The maximum quantity of dry and liquid ingredients is 1.5 kg (→ MIXING ACCESSORY, SPEEDS AND TIMES).




5. Place the mixing bowl (12) on the locking base (4) and turn it clockwise to lock it on the base (FIG. A3).
6. To install the selected mixing accessory [beater (13), whisk (14) or dough hook (15)], align the two notches on the accessory with the pins on the mixer shaft (5), push the accessory in and turn it clockwise until it locks into place (FIG. A4, A5).
7. To tilt down the head of the appliance, push the Tilt lever (2) towards the arrow to unlock the head and lower the head until it clicks into place (FIG. A6).
8. Connect the appliance to a suitable electrical outlet. The indicator light on the Speed knob will illuminate to indicate the appliance is on.
9. Turn the Speed knob (3) clockwise to start mixing, select the required speed "1" – "6" (→ MIXING ACCESSORY, SPEEDS AND TIMES).

**IMPORTANT: Do not use the mixer for more than 3 minutes continuously as the motor may overheat. Let the appliance rest for a few minutes before mixing again. Do not exceed 15 minutes of use.**

10. Once finished using the appliance, return the Speed knob to "0" (Standby) and unplug the appliance from the electrical outlet to turn it off. The indicator light on the Speed knob will turn off.
11. Hold the top front of the appliance with one hand and push the Tilt lever (2) towards the arrow to tilt up the head of the appliance.
12. Turn the mixing bowl (12) anti-clockwise to unlock and remove it from the locking base.
13. Turn the mixing accessory anti-clockwise to remove it from the appliance.
14. Clean the appliance and accessories (→ CLEANING AND CARE).

### 5.1.1. MIXING ACCESSORY, SPEEDS AND TIMES

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

Accessory	Use	Ingredients (max. 1.5kg)	Speed	Time (min.)	Method
	<b>Dough hook</b> (kneading)	850g flour + 640g water	1-3	3-5	Run at speed 1 for 30s, at speed 2 for 30s, then at speed 3 for 2 to 4 minutes to form the dough.
	<b>Beater</b> (mixing and stirring)	660g flour + 840g water	2-4	3-10	Run at speed 2 for 20s, at speed 4 for more than 2 minutes 40s.
	<b>Whisk</b> (whipping)	3 egg whites (minimum)	5-6	3-10	Run at speed 5 or 6 for at least 3 minutes.



## 5.2. USING THE BLENDER



### WARNING:

- Never use the blender jar without the lid and feeding hole cap.
  - Do not attach or remove the jar when the motor is running to avoid injury or damage to the appliance.
- The blender can be used to prepare baby food such as vegetable or fruit purees, 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. Make sure the appliance is unplugged from the electrical outlet.
  2. Remove the back cover (1) to access the blender coupler (FIG. B1).
  3. Add the diced ingredients and liquid to the blender jar (10). Do not exceed the "1.5 L" maximum level mark on the jar.



**CAUTION: Do not blend hot soups or liquids over 80 °C to avoid burns or injuries. Hot foods or liquids create pressure in the jar and can escape through the lid or blow off the lid during blending.**

**NOTE: If blending moderately hot foods or liquids, allow to cool sufficiently, and then fill the blender jar 1/3 to 1/2 full for blending.**

4. Close the jar lid (9), insert the feeding hole cap (8) and turn the cap clockwise to secure it. The feeding hole cap allows you to add additional ingredients during blending without removing the lid.
5. Place the blender jar (10) on the blender coupler and turn it anti-clockwise to lock it into place.
6. Connect the appliance to a suitable electrical outlet. The indicator light on the Speed knob will illuminate to indicate the appliance is on.
7. Turn the Speed knob (3) clockwise to start blending, select speed "4" – "6".
8. To use the Pulse function, turn the Speed knob to "P" for a few seconds and release to stop. The Pulse function jumps to the highest speed for quick short blends. Use this function moderately to avoid overheating the motor.

**IMPORTANT: Do not use the blender for more than 3 minutes continuously as the motor may overheat. Let the appliance rest for a few minutes before blending again. Do not exceed 15 minutes of use.**

9. Once finished using the appliance, return the Speed knob to "0" (Standby) and unplug the appliance from the electrical outlet to turn it off. The indicator light on the Speed knob will turn off.
10. Wait until the blades stop, then turn the blender jar (10) clockwise to remove it from the appliance.
11. Open the jar lid and serve.
12. Close the back cover (1) when the blender is not in use.
13. Clean the appliance and accessories (→ CLEANING AND CARE).

### 5.2.1. DISLODGING FOOD

If food becomes lodged around the blades, 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.**

### 5.3. USING THE MEAT MINCER



**WARNING: Always use the meat pusher provided. Never put your fingers or utensils in the feeding tube.**

- Remove any bones from the meat (pork, beef, lamb, etc.), cut the meat into 2.5 cm strips or cubes.
- 1. Make sure the appliance is unplugged from the electrical outlet.
- 2. Insert the helix (26) into the mincer housing (27) (**FIG. C1**).
- 3. Insert the mincer blade (25) into the helix (26) so that the hole in the blade is aligned with the square nut on the helix.
- 4. Cover the mincer blade with the perforated plate of your choice [fine (16), medium (17) or coarse (18)], making sure to align the 2 notches on the rim of the perforated plate with the tabs in the mincer housing.
- 5. Put the locking nut (24) and tighten it clockwise by hand to lock the assembly in the mincer housing (27).
- 6. Remove the front cover (6) to access the mincer coupler (**FIG. C2**).
- 7. Press and hold the release button (7), firmly insert the assembled mincer housing (27) into the mincer coupler with the feeding tube pointing at the 2 o'clock position, release the release button (7), and turn the feeding tube anti-clockwise until it clicks into place on the 12 o'clock position (**FIG. C3**).
- 8. Put the meat tray (29) on the feeding tube (**FIG. C4**).
- 9. Put a plate under the exit of the mincer.
- 10. Connect the appliance to a suitable electrical outlet. The indicator light on the Speed knob will illuminate to indicate the appliance is on.
- 11. Turn the Speed knob (3) clockwise to start mincing, select speed "1" – "3".
- 12. Put the meat strips on the meat tray (29) and use the meat pusher (28) to add and slowly push the meat down the feeding tube (27) into the mincer.

**IMPORTANT: Do not use the mincer for more than 5 minutes continuously as the motor may overheat. Let the appliance rest for a few minutes before mincing again. Do not exceed 15 minutes of use.**

- 13. Once finished using the appliance, return the Speed knob to "0" (Standby) and unplug the appliance from the electrical outlet to turn it off. The indicator light on the Speed knob will turn off.
- 14. Remove the meat tray (29).
- 15. Press and hold the release button (7) and turn the mincer housing (27) clockwise to remove it from the appliance.
- 16. Clean the appliance and accessories (→ CLEANING AND CARE).
- 17. Close the front cover (6) when the mincer is not in use.

**IMPORTANT: Do not use the grater/slicer for more than 5 minutes continuously as the motor may overheat. Let the appliance rest for a few minutes before grating or slicing again. Do not exceed 15 minutes of use.**

- 18. Once finished using the appliance, return the Speed knob to "0" (Standby) and unplug the appliance from the electrical outlet to turn it off. The indicator light on the Speed knob will turn off.
- 19. Press and hold the release button (7) and turn the grater/slicer housing (23) clockwise to remove it from the appliance.
- 20. Clean the appliance and accessories (→ CLEANING AND CARE).
- 21. Close the front cover (6) when the grater is not in use.

## 6. CLEANING AND CARE



### WARNING

- Before cleaning, unplug the appliance from the electrical outlet.
- The blades of the meat mincer, blender, grater, and slicer are sharp. Handle the blades with care.
- Never immerse the appliance, 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 or accessories.

- Clean the appliance and accessories after each use.
- Remove the used accessories and attachments (mixer bowl, mixing accessories, blender jar, mincer assembly, or grater/slicer assembly), disassemble and wash them with warm soapy water and a soft sponge. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. Do not clean in the dishwasher.
- Wipe the main unit (motor base) 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.
- Store the appliance in the original packaging, or in a cool and dry place.

## 7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance suddenly stopped working during use.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The Overheat Protection has been activated and has automatically turned off the appliance.</li> <li>■ The machine was used for too long without breaks.</li> <li>■ The ambient temperature is too high.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Set the Speed knob to "0" and unplug the appliance. Let the appliance cool down to room temperature (approx. 15-30 min.) to reset the Overheat Protection.</li> <li>■ Follow the recommended running, rest and maximum operating times to avoid overheating the appliance.</li> <li>■ Use the appliance in a cool place.</li> </ul>
The appliance does not run after turning the Speed knob.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Loose contact between the plug and power socket.</li> <li>■ Power outage.</li> <li>■ The fuse switch has tripped due to circuit overload.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Make sure the plug is fully inserted into the power socket.</li> <li>■ Check the power source by plugging another appliance into the socket.</li> <li>■ Unplug high wattage appliances plugged into the same circuit and move the tripped fuse switch in your fuse box back to "On".</li> </ul>
Excessive noise when the machine is running	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The appliance makes more noise at high speeds than at low speeds.</li> <li>■ Too much ingredients in the mixing bowl.</li> <li>■ Incorrect assembly.</li> <li>■ Running time is too long.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Choose the correct accessory and speed for the ingredients.</li> <li>■ Do not exceed 1.5 kg in the mixing bowl.</li> <li>■ Check and reassemble the accessory or attachment.</li> <li>■ Stop the appliance and let it cool down for a while.</li> </ul>

Problem	Possible cause	Possible solution
The machine speed drops, or the speed is unstable	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The ambient temperature is too low, causing the lubricant in the machine to harden.</li> <li>■ The ingredients are too hard or too much, resulting in overload on the machine, or the amount of liquid is insufficient.</li> <li>■ The household voltage has suddenly dropped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remove all attachments (mixing bowl, blender jar, etc.), and let the machine remain in Standby Mode (Speed knob set to "0") for 5 minutes to soften the lubricant and restore the speed stability.</li> <li>■ Reduce the mixing volume, avoid adding foods with hard textures, or increase the amount of liquid.</li> <li>■ Use the machine when the household voltage is stable.</li> </ul>
The machine sways and shakes during use.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The surface is unstable or not level.</li> <li>■ Check if a foot pad fell off.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Place the appliance on a flat, solid and level tabletop.</li> <li>■ Reattach the foot pad.</li> </ul>
The head of the appliance cannot tilt up after attaching the splash guard and mixing bowl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ The splash guard is not properly attached.</li> <li>■ The mixing bowl is not properly locked in the base.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rotate the splash guard and make sure it is pushed all the way in.</li> <li>■ Reattach the mixing bowl and turn it clockwise to lock.</li> </ul>
Darkening of the dough found after use.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Black powder has fallen from the mixing head onto the dough.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Before use, ensure the mixing head and hook are dry, and there is no dust or moisture.</li> <li>■ Clean and dry the appliance well before storing.</li> </ul>

## 8. GUARANTEES

### Guarantees and limitations of liability

Products are guaranteed for a period of 36 months from the date of purchase, or from the date of delivery to the customer's home. Depending on the country, this guarantee consists of 24 to 36 months of validity for the legal compliance guarantee.

For countries that only implement a 24-month legal compliance guarantee, a 12-month commercial guarantee is applied at the end of the first guarantee, and supplements it.

### Guarantee application procedure

#### For the legal compliance guarantee

Please consult your retailer for information and/or refer to their GTCs (General Terms and Conditions of Sale).

### For the commercial guarantee

Please go to the reception desk at your place of purchase with your proof of purchase (e.g. sales receipt), the product and the accessories it came with, and its original packaging, for all countries other than France. It is important to have the date of purchase, the model and the serial number or IMEI number to hand (this information is usually indicated on the product, packaging, or on your proof of purchase). You'll need to bring back the product with the accessories needed for its correct functioning (power supply, adapter, etc.). If your claim is covered by the guarantee, the after-sales service may, within the limits of local law, either:

- Repair or replace faulty parts.
- Exchange the returned product with a product that has, at the least, the same features and that offers
- equivalent performances.
- Refund the product at the price stated on the proof of purchase.

Repaired or replaced products may include new and/or reconditioned hardware and components.

### Commercial guarantee exclusions:

- Damages or problems caused by improper use, accident, tampering/modification or an unsuitable current or voltage connection.
- Use or storage conditions which are detrimental to the good conservation of the appliance (oxidation, corrosion), use of energy, use or installation non-compliant with the manufacturer's instructions, or negligence or use of peripherals, software or consumables which are unsuitable.
- Professional or collective, industrial or commercial use of the product.
- Products that have been modified, or which have damaged, altered, erased or oxidised guarantee seals or serial numbers.
- Replaceable batteries and accessories are guaranteed for 6 months.
- Battery failure, caused by overcharging or by failure to follow the safety instructions set out in the manual.
- Cosmetic damage, including scratches, bumps or vandalism.
- Damage caused by any servicing operations carried out by non-authorized persons.
- Faults caused by normal wear and tear or the normal ageing of the product: seals, filters, accessories, vacuum cleaner brush and hose, lamps, overhead projector lamps, washing machine paddles, etc.
- Software updates as a consequence of changes to network settings.
- Damage caused by elements external to the appliance (foreign bodies, insects, etc.).
- The contents of the devices - freezer, washing machine, etc. (food, clothing, etc.)
- Product failure caused by the use of third-party software to modify, change, adapt or alter the product as is.
- Product failure resulting from its use without the accessories supplied with the product or approved by the Manufacturer.
- Parts for normal wear and tear or damage from use: tyre, inner tube, brake, etc.

The customer is responsible for regularly backing up the data contained on their hard disk or in the internal memory of their device, and this before any claim is submitted.

Auchan cannot be held liable for the loss or destruction of stored data, nor may it be held liable for damage caused to software resulting from, in particular, a restoration or a breakdown.

Similarly, Auchan is not required to check that SIM/SD cards have been removed from returned products.

Under no circumstances shall the provisions set out above reduce or eliminate: the legal guarantee referred to above, and the manufacturer's commercial guarantee, if applicable (see guarantee form).

# TABLE DES MATIÈRES :

<b>1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>P. 15</b>
<b>2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>P. 16</b>
<b>3. DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	<b>P. 17</b>
<b>4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b>	<b>P. 17</b>
<b>5. FONCTIONNEMENT</b>	<b>P. 17</b>
<b>6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>P. 22</b>
<b>7. GUIDE DE DÉPANNAGE</b>	<b>P. 23</b>
<b>8. GARANTIES</b>	<b>P. 25</b>

FR

## 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. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
7. Débranchez toujours l'appareil avant de le laisser sans surveillance, de le nettoyer ou de le monter/démonter.
8. N'immergez pas le bloc-moteur dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
9. Les lames de cet appareil sont extrêmement coupantes et doivent être manipulées avec prudence.
10. Ne placez pas l'appareil dans ou sur un four chaud, ni sur ou près d'un foyer à gaz ou électrique chaud. Ne posez pas l'appareil sur d'autres appareils électriques.
11. 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.
12. Utilisez uniquement cet appareil dans un climat tempéré.
13. 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 instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
14. 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 d'alimentation.

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

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

17. 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.

18. Attention : une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.


19. ATTENTION : 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.


20. N'utilisez pas votre appareil avec une rallonge électrique, sauf si elle a été testée et contrôlée par un électricien qualifié ou un agent de réparation.


21. Cet appareil ne doit pas être exposé à l'humidité, à des éclaboussures ou à d'autres liquides. Ne placez aucun objet contenant du liquide (tel qu'un vase ou un verre) sur l'appareil ou à proximité.

22. À partir du moment où la prise de courant sert à déconnecter l'appareil, celle-ci doit rester facilement accessible en permanence.

23.  Ce **syn** bole indique que les composants sont homologués pour le contact avec des produits alimentaires.

24.  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.

25.  Les équipements électriques et électroniques doivent être triés et mis au rebut séparément. Ne jetez pas les équipements électriques et électroniques avec les ordures ménagères habituelles non triées.

26.  Ce **syn** bole 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. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Puissance nominale :	1 400 W
Capacité du bol du blender :	1,5 L
Capacité du bol mélangeur :	1,5 l
Classe de protection :	Classe II



### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

FR

- |   |   |
|---|---|
| 1. Couvercle arrière (coupleur du blender à l'intérieur)                          | 14. Fouet   |
| 2. Levier d'inclinaison   | 15. Crochet pétrisseur  |
| 3. Bouton de vitesse avec voyant d'alimentation (P-Pulse, 0-Veille, Vitesse 1- 6) | 16. Plaque perforée fine  |
| 4. Socle de verrouillage du bol (Verrouiller – Déverrouiller)                     | 17. Plaque perforée moyenne   |
| 5. Axe du mixeur  | 18. Plaque perforée grossière                                       |
| 6. Couvercle avant (coupleur du hachoir à l'intérieur)                            | 19. Poussoir  |
| 7. Bouton de déverrouillage du hachoir ou de la râpe                              | 20. Râpe grossière  |
| 8. Bouchon du trou de remplissage   | 21. Râpe fine   |
| 9. Couvercle du bol du blender  | 22. Trancheuse  |
| 10. Bol du blender  | 23. Compartiment pour la râpe/ trancheuse et le tube de remplissage |
| 11. Couvercle de protection transparent avec trou de remplissage                  | 24. Écrou de blocage de plaque perforée                             |
| 12. Bol mélangeur avec poignées   | 25. Lame du hachoir   |
| 13. Batteur   | 26. Hélice du hachoir   |
|   | 27. Compartiment du hachoir et tube de remplissage                  |
|   | 28. Poussoir à viande   |
|   | 29. Bac à viande  |

### 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et enlevez l'ensemble des matériaux d'emballage.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et qu'aucune pièce ne manque.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les instructions de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

### 5. FONCTIONNEMENT

Placez le robot sur une surface solide, plane et stable, telle qu'un plan de travail ou une table de cuisine.



#### AVERTISSEMENT :

- Cet appareil contient des lames tranchantes rotatives et des pièces mobiles. Ne touchez aucune pièce mobile pour éviter des blessures graves.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de procéder au montage, au démontage, au changement d'accessoires ou au nettoyage des pièces mobiles et avant de vous approcher de ces dernières.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou lorsqu'il est branché à la prise électrique. Débranchez l'appareil pour l'éteindre.
- Pour éviter tout démarrage accidentel, assurez-vous que le bouton de vitesse est en position « 0 » (Veille) avant de brancher l'appareil.

## 5.1. UTILISATION DU FOUET




1. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.
2. Pour relever la tête de l'appareil, tenez la partie supérieure avant de l'appareil d'une main et poussez le levier d'inclinaison (2) vers la flèche (**FIG. A1**). La tête de l'appareil se relèvera automatiquement.
3. Fixez le couvercle de protection (11) sur le mixeur en le poussant dans la rainure autour de l'axe du mixeur (5) (**FIG. A2**).
4. Ajoutez les ingrédients secs et liquides dans le bol mélangeur (12). Ne remplissez pas trop le bol mélangeur. La quantité maximale d'ingrédients secs et liquides est de 1,5 kg (→ ACCESSOIRE DE MÉLANGE, VITESSES ET TEMPS).
5. Placez le bol mélangeur (12) sur le socle de verrouillage (4) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher sur la socle (**FIG. A3**).
6. Pour installer l'accessoire de mélange sélectionné [bateur (13), fouet (14) ou crochet pétrisseur (15)], alignez les deux encoches de l'accessoire avec les broches de l'axe du mixeur (5), poussez l'accessoire pour l'insérer et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché (**FIG. A4, A5**).
7. Pour rabaisser la tête de l'appareil, poussez le levier d'inclinaison (2) vers la flèche pour déverrouiller la tête et abaissez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. (**FIG. A6**).
8. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée. Le voyant du bouton de vitesse s'allumera pour indiquer que l'appareil est en marche.
9. Tournez le bouton de vitesse (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour commencer à mélanger, sélectionnez la vitesse requise de « 1 » à « 6 » (→ ACCESSOIRE DE MÉLANGE, VITESSES ET TEMPS).

**IMPORTANT : N'utilisez pas le mixeur pendant plus de 3 minutes en continu, car le moteur pourrait surchauffer. Laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de mélanger à nouveau. Ne dépassez pas 15 minutes d'utilisation.**

10. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, remettez le bouton de vitesse sur « 0 » (Veille) et débranchez l'appareil de la prise électrique pour l'éteindre. Le voyant du bouton de vitesse s'éteindra alors.
11. Tenez la partie supérieure avant de l'appareil d'une main et poussez le levier d'inclinaison (2) vers la flèche pour relever la tête de l'appareil.
12. Tournez le bol mélangeur (12) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer du socle de verrouillage.
13. Tournez l'accessoire de mélange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'appareil.
14. Nettoyez l'appareil et ses accessoires (→ NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

### 5.1.1. ACCESSOIRE DE MÉLANGE, VITESSES ET TEMPS

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

Accessoire	Utilisation	Ingrédients (max. 1,5 kg)	Vitesse	Durée (min)	Méthode
	<b>Crochet pétrisseur</b> (pétrissage)	850 g de farine + 640 g d'eau	1-3	3-5	Faites tourner à la vitesse 1 pendant 30 s, à la vitesse 2 pendant 30 s, puis à la vitesse 3 pendant 2 à 4 minutes pour former la pâte.
	<b>Batteur</b> (mélange et brassage)	660 g de farine + 840 g d'eau	2-4	3-10	Faites tourner à la vitesse 2 pendant 20 s, puis à la vitesse 4 pendant plus de 2 minutes 40 s.
	<b>Fouet</b> (fouettage)	3 blancs d'œufs (minimum)	5-6	3-10	Faites tourner à la vitesse 5 ou 6 pendant au moins 3 minutes.

### 5.2. UTILISATION DU BLENDER



#### AVERTISSEMENT :

- N'utilisez jamais le bol du blender sans le bouchon du trou de remplissage.
  - Ne fixez pas ou ne retirez pas le bol lorsque le moteur est en marche pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
  - Le blender peut être utilisé pour préparer des aliments pour bébés tels que des purées de légumes ou de fruits, mixer des soupes, faire des sauces, préparer 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. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.
  2. Retirez le couvercle arrière (1) pour accéder au coupleur du blender (FIG. B1).
  3. Ajoutez les ingrédients coupés en dés et le liquide dans le bol du blender (10). Ne dépassez pas le repère de niveau maximum « 1,5 L » sur le bol.



**ATTENTION : Ne mixez pas de soupes ou de liquides chauds à plus de 80 °C pour éviter les brûlures ou les blessures. Les aliments ou liquides chauds créent une pression dans le bol et peuvent s'échapper par le couvercle ou faire sauter ce dernier pendant le mixage.**

**REMARQUE : Si vous mixez des aliments ou des liquides modérément chauds, laissez-les refroidir suffisamment, puis remplissez le bol du blender à 1/3 à 1/2 de sa capacité pour le mixage.**

4. Fermez le couvercle du bol (9), insérez le bouchon du trou de remplissage (8) et tournez le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher. Le bouchon du trou d'alimentation vous permet d'ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le mélange sans retirer le couvercle.
5. Placez le bol du blender (10) sur le coupleur du blender et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.
6. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée. Le voyant du bouton de vitesse s'allumera pour indiquer que l'appareil est en marche.
7. Tournez le bouton de vitesse (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour commencer à mixer et sélectionnez la vitesse « 4 » à « 6 ».
8. Pour utiliser la fonction Pulse, tournez le bouton de vitesse sur « P » pendant quelques secondes et relâchez pour arrêter. La fonction Pulse passe à la vitesse la plus élevée pour un mixage court et rapide. Utilisez cette fonction avec modération pour éviter de surchauffer le moteur.

**IMPORTANT : N'utilisez pas le blender pendant plus de 3 minutes en continu, car le moteur pourrait surchauffer. Laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de mixer à nouveau. Ne dépassez pas 15 minutes d'utilisation.**

9. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, remettez le bouton de vitesse sur « 0 » (Veille) et débranchez l'appareil de la prise électrique pour l'éteindre. Le voyant du bouton de vitesse s'éteindra alors.
10. Attendez que les lames s'arrêtent, puis faites tourner le bol du blender (10) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'appareil.
11. Ouvrez le couvercle du bol et servez.
12. Fermez le couvercle arrière (1) lorsque le blender n'est pas utilisé.
13. Nettoyez l'appareil et ses accessoires (→ NETTOYAGE ET ENTRETIEN).

### 5.2.1. DÉBLOCAGE DES ALIMENTS

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



**ATTENTION : Retirez le bol du blender de l'appareil avant de déloger les aliments. Utilisez une spatule en silicone pour enlever les aliments coincés autour des lames, n'utilisez jamais vos doigts.**

### 5.3. UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE



**AVERTISSEMENT : Utilisez toujours le poussoir à viande fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le tube de remplissage.**

- Désossez la viande (porc, bœuf, agneau, etc.) et coupez-la viande en lanières ou en cubes de 2,5 cm.
1. Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.
  2. Insérez l'hélice (26) dans le compartiment du hachoir (27) (**FIG. C1**).
  3. Insérez la lame du hachoir (25) dans l'hélice (26) de sorte que le trou de la lame soit aligné avec l'écrou carré de l'hélice.

4. Couvrez la lame du hachoir avec la plaque perforée de votre choix [fine (16), moyenne (17) ou grossière (18)] en veillant à aligner les 2 encoches du bord de la plaque perforée avec les languettes du compartiment du hachoir.
5. Placez l'écrou de blocage (24) et serrez-le à la main dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'ensemble dans le compartiment du hachoir (27).
6. Retirez le couvercle avant (6) pour accéder au coupleur du hachoir (FIG. C2).
7. Maintenez le bouton de déverrouillage (7) appuyé, insérez fermement le compartiment du hachoir assemblé (27) dans le coupleur du hachoir avec le tube de remplissage orienté vers la position 2 heures, relâchez le bouton de déverrouillage (7) et tournez le tube de remplissage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position 12 heures (FIG. C3).
8. Placez le bac à viande (29) sur le tube de remplissage (FIG. C4).
9. Placez une assiette sous la sortie du hachoir.
10. Branchez l'appareil à une prise électrique appropriée. Le voyant du bouton de vitesse s'allumera pour indiquer que l'appareil est en marche.
11. Tournez le bouton de vitesse (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour commencer à hacher et sélectionnez la vitesse « 1 » à « 3 ».
12. Placez les lanières de viande sur le bac à viande (29) et utilisez le poussoir à viande (28) pour ajouter et pousser lentement la viande dans le tube de remplissage (27) puis dans le hachoir.

**IMPORTANT : N'utilisez pas le hachoir pendant plus de 5 minutes en continu, car le moteur pourrait surchauffer. Laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de hacher à nouveau. Ne dépassez pas 15 minutes d'utilisation.**

13. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, remettez le bouton de vitesse sur « 0 » (Veille) et débranchez l'appareil de la prise électrique pour l'éteindre. Le voyant du bouton de vitesse s'éteindra alors.
14. Retirez le bac à viande (29).
15. Maintenez le bouton de déverrouillage (7) appuyé et tournez le compartiment du hachoir (27) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'appareil.
16. Nettoyez l'appareil et ses accessoires (→ NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
17. Fermez le couvercle avant (6) lorsque le hachoir n'est pas utilisé.

**IMPORTANT : N'utilisez pas la râpe/trancheuse pendant plus de 5 minutes en continu, car le moteur pourrait surchauffer. Laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de râper/trancher à nouveau. Ne dépassez pas 15 minutes d'utilisation.**

18. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, remettez le bouton de vitesse sur « 0 » (Veille) et débranchez l'appareil de la prise électrique pour l'éteindre. Le voyant du bouton de vitesse s'éteindra alors.
19. Maintenez le bouton de déverrouillage (7) appuyé et tournez le compartiment de la râpe/trancheuse (23) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer de l'appareil.
20. Nettoyez l'appareil et ses accessoires (→ NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
21. Fermez le couvercle avant (6) lorsque la râpe n'est pas utilisée.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR



### AVERTISSEMENT

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Les lames du hachoir à viande, du blender, de la râpe et de la trancheuse sont tranchantes. Manipulez les lames avec précaution.
- Ne plongez jamais l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa 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 de nettoyage abrasifs ou chimiques, de brosses métalliques, d'objets coupants ou de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil ou les accessoires.

- Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
- Retirez les accessoires utilisés (bol mélangeur, accessoires de mélange, bol du blender, ensemble hachoir ou ensemble râpe/trancheuse), démontez-les et lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement. Ne les trempez pas. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.
- Essuyez l'unité principale (socle motorisé) avec un chiffon doux et humide. Séchez-le soigneusement.
- **CONSEIL** : Pour nettoyer rapidement le bol du blender, remplissez-le à moitié avec de l'eau chaude, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle, fermez le couvercle et mixez pendant quelques secondes à basse vitesse. Répétez l'opération avec de l'eau du robinet. Rincez et séchez 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.
- Rangez l'appareil dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec.

## 7. GUIDE DE DÉPANNAGE

FR

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil s'est soudainement arrêté de fonctionner pendant son utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La protection contre la surchauffe a été activée et a automatiquement éteint l'appareil.</li> <li>■ La machine a été utilisée trop longtemps sans interruption.</li> <li>■ La température ambiante est trop élevée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Réglez le bouton de vitesse sur « 0 » et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante (environ 15-30 min.) pour réinitialiser la protection contre la surchauffe.</li> <li>■ Respectez les temps de fonctionnement, de repos et de fonctionnement maximum recommandés pour éviter la surchauffe de l'appareil.</li> <li>■ Utilisez l'appareil dans un endroit frais.</li> </ul>
L'appareil ne fonctionne pas après avoir tourné le bouton de vitesse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mauvais contact entre la fiche et la prise de courant.</li> <li>■ Coupure de courant.</li> <li>■ Le disjoncteur s'est déclenché en raison d'une surcharge du circuit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Assurez-vous que la fiche est complètement insérée dans la prise de courant.</li> <li>■ Vérifiez la source d'alimentation en branchant un autre appareil dans la prise.</li> <li>■ Débranchez les appareils à haute puissance branchés sur le même circuit et remettez le disjoncteur déclenché dans votre boîte à fusibles sur « On » (Marche).</li> </ul>
Bruit excessif lorsque l'appareil est en marche	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ L'appareil fait plus de bruit à haute vitesse qu'à basse vitesse.</li> <li>■ Trop d'ingrédients dans le bol mélangeur.</li> <li>■ Assemblage incorrect.</li> <li>■ La durée de fonctionnement est trop longue.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Choisissez le bon accessoire et la bonne vitesse pour les ingrédients.</li> <li>■ Ne dépassez pas la capacité de 1,5 kg du bol mixeur.</li> <li>■ Vérifiez l'accessoire et assemblez-le à nouveau.</li> <li>■ Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir un moment.</li> </ul>

Problème	Cause possible	Solution possible
La vitesse de l'appareil chute ou est instable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La température ambiante est trop basse, provoquant le durcissement du lubrifiant dans l'appareil.</li> <li>■ Les ingrédients sont trop durs ou en trop grande quantité, ce qui entraîne une surcharge de l'appareil ou la quantité de liquide est insuffisante.</li> <li>■ La tension du domicile a soudainement chuté.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez tous les accessoires (bol mélangeur, bol du blender, etc.) et laissez la machine en mode Veille (bouton de vitesse réglé sur « 0 ») pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant et retrouver une vitesse stable.</li> <li>■ Réduisez le volume à mélanger, évitez d'ajouter des aliments à texture dure ou augmentez la quantité de liquide.</li> <li>■ Utilisez l'appareil lorsque la tension secteur est stable.</li> </ul>
L'appareil oscille et vibre pendant l'utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La surface est instable ou non plane.</li> <li>■ Vérifiez si une protection de pied est tombée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Placez l'appareil sur une table plane, solide et horizontale.</li> <li>■ Attachez à nouveau la protection de pied.</li> </ul>
La tête de l'appareil ne peut pas se relever après avoir fixé le couvercle de protection et le bol mélangeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le couvercle de protection n'est pas correctement fixé.</li> <li>■ Le bol mélangeur n'est pas correctement verrouillé dans le socle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Faites tourner le couvercle de protection et assurez-vous qu'il est enfoncé à fond.</li> <li>■ Fixez à nouveau le bol mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.</li> </ul>
Noircissement de la pâte constaté après utilisation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De la poudre noire est tombée de la tête de mélange sur la pâte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avant l'utilisation, assurez-vous que la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'il n'y a pas de poussière ou d'humidité.</li> <li>■ Nettoyez et séchez bien l'appareil avant de le ranger.</li> </ul>



## 8. GARANTIES

### Garanties et limites de responsabilité

Les produits sont garantis pendant une durée de 36 mois à compter de la date d'achat ou de la date de livraison au domicile du client. Selon les pays, cette garantie se compose de 24 à 36 mois de garantie légale de conformité.

Pour les pays qui ne bénéficieraient que de 24 mois de garantie légale de conformité, une garantie commerciale de 12 mois entre en vigueur à l'expiration de la première, et en complément de celle-ci.

### Modalités de Mise en oeuvre des garanties

#### Pour la garantie légale de conformité

Nous vous invitons à vous informer auprès de votre distributeur et/ou à vous référer à ses CGVs (Conditions Générales de Vente).

#### Pour la garantie commerciale

Nous vous invitons à rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (tel que le ticket de caisse), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine, pour tous pays autre que la France. Pour une prise en charge en France, nous vous invitons à effectuer votre demande sur notre site : <https://auth.sav-login.auchan.fr>. Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat). Vous devez rapporter le produit avec les accessoires nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.). Dans le cas où votre réclamation est couverte par la garantie, le service après-vente pourra, dans les limites de la législation locale, soit :

- Réparer ou remplacer les pièces défectueuses
- Échanger le produit retourné avec un produit qui a au moins les mêmes fonctionnalités et qui est équivalent en termes de performance.
- Rembourser le produit au prix d'achat mentionné sur la preuve d'achat.

Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés.

#### Exclusion de la garantie commerciale:

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- L'utilisation ou le stockage nuisible à la bonne conservation de l'appareil (oxydation, corrosion), d'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du constructeur ou de négligences ou de l'utilisation de périphériques, logiciels ou consommables inadaptés.
- L'utilisation professionnelle ou collective, industrielle ou commerciale du produit.
- Les produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Les batteries remplaçables et accessoires sont garantis pour une période de 6 mois.
- La défaillance de la batterie, survenue par un chargement trop long ou par le non-respect des consignes de sécurité expliquées dans la notice.
- Les dommages esthétiques, incluant les rayures, bosses ou vandalisme.
- Les dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.
- Les défauts causés par une usure normale ou dus au vieillissement normal du produit : joints, filtres, accessoires, brosse et flexible d'aspirateur, lampes, lampes de rétroprojecteur, aubes de lave-linge, etc.

- Les mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau.
- Les dommages provenant d'éléments extérieurs à l'appareil (corps étrangers, insectes, etc.)
- Le contenu des appareils - congélateur, lave-linge...- (denrées, vêtements,...)
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation de logiciels tiers pour modifier, changer adapter ou modifier l'existant.
- Les défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires fournis avec le produit ou homologués par le Fabricant.
- Les pièces pour l'usure normale ou dommage d'utilisation : pneu, chambre à air, frein,...

Le client doit faire son affaire personnelle de la sauvegarde régulière des données contenues sur son disque dur ou dans la mémoire interne de son appareil, et ce avant tout dépôt.

Auchan ne peut être tenu pour responsable de la perte ou de la destruction de données stockées ni des dommages aux logiciels consécutifs notamment à une restauration ou une panne.

De même, Auchan n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM / SD soient bien retirées des produits retournés.

Les dispositions ci-dessus ne peuvent en aucun cas réduire ou supprimer : la garantie légale visée ci-dessus, et la garantie commerciale du constructeur, si elle existe (cf. bon de garantie).

# DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

<b>1. MEDIDAS DE SEGURIDAD</b>	<b>P. 27</b>
<b>2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	<b>P. 28</b>
<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>P. 29</b>
<b>4. ANTES DEL PRIMER USO</b>	<b>P. 29</b>
<b>5. MODO DE EMPLEO</b>	<b>P. 29</b>
<b>6. LIMPIEZA Y CUIDADOS</b>	<b>P. 34</b>
<b>7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>P. 35</b>
<b>8. GARANTÍAS</b>	<b>P. 37</b>

ES

## 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el aparato y consérvelo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

1. Nunca utilice el aparato indebidamente, ya que podrían producirse lesiones.
2. Este aparato no deben usarlo los 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 la jarra y durante la limpieza del aparato.
6. No use el aparato para un fin distinto al previsto.
7. Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje desatendido, así como antes de ensamblar o desmontar sus accesorios y para proceder a su limpieza.
8. No sumerja la base del motor en agua ni en cualquier otro líquido.
9. Las cuchillas del aparato están muy afiladas y deben manipularse con cuidado.
10. No coloque el aparato encima o cerca de un hornillo de gas, una resistencia o un horno caliente. No coloque el aparato sobre otros aparatos eléctricos.
11. No obstruya las ranuras de ventilación del fondo del aparato con objetos tales como, periódicos, manteles o cortinas. No inserte objetos en el ventilador.
12. Este aparato solo debe usarse en zonas de clima templado.
13. Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, si están siendo supervisadas o han sido instruidas en el uso apropiado y seguro del aparato, y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
14. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de cambiar accesorios o tocar sus partes móviles. Desenchúfelo sujetando el enchufe. No tire del cable.
15. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
16. No use el aparato si se ha caído o dañado en modo alguno.

17. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de forma similar para evitar cualquier peligro.


18. Advertencia: Peligro de posibles lesiones si se usa incorrectamente.


19. 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.


20. No use el aparato con un cable alargador, salvo que dicho cable haya sido probado y verificado por un electricista cualificado o proveedor eléctrico.


21. No exponga este aparato a la humedad, salpicaduras o líquidos. No coloque objetos que contengan líquidos (como jarrones, vasos, etc.) sobre el aparato o en su cercanía.

22. Cuando la toma de corriente sea la forma de desconexión del aparato, esta deberá estar fácilmente accesible.

23.  Este símbolo indica que los materiales han sido certificados como aptos para estar en contacto con alimentos.

24.  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.

25.  Los equipos eléctricos y electrónicos se deben clasificar y eliminar por separado. No elimine los productos eléctricos y electrónicos usados junto con la basura doméstica sin clasificar.

26.  Este símbolo significa que este dispositivo posee un doble aislamiento eléctrico entre la tensión de la fuente de alimentación (peligrosa) y las partes que son accesibles para el usuario.

## 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje de funcionamiento:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potencia nominal:	1400 W
Capacidad de la jarra de la batidora:	1,5 L
Capacidad del cuenco de mezcla:	1,5 l
Clase de protección:	Clase II

### 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- |   |  |
|---|--|
| 1. Cubierta trasera (interior del acoplador de la batidora)                                       | 13. Batidor  |
| 2. Palanca de inclinación   | 14. Varillas   |
| 3. Perilla de velocidad con luz indicadora de encendido (P-Pulsación, 0-En espera, Velocidad 1-6) | 15. Gancho para masa                                     |
| 4. Base de bloqueo del cuenco (Bloqueo – Desbloqueo)  | 16. Placa perforada fina                                 |
| 5. Eje mezclador  | 17. Placa perforada mediana                              |
| 6. Cubierta frontal (interior del acoplador de la picadora)                                       | 18. Placa perforada gruesa                               |
| 7. Botón de liberación de la picadora o rallador  | 19. Empujador de alimentos                               |
| 8. Orificio de la tapa de alimentación  | 20. Accesorio rallador grueso                            |
| 9. Tapa de la jarra   | 21. Accesorio rallador fino                              |
| 10. Jarra de la batidora  | 22. Accesorio rebanador                                  |
| 11. Protector de salpicaduras transparente con orificio de alimentación                           | 23. Carcasa de rallador/rebanador y tubo de alimentación |
| 12. Cuenco mezclador con asas   | 24. Tuerca de bloqueo de placa perforada                 |
|   | 25. Cuchilla de picadora                                 |
|   | 26. Hélice de picadora                                   |
|   | 27. Carcasa de la picadora y tubo de alimentación        |
|   | 28. Empujador de carne                                   |
|   | 29. Bandeja de carne                                     |

ES

### 4. ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato de la caja y quite todo el material de embalaje.
- Compruebe que el aparato no tiene daños visibles y no faltan piezas.
- Limpie el aparato y los accesorios siguiendo las instrucciones de la sección LIMPIEZA Y CUIDADO.

### 5. MODO DE EMPLEO

Coloque la batidora de pie sobre una superficie sólida, plana y estable, como una encimera o mesa de cocina.



#### ADVERTENCIA:

- Este aparato contiene cuchillas giratorias afiladas y piezas móviles. No toque ninguna parte móvil para evitar lesiones graves.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de montar, desmontar, cambiar accesorios, limpiar o acercarse a las partes móviles.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante el uso o mientras está enchufado a la toma de corriente. Desenchufe el aparato para apagarlo.
- Para evitar puestas en marcha por accidente, asegúrese de que la perilla de velocidad esté en la posición "0" (en espera) antes de enchufarla.

## 5.1. MODO DE EMPLEO DE LA BATIDORA

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente.
2. Para inclinar hacia arriba el cabezal del aparato, sostenga la parte superior delantera del aparato con una mano y empuje la palanca de inclinación (2) hacia la flecha (**FIG. A1**). El cabezal del aparato se inclinará hacia arriba automáticamente.
3. Coloque el protector contra salpicaduras (11) en el mezclador empujándolo hacia el borde alrededor del eje de la batidora (5) (**FIG. A2**).
4. Agregue los ingredientes secos y líquidos al cuenco de mezclas (12). No llene excesivamente el cuenco de mezclas. La cantidad máxima de ingredientes secos y líquidos es de 1,5 kg (→ ACCESORIO DE MEZCLA, VELOCIDADES Y TIEMPOS).
5. Coloque el cuenco de mezclas (12) en la base de bloqueo (4) y gírelo en sentido horario para bloquearlo (**FIG. A3**).
6. Para instalar el accesorio de mezcla seleccionado [batidor (13), varilla (14) o gancho de masa (15)], alinee las dos muescas del accesorio con los pasadores del eje de la batidora (5), presione el accesorio y gírelo en sentido horario hasta que se bloquee en su lugar (**FIG. A4, A5**).
7. Para inclinar hacia abajo el cabezal del aparato, presione la palanca de inclinación (2) hacia la flecha para desbloquear el cabezal y baje el cabezal hasta que haga clic en su lugar (**FIG. A6**).
8. Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada. La luz indicadora de la perilla de velocidad se iluminará para indicar que el aparato está encendido.
9. Gire la perilla de velocidad (3) en sentido horario para comenzar a batir, seleccione la velocidad requerida "1" – "6" (→ ACCESORIO DE MEZCLA, VELOCIDADES Y TIEMPOS).

**IMPORTANTE: No use la batidora durante más de 3 minutos continuamente, ya que el motor puede sobrecalentarse. Deje reposar el aparato durante unos minutos antes de volver a usarlo. No exceda los 15 minutos de uso.**

10. Cuando termine de usar el aparato, lleve la perilla de velocidad a "0" (Standby) y desenchufe el aparato de la toma de corriente para apagarlo. La luz indicadora de la perilla de velocidad se apagará.
11. Sostenga la parte superior delantera del aparato con una mano y empuje la palanca de inclinación (2) hacia la flecha para inclinar el cabezal del aparato.
12. Gire el cuenco de mezclas (12) en sentido antihorario para desbloquearlo y retirarlo de la base de fijación.
13. Gire el accesorio de mezcla en sentido antihorario para extraerlo del aparato.
14. Limpie el aparato y sus accesorios (→ LIMPIEZA Y CUIDADOS).

### 5.1.1. ACCESORIO DE MEZCLA, VELOCIDADES Y TIEMPOS

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

Accesorio	Uso	Ingredientes (máx. 1,5 kg)	Velocidad	Tiempo (min.)	Acción
	<b>Gancho para masa</b> (amasado)	850 g de harina + 640 g de agua	1-3	3-5	Funcionamiento a velocidad 1 por 30 s, a velocidad 2 por 30 s, luego a velocidad 3 por 2 a 4 minutos para formar la masa.
	<b>Batidor</b> (mezclar y remover)	660 g de harina + 840 g de agua	2-4	3-10	Funcionamiento a velocidad 2 por 20 s, a velocidad 4 por más de 2 minutos 40 s.
	<b>Varillas</b> (montar)	3 claras de huevo (mínimo)	5-6	3-10	Funcionamiento a velocidad 5 o 6 durante al menos 3 minutos.

ES

### 5.2. USO DE LA BATIDORA



#### ADVERTENCIA:

- Nunca use la jarra de la licuadora sin la tapa y la tapa del orificio de alimentación.
  - No coloque ni retire la jarra cuando el motor esté funcionando para evitar lesiones o daños en el aparato.
  - La batidora puede usarse para preparar alimentos para bebés como purés de verduras o frutas, mezclar 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. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente.
  2. Retire la tapa trasera (1) para acceder al acoplador de la batidora (FIG. B1).
  3. Agregue los ingredientes cortados en cubos y el líquido a la jarra de la batidora (10). No exceda la marca de nivel máximo de 1,5 L de la jarra.



**PRECAUCIÓN:** No bata sopas calientes o líquidos a más de 80 °C para evitar quemaduras o lesiones. Los alimentos o líquidos calientes crean presión en la jarra y pueden escapar a través de la tapa o salirse de la tapa durante el batido.

**NOTA: Si bate alimentos o líquidos moderadamente calientes, deje que se enfríen lo suficiente y luego llene la jarra de la batidora 1/3 a 1/2 de su capacidad.**

4. Cierre la tapa de la jarra (9), inserte la tapa del orificio de alimentación (8) 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.
5. Coloque la jarra de la batidora (10) en el acoplador de la batidora y gírelo en sentido antihorario para bloquearlo en su lugar.
6. Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada. La luz indicadora de la perilla de velocidad se iluminará para indicar que el aparato está encendido.
7. Gire la perilla de velocidad (3) en sentido horario para comenzar a batir y seleccione la velocidad "4" - "6".
8. Para usar la función de pulsación, gire la perilla de velocidad a "P" durante unos segundos y suéltela para parar. La función de pulsación salta a la velocidad más alta para mezclas cortas rápidas. Utilice esta función moderadamente para evitar el sobrecalentamiento del motor.

**IMPORTANTE: No use la batidora durante más de 3 minutos continuamente, ya que el motor puede sobrecalentarse. Deje reposar el aparato durante unos minutos antes de volver a batir. No exceda los 15 minutos de uso.**

9. Cuando termine de usar el aparato, lleve la perilla de velocidad a "0" (Standby) y desenchufe el aparato de la toma de corriente para apagarlo. La luz indicadora de la perilla de velocidad se apagará.
10. Espere hasta que las cuchillas se detengan y, a continuación, gire la jarra de la batidora (10) el sentido horario para extraerla del aparato.
11. Abra la tapa de la jarra y sirva.
12. Cierre la tapa trasera (1) cuando la batidora no esté en uso.
13. Limpie el aparato y sus accesorios (→ LIMPIEZA Y CUIDADOS).

### 5.2.1. DESALOJO 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.**

### 5.3. USO DE LA PICADORA DE CARNE



**ADVERTENCIA: Utilice siempre el empujador de carne proporcionado. Nunca ponga los dedos o los utensilios en el tubo de alimentación.**

- Retire los huesos de la carne (cerdo, ternera, cordero, etc.) y corte la carne en tiras o cubos de 2,5 cm.
1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente.
  2. Inserte la hélice (26) en la carcasa de la picadora (27) (**FIG. C1**).
  3. Inserte la hoja de la picadora (25) en la hélice (26) de modo que el orificio de la cuchilla esté alineado con la tuerca cuadrada de la hélice.



- Cubra la cuchilla de la picadora con la placa perforada de su elección [fina (16), mediana (17) o gruesa (18)], asegurándose de alinear las 2 muescas en el borde de la placa perforada con las pestañas en la carcasa de la picadora.
- Coloque la tuerca de bloqueo (24) y apriete a mano en el sentido de las agujas del reloj para bloquear el conjunto en la carcasa de la picadora (27).
- Retire la tapa frontal (6) para acceder al acoplador de la picadora (FIG. C2).
- Mantenga presionado el botón de liberación (7), inserte firmemente la carcasa de la picadora ensamblada (27) en el acoplador de la picadora con el tubo de alimentación apuntando a la posición de las 2 en punto. Suelte el botón de liberación (7) y gire el tubo de alimentación en sentido antihorario hasta que se enganche en su lugar en la posición **de las 12 en punto (FIG. C3)**.
- Coloque la bandeja de carne (29) en el tubo de alimentación (FIG. C4).
- Coloque un plato debajo de la salida de la picadora.
- Conecte el aparato a una toma de corriente adecuada. La luz indicadora de la perilla de velocidad se iluminará para indicar que el aparato está encendido.
- Gire la perilla de velocidad (3) en sentido horario para comenzar a picar y seleccione la velocidad "1" - "3".
- Coloque las tiras de carne en la bandeja de carne (29) y use el empujador de carne (28) para agregar y empujar lentamente la carne por el tubo de alimentación (27) en la picadora.

**IMPORTANTE: No use la picadora durante más de 5 minutos continuamente, ya que el motor puede sobrecalentarse. Deje reposar el aparato durante unos minutos antes de volver a picar. No exceda los 15 minutos de uso.**

- Cuando termine de usar el aparato, lleve la perilla de velocidad a "0" (Standby) y desenchufe el aparato de la toma de corriente para apagarlo. La luz indicadora de la perilla de velocidad se apagará.
- Retire la bandeja de carne (29).
- Mantenga pulsado el botón de liberación (7) y gire la carcasa de la picadora (27) en sentido horario para extraerla del aparato.
- Limpie el aparato y sus accesorios (→ LIMPIEZA Y CUIDADOS).
- Cierre la tapa frontal (6) cuando la picadora no esté en uso.

**IMPORTANTE: No use el rallador/rebanador durante más de 5 minutos continuamente, ya que el motor puede sobrecalentarse. Deje reposar el aparato durante unos minutos antes de rallar o rebanar de nuevo. No exceda los 15 minutos de uso.**

- Cuando termine de usar el aparato, lleve la perilla de velocidad a "0" (Standby) y desenchufe el aparato de la toma de corriente para apagarlo. La luz indicadora de la perilla de velocidad se apagará.
- Mantenga pulsado el botón de liberación (7) y gire la carcasa del rallador/rebanador (23) en sentido horario para extraerla del aparato.
- Limpie el aparato y sus accesorios (→ LIMPIEZA Y CUIDADOS).
- Cierre la tapa frontal (6) cuando el rallador no esté en uso.

## 6. LIMPIEZA Y CUIDADOS



### AVISO

- Antes de limpiarlo, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Las cuchillas de la picadora de carne, la batidora, el rallador y el rebanador están afiladas. Manipule las cuchillas con sumo cuidado.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier líquido. Nunca los enjuague debajo del grifo.

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

- Limpie el aparato y los accesorios después de cada uso.
- Retire los accesorios y accesorios usados (cuenco de mezclas, accesorios de mezcla, jarra de la batidora, conjunto de picadora o conjunto del rallador/rebanador), desmonte y lávelos con agua tibia y jabón y una esponja suave. Enjuáguelas y séquelas bien. No los ponga a remojo. No los lave en el lavavajillas.
- Limpie la unidad principal (base del motor) con un paño suave y húmedo. Séquelos 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. Enjuáguelas y séquelas 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.
- Guarde el aparato en el embalaje original, o en un lugar fresco y seco.

## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

Problema	Posible causa	Solución
<p>El aparato dejó de funcionar repentinamente durante el uso.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La protección contra sobrecalentamiento se ha activado y ha apagado automáticamente el aparato.</li> <li>■ El aparato se usó durante demasiado tiempo sin interrupciones.</li> <li>■ La temperatura ambiente es demasiado alta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajuste la perilla de velocidad a "0" y desenchufe el aparato. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente (aprox. 15-30 min.) para restablecer la protección contra sobrecalentamiento.</li> <li>■ Siga los tiempos de funcionamiento, descanso y funcionamiento máximos recomendados para evitar el sobrecalentamiento del aparato.</li> <li>■ Use el aparato en un lugar fresco.</li> </ul>
<p>El aparato no funciona después de girar la perilla de velocidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contacto suelto entre el enchufe y la toma de corriente.</li> <li>■ Corte de suministro energético.</li> <li>■ El interruptor del fusible se ha disparado debido a la sobrecarga del circuito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asegúrese de que el enchufe esté completamente insertado en la toma de corriente.</li> <li>■ Compruebe la fuente de alimentación conectando otro aparato a la toma de corriente.</li> <li>■ Desenchufe los aparatos de alta potencia conectados al mismo circuito y lleve el interruptor de fusibles disparado en su caja de fusibles de nuevo a la posición de encendido.</li> </ul>
<p>Ruido excesivo cuando el aparato está funcionando</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ El aparato hace más ruido a altas velocidades que a bajas velocidades.</li> <li>■ Demasiados ingredientes en el cuenco de mezclas.</li> <li>■ Montaje incorrecto.</li> <li>■ El tiempo de ejecución es demasiado largo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Elija el accesorio y la velocidad correctos para los ingredientes.</li> <li>■ No exceda de 1,5 kg en el cuenco de mezclas.</li> <li>■ Compruebe y vuelva a montar el accesorio o elemento.</li> <li>■ Detenga el aparato y deje que se enfríe por un tiempo.</li> </ul>

Problema	Posible causa	Posible solución
La velocidad del aparato baja o es inestable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La temperatura ambiente es demasiado baja, lo que hace que el lubricante de la máquina se endurezca.</li> <li>■ Los ingredientes son demasiado duros o demasiada cantidad, lo que resulta en una sobrecarga del aparato, o la cantidad de líquido es insuficiente.</li> <li>■ El voltaje doméstico ha disminuido repentinamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire todos los accesorios (cuenco de la batidora, jarra de la batidora, etc.) y deje que el aparato permanezca en modo de espera (perilla de velocidad configurada en "0") durante 5 minutos para ablandar el lubricante y restaurar la estabilidad de la velocidad.</li> <li>■ Reduzca el volumen de mezcla, evite agregar alimentos con texturas duras o aumente la cantidad de líquido.</li> <li>■ Use el aparato cuando el voltaje doméstico sea estable.</li> </ul>
El aparato se balancea y se sacude durante el uso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La superficie es inestable o no está nivelada.</li> <li>■ Compruebe si se cayó una almohadilla de los pies.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque el aparato sobre una mesa plana, sólida y nivelada.</li> <li>■ Vuelva a colocar la almohadilla del pie.</li> </ul>
El cabezal del aparato no puede inclinarse hacia arriba después de colocar el protector contra salpicaduras y el cuenco de mezclas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ El protector contra salpicaduras no está correctamente colocado.</li> <li>■ El cuenco de mezclas no está correctamente fijado en la base.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gire el protector contra salpicaduras y asegúrese de que está fijado hasta el final.</li> <li>■ Vuelva a conectar el cuenco de mezclas y gírelo en sentido horario para bloquearlo.</li> </ul>
Oscurcimiento de la masa después de amasarla.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ha caído polvo negro del cabezal de mezcla sobre la masa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Antes de usar, asegúrese de que el cabezal de mezcla y el gancho estén secos y que no haya polvo ni humedad.</li> <li>■ Limpie y seque bien el aparato antes de almacenarlo.</li> </ul>

## 8. GARANTÍAS

### Garantías y límites de responsabilidad

Los productos están garantizados durante 36 meses a partir de la fecha de compra o de entrega en el domicilio del cliente. Dependiendo del país, esta garantía consiste en 24 a 36 meses de garantía legal de conformidad.

Para los países que gozan de una garantía legal de conformidad de 24 meses, al expirar esta garantía entra en vigor una garantía comercial complementaria de 12 meses.

ES

### Modalidades de aplicación de las garantías

#### Para la garantía legal de conformidad

Le invitamos a solicitar más información a su distribuidor y/o a consultar sus CGV (Condiciones Generales de Venta).

#### Para la garantía comercial

Para todos los países excepto Francia, le invitamos a devolver el producto a la recepción del lugar de venta con el resguardo de la compra (como el recibo), el producto y los accesorios suministrados con su embalaje original. Es importante indicar la fecha de compra, el modelo y el número de serie o IMEI (por lo general, esta información aparece en el producto, el embalaje o el resguardo de la compra). Debe devolver el producto con los accesorios necesarios para su correcto funcionamiento (alimentación, adaptador, etc.). En el caso de que la garantía cubra su reclamación, el servicio posventa podrá, dentro de los límites de la legislación local, sea:

- Reparar o reemplazar las piezas defectuosas.
- Cambiar el producto devuelto por uno que tenga, al menos, las mismas funciones y que sea equivalente en cuanto a sus prestaciones.
- Reembolsar el producto al precio de compra mencionado en el resguardo de la compra.

Los productos reparados o sustituidos pueden incluir componentes y equipos nuevos y/o reacondicionados.

#### Exclusiones de la garantía comercial:

- Los daños o problemas causados por una utilización incorrecta, un accidente, una alteración o conexión eléctrica de intensidad o tensión inadecuada.
- El uso o almacenamiento perjudicial para la buena conservación del aparato (oxidación, corrosión), uso de energía, empleo o instalación no conforme a las instrucciones del fabricante o negligencia o uso de periféricos, softwares o consumibles inadecuados.
- Uso profesional o colectivo, industrial o comercial del producto.
- Los productos modificados, aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados, eliminados o estén oxidados.
- Las baterías reemplazables y los accesorios están garantizados por un período de 6 meses.
- El fallo de la batería debido a una carga demasiado prolongada o por no respetar las instrucciones de seguridad explicadas en el manual.
- Los daños estéticos, como los arañazos, abolladuras o deterioros de cualquier otro tipo.
- Los daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.
- Los fallos provocados por un desgaste normal o que se deban al envejecimiento normal del producto: Juntas, filtros, accesorios, cepillo y manguera de aspiradora, lámparas, bombillas de retroproyector, agitadores de lavadora, etc.

- Las actualizaciones del software que se deban a un cambio de parámetros de red.
- Los daños causados por elementos externos al aparato (cuerpos extraños, insectos, etc.).
- El contenido de los aparatos - congelador, lavadora, etc.- (comida, ropa, etc.)
- Los fallos del producto que se deban al uso de softwares de terceros para cambiar, adaptar o modificar el existente.
- Los fallos del producto que se deban a su uso sin los accesorios incluidos con el producto o autorizados por el fabricante.
- Las piezas debido al desgaste normal o daños por el uso: neumático, cámara de aire, freno, etc.

El cliente es responsable de hacer regularmente una copia de seguridad de los datos contenidos en su disco duro o en la memoria interna de su dispositivo antes de cualquier depósito. Alcampo no puede considerarse responsable de la pérdida o destrucción de los datos almacenados ni de los daños en el software que resulten, en particular, de un restablecimiento o una avería. Asimismo, Alcampo no está obligado a comprobar que las tarjetas SIM o SD hayan sido retiradas de los productos devueltos.

Las disposiciones anteriores no pueden reducir ni eliminar en modo alguno: la garantía legal mencionada anteriormente ni la garantía comercial del fabricante, si existiera (consultar el formulario de garantía).





# ÍNDICE:

<b>1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA</b>	<b>P. 39</b>
<b>2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b>	<b>P. 40</b>
<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>	<b>P. 41</b>
<b>4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b>	<b>P. 41</b>
<b>5. FUNCIONAMENTO</b>	<b>P. 41</b>
<b>6. LIMPEZA E CUIDADOS</b>	<b>P. 46</b>
<b>7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>	<b>P. 47</b>
<b>8. GARANTIAS</b>	<b>P. 49</b>

## 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 usado 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. Não utilize o aparelho com outros intuitos para além dos previstos.
7. Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.
8. Não coloque a base do motor dentro de água ou de qualquer outro líquido.
9. As lâminas deste aparelho estão extremamente afiadas e têm de ser manuseadas com cuidado.
10. 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.
11. 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.
12. O aparelho é adequado apenas para ser usado em climas temperados.
13. 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.
14. 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.

15. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada ou entrar em contacto com superfícies quentes.
16. Não utilize o aparelho se for deixado cair ou ficar danificado de algum modo.
17. 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.
18. Aviso: Podem ocorrer potenciais ferimentos devido a uma utilização incorreta.
19. 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.
20. Não use o seu aparelho com uma extensão, a não ser que tenha sido verificado e testado por um electricista qualificado ou um reparador.
21. Este aparelho não pode ser exposto a humidade, salpicos ou outros líquidos. Não coloque objetos com líquidos (como vasos, copos, etc.) em cima ou perto do aparelho.
22. Quando a ficha servir de meio para desligar o aparelho, a tomada tem de permanecer facilmente acessível.
23.  Este símbolo indica que os materiais estão aprovados para entrarem em contacto com os alimentos.
24.  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.
25.  O equipamento elétrico e eletrónico deverá ser eliminado em separado. Não elimine resíduos de equipamento elétrico e eletrónico juntamente com lixo doméstico comum.
26.  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 de funcionamento:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Potência nominal:	1400 W
Capacidade do jarro da liquidificadora:	1,5 L
Capacidade do recipiente de mistura:	1,5 l
Classe de proteção:	Classe II



### 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- |  |   |
|--|---|
| 1. Cobertura traseira (acoplador da liquidificadora no interior)                                       | 14. Batedeira   |
| 2. Alavanca de inclinação  | 15. Gancho da massa                                     |
| 3. Manipulo da velocidade com indicador luminoso de energia (P - Impulso, 0 - Inativo, Velocidade 1-6) | 16. Placa perfurada fina                                |
| 4. Base de fixação do recipiente (bloqueado - desbloqueado)  | 17. Placa perfurada média                               |
| 5. Eixo da batedeira   | 18. Placa perfurada grossa                              |
| 6. Cobertura dianteira (acoplador da picadora no interior)   | 19. Dispositivo de pressão dos alimentos                |
| 7. Botão de libertação da picadora ou ralador  | 20. Acessório de ralar grosso                           |
| 8. Tampa do orifício de alimentação  | 21. Acessório de ralar fino                             |
| 9. Tampa do jarro  | 22. Fatiador  |
| 10. Jarro da liquidificadora   | 23. Estrutura do ralador/fatiador e tubo de alimentação |
| 11. Proteção contra salpicos com orifício de alimentação   | 24. Porca de fixação da placa perfurada                 |
| 12. Recipiente de mistura com pegas  | 25. Lâmina da picadora                                  |
| 13. Batedor  | 26. Hélice da picadora                                  |
|  | 27. Estrutura da picadora e tubo de alimentação         |
|  | 28. Dispositivo de pressão da carne                     |
|  | 29. Bandeja da carne                                    |

PT

### 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

### 5. FUNCIONAMENTO

Coloque a batedeira numa superfície sólida, plana e estável, como uma bancada de cozinha ou mesa.



#### AVISO:

- Este aparelho contém lâminas giratórias afiadas e peças móveis. Não toque nas peças móveis para evitar ferimentos sérios.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação antes de proceder à montagem, desmontagem, mudança de acessórios, limpeza ou antes de se aproximar de peças móveis.
- Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a ser usado ou ligado à alimentação. Retire a ficha da tomada para desligar o aparelho.
- Para evitar um arranque acidental, certifique-se de que o manipulo da velocidade está na posição “0” (inativo) antes de ligar à alimentação.

## 5.1. USAR A BATEDEIRA




1. Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação.
2. Para inclinar a cabeça do aparelho para cima, segure a parte superior dianteira do aparelho com uma mão e pressione a alavanca de inclinação (2) na direção da seta (**Imagem A1**). A cabeça do aparelho inclina-se automaticamente para cima.
3. Fixe a proteção contra salpicos (11) na batedeira, pressionando para o rebordo em redor do eixo da batedeira (5) (**Imagem A2**).
4. Adicione os ingredientes secos e líquidos no recipiente de mistura (12). Não encha excessivamente o recipiente de mistura. A quantidade máxima de ingredientes secos e líquidos é de 1,5 kg (> ACESSÓRIO DE MISTURA, VELOCIDADES E TEMPOS).
5. Coloque o recipiente de mistura (12) na base de fixação (4) e rode no sentido dos ponteiros do relógio para fixar na base (**Imagem A3**).
6. Para instalar o acessório de mistura selecionado [batedor (13), batedeira (14) ou gancho da massa (15)], alinhe os dois entalhes no acessório com as cavilhas no eixo da batedeira (5), pressione o acessório e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ficar fixado no respetivo lugar (**Imagem A4, A5**).
7. Para inclinar a cabeça do aparelho para baixo, pressione a alavanca de inclinação (2) na direção da seta para desbloquear a cabeça, e baixe a cabeça até ficar fixada no respetivo lugar (**Imagem A6**).
8. Ligue o aparelho a uma tomada adequada. O indicador luminoso no manípulo da velocidade acende para indicar que o aparelho está ligado.
9. Rode o manípulo da velocidade (3) no sentido dos ponteiros do relógio para iniciar a mistura. Selecione a velocidade desejada "1" - "6" (> ACESSÓRIO DE MISTURA, VELOCIDADES E TEMPOS).

**IMPORTANTE: Não use a batedeira continuamente durante mais de 3 minutos, pois o motor pode sobreaquecer. Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos antes de o usar de novo. Não exceda 15 minutos de utilização.**

10. Quando terminar de usar o aparelho, coloque o manípulo da velocidade em "0" (inativo) e retire a ficha da tomada para o desligar. O indicador luminoso no manípulo da velocidade desliga-se.
11. Segure a parte superior dianteira do aparelho com uma mão e pressione a alavanca de inclinação (2) na direção da seta para inclinar a cabeça do aparelho para cima.
12. Rode o recipiente de mistura (12) no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para desbloquear e retirar da base de fixação.
13. Rode o acessório de mistura no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para o retirar do aparelho.
14. Limpe o aparelho e acessórios (> LIMPEZA E CUIDADOS).

### 5.1.1. ACESSÓRIO DE MISTURA, VELOCIDADES E TEMPOS

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

Acessório	Utiliza ção	Ingredientes (máx. 1,5 kg)	Velocidade	Tempo (min.)	Método
	<b>Ganchos da massa</b> (bater)	850 g de farinha, 640 g de água	1-3	3-5	Deixe funcionar à velocidade 1 durante 30 segundos, à velocidade 2 durante 30 segundos, depois à velocidade 3 durante 2 a 4 minutos para criar a massa.
	<b>Batedor</b> (misturar e bater)	660 g de farinha, 840 g de água	2-4	3-10	Deixe funcionar à velocidade 2 durante 20 segundos, à velocidade 4 durante mais de 2 minutos e 40 segundos.
	<b>Batedeira</b> (bater)	3 claras de ovo (mínimo)	5-6	3-10	Deixe funcionar à velocidade 5 ou 6 durante, pelo menos, 3 minutos.

PT

### 5.2. USAR A VARINHA MÁGICA



#### AVISO:

- Nunca use o jarro da liquidificadora sem a tampa e a tampa do orifício de alimentação.
  - Não fixe nem retire o jarro quando o motor estiver a funcionar, para evitar ferimentos ou 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. Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação.
  2. Retire a cobertura traseira (1) para aceder ao acoplador da liquidificadora (Imagem B1).

3. Adicione os ingredientes em cubos e o líquido no jarro da liquidificadora (10). Não exceda a marca do nível máximo de “1,5 L” no jarro.



**CUIDADO:** Não liquidifique sopas ou líquidos a mais de 80 °C, para evitar queimaduras ou lesões. Alimentos ou líquidos quentes fazem pressão no jarro e podem escapar através da tampa, ou fazer saltar a tampa durante a liquidificação.

**NOTA:** Se liquidificar alimentos ou líquidos moderadamente quentes, deixe arrefecer o suficiente e depois encha o jarro da liquidificadora 1/3 a 1/2 para liquidificar.

PT

4. Feche a tampa do jarro (9), insira a tampa do orifício de alimentação (8) 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.
5. Coloque o jarro da liquidificadora (10) no acoplador da liquidificadora e rode no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para fixar no respetivo lugar.
6. Ligue o aparelho a uma tomada adequada. O indicador luminoso no manípulo da velocidade acende para indicar que o aparelho está ligado.
7. Rode o manípulo da velocidade (3) no sentido dos ponteiros do relógio para começar a liquidificar. Selecione a velocidade “4” – “6”.
8. Para usar a função de impulso, rode o manípulo da velocidade para “P” durante alguns segundos e liberte para parar. A função de impulso passa para a velocidade mais alta, para um liquidificar curto, mas rápido. Use esta função moderadamente para evitar sobreaquecer o motor.

**IMPORTANTE:** Não use a liquidificadora continuamente durante mais de 3 minutos, pois o motor pode sobreaquecer. Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos antes de liquidificar de novo. Não exceda 15 minutos de utilização.

9. Quando terminar de usar o aparelho, coloque o manípulo da velocidade em “0” (inativo) e retire a ficha da tomada para o desligar. O indicador luminoso no manípulo da velocidade desliga-se.
10. Espere até que as lâminas parem, depois rode o jarro da liquidificadora (10) no sentido dos ponteiros do relógio para o retirar do aparelho.
11. Abra a tampa do jarro e sirva.
12. Feche a cobertura traseira (1) quando a liquidificadora não for usada.
13. Limpe o aparelho e acessórios (> LIMPEZA E CUIDADOS).

### 5.2.1. RETIRAR OS ALIMENTOS PRESOS

Se os alimentos ficarem presos em redor das lâminas, 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.

### 5.3. USAR A PICADORA DE CARNE



**AVISO:** Use sempre o dispositivo de pressão da carne fornecido. Nunca coloque os dedos ou outros utensílios dentro do tubo da alimentação.

- Retire os ossos da carne (porco, vaca, carneiro, etc.), corte a carne em tiras ou cubos de 2,5 cm.
- 1. Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação.
- 2. Insira a hélice (26) na estrutura da picadora (27) **(Imagem C1)**.
- 3. Insira a lâmina da picadora (25) na hélice (26), de modo a que o orifício na lâmina fique alinhado com a porca quadrada na hélice.
- 4. Cubra a lâmina da picadora com a placa perfurada à sua escolha [fino (16), médio (17) ou grosso (18)], certificando-se de que alinha os 2 entalhes no rebordo da placa perfurada com as abas na estrutura da picadora.
- 5. Coloque a porca de fixação (24) e aperte no sentido dos ponteiros do relógio à mão para fixar o conjunto na estrutura da picadora (27).
- 6. Retire a cobertura dianteira (6) para aceder ao acoplador da picadora **(Imagem C2)**.
- 7. Prima e mantenha premido o botão de libertação (7), insira firmemente a estrutura da picadora montado (27) no acoplador da picadora com o tubo de alimentação virado para a posição das 2 horas, liberte o botão de libertação (7) e 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 C3)**.
- 8. Coloque a bandeja da carne (29) no tubo de alimentação **(Imagem C4)**.
- 9. Coloque um prato por baixo da saída da picadora.
- 10. Ligue o aparelho a uma tomada adequada. O indicador luminoso no manípulo da velocidade acende para indicar que o aparelho está ligado.
- 11. Rode o manípulo da velocidade (3) no sentido dos ponteiros do relógio para começar a picar. Selecione a velocidade “1” – “3”.
- 12. Coloque tiras de carne na bandeja da carne (29) e use o dispositivo de pressão da carne (28) para adicionar, e pressione lentamente a carne para baixo pelo tubo de alimentação (27) para a picadora.

**IMPORTANTE: Não use a liquidificadora continuamente durante mais de 5 minutos, pois o motor pode sobreaquecer. Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos antes de picar de novo. Não exceda 15 minutos de utilização.**

- 13. Quando terminar de usar o aparelho, coloque o manípulo da velocidade em “0” (inativo) e retire a ficha da tomada para o desligar. O indicador luminoso no manípulo da velocidade desliga-se.
- 14. Retire a bandeja da carne (29).
- 15. Prima e mantenha premido o botão de libertação (7) e rode a estrutura da picadora (27) no sentido dos ponteiros do relógio para a retirar do aparelho.
- 16. Limpe o aparelho e acessórios (> LIMPEZA E CUIDADOS).
- 17. Feche a cobertura dianteira (6) quando a picadora não for usada.

**IMPORTANTE: Não use o ralador/fatiador continuamente durante mais de 5 minutos, pois o motor pode sobreaquecer. Deixe o aparelho arrefecer durante alguns minutos antes de ralar ou fatiar de novo. Não exceda 15 minutos de utilização.**

- 18. Quando terminar de usar o aparelho, coloque o manípulo da velocidade em “0” (inativo) e retire a ficha da tomada para o desligar. O indicador luminoso no manípulo da velocidade desliga-se.
- 19. Prima e mantenha premido o botão de libertação (7) e rode a estrutura do ralador/fatiador (23) no sentido dos ponteiros do relógio para a retirar do aparelho.
- 20. Limpe o aparelho e acessórios (> LIMPEZA E CUIDADOS).
- 21. Feche a cobertura dianteira (6) quando o ralador não for usado.

## 6. LIMPEZA E CUIDADOS



### AVISO

- Antes de proceder à limpeza, retire a ficha da tomada.
- As lâminas da picadora de carne, liquidificadora, ralador e fatiador estão afiadas. Manuseie as lâminas com cuidado.
- Não coloque o fio, ficha ou aparelho dentro de água ou de quaisquer outros líquidos. Não os passe por água da torneira.

PT

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

- Limpe o aparelho e acessórios após cada utilização.
- Retire os acessórios usados (recipiente da batedeira, acessórios de mistura, jarro da liquidificadora, conjunto da picadora ou conjunto do ralador/fatiador), desmonte e lave com água quente e detergente, usando uma esponja suave. Passe por água e seque bem. Não coloque dentro de água. Não coloque na máquina de lavar loiça.
- Limpe a unidade principal (base do motor) 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.
- Guarde o aparelho na caixa original ou num local fresco e seco.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PT

Problema	Possível causa	Solução
<p>O aparelho parou de funcionar de repente durante a utilização.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A proteção contra o sobreaquecimento foi ativada e desligou automaticamente o aparelho.</li> <li>■ A máquina foi usada durante muito tempo sem pausas.</li> <li>■ A temperatura ambiente é demasiado elevada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque o manípulo da velocidade em “0” e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente (15 a 30 minutos) para reiniciar a proteção contra o sobreaquecimento:</li> <li>■ Siga os tempos de funcionamento, descanso e funcionamento máximo recomendados para evitar o sobreaquecimento do aparelho.</li> <li>■ Use o aparelho num local fresco.</li> </ul>
<p>O aparelho não funciona após rodar o manípulo da velocidade.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ O contacto entre a ficha e a tomada está solto.</li> <li>■ Falta de eletricidade.</li> <li>■ O disjuntor foi ativado devido a uma sobrecarga do circuito.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Certifique-se de que a ficha da alimentação está bem inserida na tomada.</li> <li>■ Verifique a fonte de alimentação ligando outro aparelho nessa mesma tomada.</li> <li>■ Desligue aparelhos de alta voltagem ligados no mesmo circuito e volte a ligar o quadro da alimentação.</li> </ul>
<p>Ruído excessivo enquanto a máquina está a funcionar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ O aparelho faz mais ruído a altas velocidades do que a baixas velocidades.</li> <li>■ Há demasiados ingredientes no recipiente de mistura.</li> <li>■ Montagem incorreta.</li> <li>■ O tempo de funcionamento é demasiado comprido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Selecione o acessório correto e a velocidade para os ingredientes.</li> <li>■ Não exceda os 1,5 kg no recipiente de mistura.</li> <li>■ Verifique e volte a montar o acessório.</li> <li>■ Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante um bocado.</li> </ul>

<b>Problema</b>	<b>Possível causa</b>	<b>Possível solução</b>
A velocidade da máquina diminui, ou a velocidade é instável.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A temperatura ambiente é demasiado baixa, fazendo com que o lubrificante da máquina endureça.</li> <li>■ Os ingredientes são muito duros ou em excesso, dando origem a uma sobrecarga da máquina, ou a quantidade de líquido é insuficiente.</li> <li>■ A voltagem doméstica diminuiu repentinamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire todos os acessórios (recipiente de mistura, jarro da liquidificadora, etc.), e deixe a máquina no modo inativo (manípulo de controlo em "0") durante 5 minutos para suavizar o lubrificante e restaurar a estabilidade da velocidade.</li> <li>■ Reduza o volume da mistura, evite adicionar alimentos com texturas duras, ou aumente a quantidade de líquido.</li> <li>■ Use a máquina quando a voltagem doméstica estiver estável.</li> </ul>
A máquina oscila e vibra durante a utilização.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A superfície é instável ou desnivelada.</li> <li>■ Verifique se caiu uma das proteções dos pés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque o aparelho numa superfície plana, sólida e nivelada.</li> <li>■ Volte a fixar a proteção do pé.</li> </ul>
A cabeça do aparelho não inclina para cima após ter fixado a proteção contra salpicos e o recipiente de mistura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A proteção contra salpicos não foi fixada corretamente.</li> <li>■ O recipiente de mistura não foi devidamente fixado na base.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rode a proteção contra salpicos e certifique-se de que é pressionada por completo.</li> <li>■ Volte a fixar o recipiente de mistura e rode no sentido dos ponteiros do relógio para fixar.</li> </ul>
Foi encontrada massa escurecida após a utilização.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Caiu pó preto da cabeça de mistura para a massa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Antes da utilização, certifique-se de que a cabeça de mistura e os ganchos estão secos e que não há pó ou humidade.</li> <li>■ Limpe e seque bem o aparelho antes de o guardar.</li> </ul>



## 8. GARANTIAS

### Garantias e limites de responsabilidade

Os produtos têm uma garantia de 36 meses a partir da data de compra ou da data de entrega no domicílio do cliente. Dependendo do país, esta garantia consiste em 24 a 36 meses de garantia legal de conformidade.

Para os países que não beneficiem de uma garantia legal de conformidade de 24 meses, entra em vigor uma garantia comercial de 12 meses após o termo da primeira garantia, e como complemento desta.

### Modalidades de acionamento das garantias

#### Para a garantia legal de conformidade

Convidamo-lo(a) a informar-se junto do seu distribuidor e/ou a consultar as CGV (Condições Gerais de Venda).

#### Para a garantia comercial

Convidamo-lo(a) a devolver o seu produto na receção do seu local de compra com o comprovativo de compra (tal como o recibo), o produto e os acessórios fornecidos, com a embalagem original, para todos os países, com exceção da França. É importante ter a informação da data de compra, o modelo e o número de série ou IMEI (estas informações aparecem habitualmente no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra). Deve devolver o produto com os acessórios necessários ao seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.). No caso de a sua reclamação estar abrangida pela garantia, o serviço pós-venda poderá, dentro dos limites da legislação local:

- Reparar ou substituir as peças defeituosas
- Trocar o produto devolvido por um produto que tenha, no mínimo, as mesmas funcionalidades e que seja equivalente em termos de desempenho.
- Reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou reconicionados.

#### Exclusão da garantia comercial:

- Danos ou problemas causados pela utilização incorreta, acidentes, alteração ou ligação elétrica com corrente ou tensão incorreta.
- Utilização ou armazenamento prejudicial à boa conservação do dispositivo (oxidação, corrosão), utilização de energia, utilização ou instalação não conforme as instruções do fabricante, ou negligência ou utilização de periféricos, software ou consumíveis inadequados.
- Utilização profissional ou coletiva, industrial ou comercial do produto.
- Produtos modificados, aqueles cujo o selo de garantia ou o número de série tenham sido danificados, alterados, removidos ou oxidados.
- As baterias substituíveis e os acessórios têm uma garantia de 6 meses.
- Falha da bateria, provocada por um carregamento demasiado prolongado ou pelo desrespeito das instruções de segurança explicadas no manual de instruções
- Danos estéticos, incluindo riscos, mossas ou vandalismo.
- Danos provocados por qualquer intervenção efetuada por uma pessoa não autorizada.

- Falhas provocadas pelo desgaste normal ou devidos ao envelhecimento normal do produto: vedantes, filtros, acessórios, escova e mangueira do aspirador, lâmpadas, lâmpadas de retroprojector, pás de máquina de lavar, etc.
- Atualizações do programa, devido a alterações nas configurações de rede.
- Danos decorrentes de elementos exteriores ao aparelho (corpos estranhos, insetos, etc.)
- Conteúdo dos aparelhos - congelador, máquina de lavar... - (alimentos, vestuário,...)
- Falhas no produto devido à utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.
- Falhas no produto devido à utilização sem os acessórios fornecidos com o produto ou homologados pelo Fabricante.
- Peças com desgaste normal ou danos de utilização: pneu, câmara de ar, travão,...

O cliente deve ser pessoalmente responsável pelo backup regular dos dados contidos no seu disco rígido ou na memória interna do seu dispositivo, e isto antes de qualquer entrega.

O Auchan não pode ser responsabilizado pela perda ou destruição de dados armazenados, nem pelo danos no software resultantes, nomeadamente, de uma reparação ou avaria.

Da mesma forma, o fabricante não é obrigado a verificar se os cartões SIM / SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.

As disposições anteriores não podem, de forma alguma, reduzir ou eliminar: a garantia legal acima referida, e a garantia comercial do fabricante, se existente (cf. certificado de garantia.).

# SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 51
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 52
3. OPIS URZĄDZENIA	S. 53
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 53
5. OBSŁUGA	S. 53
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 58
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	S. 59
8. GWARANCJE	S. 61

## 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 używać niezgodnie z przeznaczeniem; nieprzestrzeganie tego 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 miski i czyszczenia należy zachować ostrożność.
6. Urządzenia nie należy używać do celów innych niż te, do których jest ono przeznaczone.
7. W przypadku pozostawienia bez nadzoru oraz przed składaniem, rozkładaniem lub czyszczeniem urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania.
8. Podstawy z silnikiem nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.
9. Ostrza urządzenia są bardzo ostre, przy dotykaniu ich należy zachować ostrożność.
10. 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.
11. Otworów wentylacyjnych znajdujących się od spodu urządzenia nie wolno zasłaniać przedmiotami takimi jak gazety, obrusy lub zasłony. Nie należy wkładać do wentylatora jakichkolwiek przedmiotów.
12. Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku w klimacie umiarkowanym.
13. 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.

14. 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 chwycić za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za przewód.

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

16. Nie należy używać urządzenia jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jak ~~o~~ lwiak sposób.

17. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

18. Uwaga: niewłaściwe użycie stwarza potencjalnie ryzyko urazów.

19. **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.


20. Do urządzenia nie należy używać przedłużacza, chyba że został on sprawdzony i przetestowany przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta.


21. Urządzenie należy chronić przed wilgocią, zachlapaniem i kontaktem z płynami. Na urządzeniu lub obok niego nie należy stawiać jakichkolwiek przedmiotów zawierających płyny (takich jak wazony lub szklanki/kieliszki).

22. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego służy do odłączania urządzenia od zasilania, wtyczka ta musi być zawsze łatwo dostępna.

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

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

25.  Urządzenia elektryczne i elektroniczne należy koniecznie sortować i utylizować osobno. Urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie należy wyrzucać razem ze zwykłymi, nieposortowanymi odpadami domowymi.

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

## 2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie robocze:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Moc znamionowa:	1400 W
Pojemność dzbanka blendera:	1,5 l
Pojemność miski do mieszania:	1,5 l
Klasa ochrony	Klasa II

### 3. OPIS URZĄDZENIA

- |   |   |
|---|---|
| 1. Tylna pokrywa (złącze blendera wewnątrz)   | 13. Ubijaczka   |
| 2. Dźwignia przechylenia  | 14. Trzepaczka  |
| 3. Pokrętko prędkości Speed z lampką kontrolną zasilania (P-Pulse, 0-Standby, Speed 1- 6) | 15. Hak do zagniatania ciasta                           |
| 4. Podstawa blokująca miskę (Lock – Unlock/Blokowanie - Odblokowanie)                     | 16. Drobnopercowana płytka                              |
| 5. Wał miksera  | 17. Średniopercowana płytka                             |
| 6. Pokrywa przednia (złącze maszynki do mielenia mięsa wewnątrz)                          | 18. Grubopercowana płytka                               |
| 7. Przycisk odblokowujący maszynkę do mielenia mięsa lub tarkę                            | 19. Popychacz   |
| 8. Pokrywa otworu podającego  | 20. Mocowanie tarki gruboziarnistej                     |
| 9. Pokrywa dzbanka  | 21. Mocowanie tarki drobnoziarnistej                    |
| 10. Dzban blendera  | 22. Mocowanie krajalnicy                                |
| 11. Przezroczysta osłona przeciwbryzgowa z otworem do podawania                           | 23. Obudowa tarki/krajalnicy i rurka podająca           |
| 12. Miska z uchwytyami  | 24. Nakrętka blokująca płytkę perforowaną               |
|   | 25. Ostrze maszynki do mielenia mięsa                   |
|   | 26. Helisa maszynki do mielenia mięsa                   |
|   | 27. Obudowa maszynki do mielenia mięsa i rurka podająca |
|   | 28. Popychacz do mięsa                                  |
|   | 29. Taca na mięso                                       |

PL

### 4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wypakuj urządzenie i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń i czy nie brakuje w nim żadnych części.
- Wyczyść urządzenie i akcesoria, postępując zgodnie z instrukcjami w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

### 5. OBSŁUGA

Umieść mikser stojący na solidnej, płaskiej i stabilnej powierzchni, takiej jak blat kuchenny lub stół.



#### OSTRZEŻENIE:

- Urządzenie zawiera ostre wirujące ostrza i ruchome części. Nie dotykaj żadnej poruszającej się części urządzenia.
- Zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego przed montażem, demontażem, wymianą akcesoriów, czyszczeniem lub zbliżaniem się do ruchomych części.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania lub gdy jest podłączone do gniazdka elektrycznego. Odłącz urządzenie, aby je wyłączyć.
- Aby uniknąć przypadkowego uruchomienia, przed podłączeniem upewnij się, że pokrętko prędkości Speed znajduje się w pozycji 0 (Standby).

## 5.1. KORZYSTANIE Z MIKSERA




1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.
2. Aby przechylić głowicę urządzenia, przytrzymaj górną przednią część urządzenia jedną ręką i popchnij dźwignię przechylania (2) w kierunku strzałki (**rys. A1**). Głowica urządzenia przechyli się automatycznie.
3. Przymocuj osłonę przeciwbryzgową (11) do miksera, wciskając ją w obwód wokół wału miksera (5) (**rys. A2**).
4. Włóż suche i płynne składniki do miski (12). Nie przepelniaj miski. Maksymalna masa suchych i płynnych składników wynosi 1,5 kg (→ AKCESORIA DO MIESZANIA, PRĘDKOŚCI I CZAS).
5. Umieść miskę (12) na podstawie blokującej (4) i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na podstawie (**rys. A3**).
6. Aby zainstalować wybrane akcesorium do mieszania [ubijaczka (13), trzepaczka (14) lub hak do wyrabiania ciasta (15)], wyrównaj dwa nacięcia na akcesorium za pomocą sworznia na wale miksera (5), wciśnij akcesorium i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na swoim miejscu (**rys. A4, A5**).
7. Aby przechylić głowicę urządzenia, naciśnij dźwignię przechylania (2) w kierunku strzałki, aby odblokować głowicę i opuść głowicę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu (**rys. A6**).
8. Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Lampka kontrolna na pokrętle prędkości Speed zaświeci się, wskazując, że urządzenie jest włączone.
9. Obróć pokrętło prędkości Speed (3) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby rozpocząć mieszanie, wybierz wymaganą prędkość od 1 do 6 (→ AKCESORIA MIESZAJĄCE, PRĘDKOŚCI I CZAS).

**WAŻNE:** Nie używaj miksera dłużej niż 3 minuty w sposób ciągły, ponieważ silnik może się przegrzać. Pozostaw urządzenie na kilka minut przed ponownym mieszaniem. Nie należy przekraczać 15 minut użytkowania.

10. Po zakończeniu korzystania z urządzenia przywróć pokrętło prędkości Speed na 0 (tryb gotowości Standby) i odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby je wyłączyć. Lampka kontrolna na pokrętle prędkości Speed zgaśnie.
11. Przytrzymaj u góry przód urządzenia jedną ręką i popchnij dźwignię przechylania (2) w kierunku strzałki, aby odchylić głowicę urządzenia w górę.
12. Obróć miskę (12) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją odblokować i wyjąć z podstawy blokującej.
13. Obróć akcesorium do mieszania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć je z urządzenia.
14. Wyczyścić urządzenie i jego akcesoria (→ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

### 5.1.1. AKCESORIA DO MIESZANIA, PRĘDKOŚCI I CZAS

Przestrzegaj zalecanych prędkości i czasu pracy dla akcesoriów do mieszania z poniższej tabeli.

Akcesorium	Użytkowanie	Składniki (maks. 1,5 kg)	Prędkość	Czas (min.)	Sposób
	<b>Hak do ciasta</b> (zagniatanie)	850 g mąki + 640 g wody	1-3	3-5	Mieszaj z prędkością 1 przez 30 sekund, z prędkością 2 przez 30 sekund, a następnie z prędkością 3 przez 2 do 4 minut, aby zagnieść ciasto.
	<b>Ubijaczka</b> (młko wanie i mieszanie)	660 g mąki + 840 g wody	2-4	3-10	Mieszaj z prędkością 2 przez 20 sekund, z prędkością 4 przez co najmniej 2 minuty 40 sekund.
	<b>Trzepaczka</b> (ubijanie)	3 białka jaj (minimum)	5-6	3-10	Mieszaj z prędkością 5 lub 6 przez co najmniej 3 minuty.

PL

### 5.2. UŻYWANIE BLENDERA



#### OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie używaj dzbanka blendera bez pokrywki i nasadki z otworem do napełniania.
- Nie nakładaj ani wyjmuj dzbanka, gdy silnik pracuje, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.
- Blender może być używany do przygotowywania żywności dla niemowląt, jak przeciery warzywne lub owocowe, młko wania zup, przegrzewanie sosów, kawy itp.
- Usuń twarde skorupy, skórki lub kości i pokrój składniki w małe kostki przed włożeniem ich do blendera.

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.
2. Zdejmij tylną pokrywę (1), aby uzyskać dostęp do złącza **blendera (rys. B1)**.
3. Dodaj pokrojone w kostkę składniki i płyn do dzbanka blendera (10). Nie przekraczaj maksymalnego poziomu 1,5 l zaznaczonego na dzbanku.



**OSTROŻNIE:** Nie mieszaj gorących zup lub płynów o temperaturze powyżej 80°C, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń. Gorące potrawy lub płyny wytwarzają ciśnienie w dzbanku i mogą wydostać się spod pokrywki lub unieść ją podczas mieszania.

**UWAGA:** Jeśli mieszasz umiarkowanie gorące potrawy lub płyny, pozostaw do ostygnięcia, a następnie napełnij dzbanek blendera w 1/3 lub 1/2 i zmiksuj.

4. Zamknij pokrywkę dzbanka (9), włóż nasadkę otworu podającego (8) i obróć nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować. Nasadka otworu podającego pozwala na dodanie dodatkowych składników podczas miksowania bez zdejmowania pokrywki.
5. Umieść dzbanek blendera (10) na złączu blendera i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować go na miejscu.
6. Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Lampka kontrolna na pokrętle prędkości Speed zaświeci się, wskazując, że urządzenie jest włączone.
7. Obróć pokrętkę prędkości Speed (3) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby rozpocząć mieszanie, wybierz prędkość od 4 do 6.
8. Aby użyć funkcji Pulse, obróć pokrętkę prędkości Speed na „P” na kilka sekund i zwolnij, aby zatrzymać. Funkcja Pulse przeskakuje do najwyższej prędkości, aby uzyskać szybkie krótkie miksowanie. Używaj tej funkcji umiarkowanie, aby uniknąć przegrzania silnika.

**WAŻNE:** Nie używaj blendera dłużej niż 3 minuty w sposób ciągły, ponieważ silnik może się przegrzać. Pozostaw urządzenie na kilka minut przed ponownym miksowaniem. Nie należy przekraczać 15 minut użytkowania.

9. Po zakończeniu korzystania z urządzenia przywróć pokrętkę prędkości Speed na 0 (tryb gotowości Standby) i odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby je wyłączyć. Lampka kontrolna na pokrętle prędkości Speed zgaśnie.
10. Poczekaj, aż ostrza się zatrzymają, a następnie obróć dzbanek blendera (10) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wyjąć go z urządzenia.
11. Otwórz pokrywkę dzbanka i podaj potrawę.
12. Zamknij tylną pokrywę (1), gdy blender nie jest używany.
13. Wyczyść urządzenie i jego akcesoria (→ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).

### 5.2.1. USUWANIE ŻYWNOSCI

Jeśli żywność przykleiła się do ostrzy, natychmiast wyłącz i odłącz urządzenie.



**OSTROŻNIE:** Wyjmij dzbanek blendera z urządzenia przed usunięciem żywności. Użyj silikonowej szpatułki, aby usunąć żywność zablokowaną wokół ostrzy, nigdy nie używaj palców.

### 5.3. KORZYSTANIE Z MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA



**OSTRZEŻENIE:** Zawsze używaj dostarczonego popychacza do mięsa. Nigdy nie wkładaj palców ani przyborów do podajnika.

- Usuń wszelkie kości z mięsa (wieprzowiny, wołowiny, jagnięciny itp.), Pokrój mięso na paski lub kostki o boku 2,5 cm.
1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.
  2. Włóż helisę (26) do obudowy maszynki (27) (rys. C1).
  3. Włóż ostrze maszynki (25) do helisy (26) tak, aby otwór w ostrzu był wyrównany z kwadratową nakrętką na helisie.



4. Na ostrze maszyny nałóż wybraną perforowaną płytkę [drobną (16), średnią (17) lub grubą (18)], upewniając się, że 2 nacięcia na krawędzi płytki są wyrównane z wypustkami w obudowie rozdrabniacza.
5. Umieść nakrętkę blokującą (24) i dokręć ją ręcznie zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować zespół w obudowie maszyny (27).
6. Zdejmij pokrywę przednią (6), aby uzyskać dostęp do złącza maszyny (rys. C2).
7. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający (7), mocno wóź zmontowaną obudowę rozdrabniacza (27) do złącza maszyny do mięsa z rurką podającą skierowaną na pozycję godziny 2, zwolnij przycisk zwalniający (7) i obróć rurkę podającą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na miejscu na pozycji **godziny 12 (rys. C3)**.
8. Umieść tacę na mięso (29) na rurce **podającej (rys. C4)**.
9. Umieść talerz pod wylotem maszyny do mielenia mięsa.
10. Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Lampka kontrolna na pokrętle prędkości Speed zaświeci się, wskazując, że urządzenie jest włączone.
11. Obróć pokrętkę prędkości Speed (3) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby rozpocząć mielenie, wybierz prędkość od 1 do 3.
12. Umieść paski lub kawałki mięsa na tacy na mięso (29) i użyj popychacza do mięsa (28), aby dodawać i powoli wypychać mięso do rurki podającej (27) i do maszyny do mielenia mięsa.

**WAŻNE: Nie używaj maszyny do mielenia mięsa dłużej niż 5 minut w sposób ciągły, ponieważ silnik może się przegrzać. Pozostaw urządzenie na kilka minut przed ponownym rozdrabnianiem. Nie należy przekraczać 15 minut użytkowania.**

13. Po zakończeniu korzystania z urządzenia przywróć pokrętkę prędkości Speed na 0 (tryb gotowości Standby) i odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby je wyłączyć. Lampka kontrolna na pokrętle prędkości Speed zgaśnie.
14. Wyjmij tacę na mięso (29).
15. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający (7) i obróć obudowę maszyny do mielenia mięsa (27) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wyjąć ją z urządzenia.
16. Wyczyść urządzenie i jego akcesoria (→ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).
17. Zamknij pokrywę przednią (6), gdy maszyna do mielenia mięsa nie jest używana.

**WAŻNE: Nie używaj tarki/krajalnicy dłużej niż 5 minut w sposób ciągły, ponieważ silnik może się przegrzać. Pozostaw urządzenie na kilka minut przed ponownym tarcieniem lub krojeniem. Nie należy przekraczać 15 minut użytkowania.**

18. Po zakończeniu korzystania z urządzenia przywróć pokrętkę prędkości Speed na 0 (tryb gotowości Standby) i odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego, aby je wyłączyć. Lampka kontrolna na pokrętle prędkości Speed zgaśnie.
19. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający (7) i obróć obudowę tarki/krajalnicy (23) zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wyjąć ją z urządzenia.
20. Wyczyść urządzenie i jego akcesoria (→ CZYSZCZENIE I KONSERWACJA).
21. Zamknij pokrywę przednią (6), gdy tarka nie jest używana.

## 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



### OSTRZEŻENIE

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Ostrza maszynki do mielenia mięsa, blendera, tarki i krajalnicy są bardzo ostre. Ostrożnie obchodź się z ostrzami.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie lub jakiegokolwiek cieczy. Nigdy nie płucz ich pod bieżącą wodą.

**WAŻNE:** Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów nie wolno używać rozpuszczalników, chemicznych lub ściernych środków czyszczących, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani zmywaków.

PL

- Wyczyść urządzenie i akcesoria po każdym użyciu.
- Usuń użyte akcesoria i akcesoria (miska miksera, akcesoria do mieszania, dzbanek blendera, zespół maszynki do mielenia mięsa lub zespół tarki/krajalnicy), zdemontuj i umyj je miękką gąbką w ciepłej wodzie z detergentem. Wypłucz i dokładnie wysusz. Nie namaczaj. Nie myj w zmywarce.
- Wytrzyj jednostkę główną (podstawę silnika) miękką, wilgotną szmatką. Dokładnie wysusz.
- **WSKAZÓWKA:** Aby szybko wyczyścić dzbanek blendera, do połowy napełnij go ciepłą wodą, dodaj nieco płynu do mycia naczyń, zamknij pokrywkę i mieszaj przez kilka sekund na niskiej prędkości. Powtórz przy użyciu wody z kranu. Wypłucz i dokładnie wysusz.
- Wetrzyj cienką warstwę oleju spożywczego w akcesoria do ostrzy i miskę do mieszania, aby chronić je przed rdzewieniem.
- Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu w chłodnym i suchym miejscu.

## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Podczas użytkowania urządzenie nagle przestało działać.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ochrona przed przegrzaniem została aktywowana i automatycznie wyłączyła urządzenie.</li> <li>■ Urządzenie było używane zbyt długo bez przerwy.</li> <li>■ Temperatura otoczenia jest zbyt wysoka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustaw pokrętko prędkości Speed na 0 i odłącz urządzenie. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia do temperatury pokojowej (ok. 15-30 min.), aby zresetować ochronę przed przegrzaniem.</li> <li>■ Przestrzegaj zalecanych czasów pracy, przerw i maksymalnego czasu pracy, aby uniknąć przegrzania urządzenia.</li> <li>■ Używaj urządzenia w chłodnym miejscu.</li> </ul>
Urządzenie nie działa po przekręceniu pokrętła prędkości Speed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Brak kontaktu między wtyczką a gniazdem zasilania.</li> <li>■ Brak prądu.</li> <li>■ Bezpiecznik wyłączył się z powodu przeciążenia obwodu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Upewnij się, że wtyczka jest całkowicie włożona do gniazdka elektrycznego.</li> <li>■ Sprawdź źródło zasilania podłączając inne urządzenie do gniazda.</li> <li>■ Odłącz urządzenia o dużej mocy podłączone do tego samego obwodu i włącz wyłączony bezpiecznik w skrzynce elektrycznej.</li> </ul>
Nadmierny hałas podczas pracy urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Urządzenie wytwarza większy hałas przy dużych prędkościach niż przy niskich prędkościach.</li> <li>■ Za dużo składników w misce do mieszania.</li> <li>■ Nieprawidłowy montaż.</li> <li>■ Czas pracy jest zbyt długi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dobierz odpowiednie akcesorium i szybkość do składników.</li> <li>■ Nie przekraczaj 1,5 kg w misce do mieszania.</li> <li>■ Sprawdź i ponownie zmontuj akcesorium lub złącze.</li> <li>■ Zatrzymaj urządzenie i pozostaw na chwilę, aby ostygło.</li> </ul>

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Prędkość urządzenia spada lub prędkość jest niestabilna	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Temperatura otoczenia jest zbyt niska, co powoduje stwardnienie środka smarnego w urządzeniu.</li> <li>■ Składniki są zbyt twarde lub zbyt duże, co powoduje przeciążenie maszyny; ilość płynu jest niewystarczająca.</li> <li>■ Napięcie w sieci domowej nagłe spadło.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zdejmij wszystkie przystawki (miskę, dzbanek blendera itp.) i pozostaw urządzenie w trybie gotowości (pokrętko prędkości Speed ustawione na 0) przez 5 minut, aby zmiękczyć smar i przywrócić stabilność prędkości.</li> <li>■ Zmniejsz objętość żywności, którą miksujesz, unikaj dodawania żywności o twardej konsystencji lub zwiększ ilość płynu.</li> <li>■ Używaj urządzenia, gdy napięcie domowe jest stabilne.</li> </ul>
Urządzenie kołysze się lub trzęsie podczas użytkowania.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Powierzchnia jest niestabilna lub nierówna.</li> <li>■ Sprawdź, czy ze stopki nie spadła podkładka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Umieść urządzenie na płaskim, solidnym i równym blacie.</li> <li>■ Ponownie załóż podkładkę na stopkę.</li> </ul>
Nie można odchylić głowicy urządzenia do góry po przymocowaniu osłony przeciwbryzgowej i miski.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Osłona przeciwbryzgowa nie jest prawidłowo przymocowana.</li> <li>■ Miska nie jest prawidłowo zablokowana w podstawie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obróć osłonę przeciwbryzgową i upewnij się, że jest wciśnięta do końca.</li> <li>■ Ponownie załóż miskę i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować.</li> </ul>
Ciasto ściemniało po zagnieceniu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Czarny proszek spadł z głowicy mieszającej na ciasto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przed użyciem upewnij się, że głowica mieszająca i hak są suche, bez kurzu ani wilgoci.</li> <li>■ Wyczyść i wysusz urządzenie przed przechowywaniem.</li> </ul>

## 8. GWARANCJE

### Gwarancje i ograniczenia odpowiedzialności

Produkty są objęte gwarancją przez okres 36 miesięcy od daty zakupu lub daty dostawy do domu klienta. W zależności od kraju gwarancja ta obejmuje od 24 do 36 miesięcy prawnej gwarancji zgodności.

W krajach, w których obowiązuje 24-miesięczna prawna gwarancja zgodności, po wygaśnięciu pierwszej gwarancji wchodzi w życie 12-miesięczna gwarancja handlowa, stanowiąca uzupełnienie tej ostatniej.

### Warunki obowiązywania gwarancji

#### W przypadku prawnej gwarancji zgodności

Zachęcamy do zasięgnięcia informacji u dystrybutora i/lub zapoznania się z jego OWS (Ogólnymi Warunkami Sprzedaży).

PL

#### W przypadku gwarancji handlowej

Zachęcamy do zwrotu produktu do recepcji sklepu, w którym został kupiony wraz z dowodem zakupu (np. paragonem) produktu i jego akcesoriów w oryginalnym opakowaniu dla wszystkich krajów poza Francją. Należy również podać takie informacje, jak data zakupu, model i numer seryjny lub IMEI (informacje te zwykle znajdują się na produkcie, opakowaniu lub dokumencie stanowiącym dowód zakupu). Należy dostarczyć produkt z wszystkimi akcesoriami niezbędnymi dla jego prawidłowego funkcjonowania (zasilacz, adapter itd.). W przypadku, jeśli reklamacja jest objęta gwarancją, w zależności od obowiązujących przepisów miejscowych serwis naprawczy może:

- Przeprowadzić naprawę lub wymienić uszkodzone części.
- Wymienić zwracany produkt na inny o co najmniej takiej samej funkcjonalności i równoważnych parametrach wydajnościowych.
- Zwrócić cenę zakupu produktu, określoną w dokumencie stanowiącym dowód zakupu.

W produktach naprawionych lub wymienionych mogą znajdować się komponenty i wyposażenie nowe i/lub regenerowane.

### Gwarancja handlowa nie obowiązuje w następujących przypadkach:

- Uszkodzenia lub problemy spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przeprowadzeniem jakichkolwiek przeróbek urządzenia lub podłączeniem go do zasilania elektrycznego o nieprawidłowych parametrach natężenia lub napięcia.
- Użytkowanie lub przechowywanie szkodliwe dla dobrej konserwacji urządzenia (utlenianie, korozja), wykorzystywanie energii, użytkowanie lub instalacja niezgodne z instrukcjami producenta, zaniedbanie lub stosowanie nieodpowiednich urządzeń peryferyjnych, oprogramowania lub materiałów eksploatacyjnych.
- Profesjonalne lub zbiorowe, przemysłowe lub komercyjne wykorzystanie produktu.
- Przeprowadzenie modyfikacji urządzeń, których plomba gwarancyjna lub numer seryjny zostały uszkodzone, naruszone, usunięte lub uległy oksydacji.
- W przypadku baterii przeznaczonych do wymiany i akcesoriów okres gwarancji wynosi 6 miesięcy.
- Uszkodzenie baterii spowodowane przeładowaniem lub nieprzestrzeganiem wskazówek bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi.
- Uszkodzenia o charakterze estetycznym, takie jak zarysowania, wyrzuszenia lub akty wandalizmu.
- Uszkodzenia spowodowane przeprowadzeniem jakichkolwiek prac przez osoby nieuprawnione.

- Uszkodzenia spowodowane normalnym zużyciem lub starzeniem się produktu: uszczelki, filtry, akcesoria, szczotka i wąż do odkurzacza, lampy, lampy do rzućników, łopatkę do pralek itp.
- Aktualizacja oprogramowania związana z modyfikacją parametrów sieci.
- Uszkodzenia spowodowane przez elementy znajdujące się poza urządzeniem (ciała obce, owady itp.)
- Zawartość urządzeń – zamrażarka, pralka itd. – (żywność, odzież itd.).
- Uszkodzenia produktu spowodowane użyciem oprogramowania innych producentów w celu zmodyfikowania, zmiany, adaptacji lub modyfikacji istniejących.
- Uszkodzenia produktu spowodowane jego użyciem bez akcesoriów zatwierdzonych przez producenta.
- Normalne zużycie lub uszkodzenia części wynikające z użytkowania: opona, dętka, hamulec itp.

PL

Klient jest odpowiedzialny za regularne tworzenie kopii zapasowych danych znajdujących się na jego dysku twardym lub w pamięci wewnętrznej urządzenia przed jego przekazaniem do naprawy.

Auchan nie ponosi odpowiedzialności za utratę lub zniszczenie przechowywanych danych ani za uszkodzenia oprogramowania, w szczególności wynikające z przywrócenia parametrów fabrycznych lub awarii.

Analogicznie producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za sprawdzenie, czy ze zwracanych produktów zostały wyjęte karty SIM/SD.

Powyższe postanowienia w żaden sposób nie ograniczają ani nie eliminują: gwarancji prawnej, o której mowa powyżej oraz gwarancji handlowej producenta, jeśli jest udzielana (patrz karta gwarancyjna).

# TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	63. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	64. O.
3. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA	65. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	65. O.
5. ÜZEMELTETÉS	65. O.
6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	70. O.
7. HIBAELHÁRÍTÁS	71. O.

## 1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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 vezetékét 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. Óvatosan járjon el a vágókések kezelése során, vagy ha üríti a tálat és a tisztítás során.
6. Ne használja a készüléket a rendeltetési céljának nem megfelelő célra.
7. Mindig válassza le a készüléket a villamos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
8. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a motoregységet.
9. A készülék pengéi rendkívül élesek, és óvatosan kell kezelni őket.
10. Ne helyezze a készüléket forró gázláng, elektromos betét vagy meleg sütő fölé vagy közelébe. Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékekre.
11. A készülék alján található szellőzőnyílásokat nem szabad tárgyakkal eltorlaszolni, például újságokkal, asztalterítőkkal vagy függönyökkel. Ne helyezzen tárgyakat a ventilátorba.
12. A készülék kizárólag mérsékelt éghajlati körülmények közötti használatra alkalmas.
13. 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. Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
14. 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 vezetékét húzza.
15. Ne engedje, hogy a kábel lelógjon az asztal szélén, vagy forró felülethez érjen.
16. Ne használja a készüléket, ha leesett, vagy bármilyen módon megsérült.

17. Az áramütés elleni védelem érdekében a sérült hálózati vezetéköt csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.

18. Figyelmeztetés: a helytelen használat miatt fennálló potenciális veszély.

19. 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 akár ártatlanul is lenullázhatja, ami veszélyezteti a készüléket.

20. Ne használja a készüléket hosszabbító vezetékkel, kivéve, ha a vezetéköt képzett szakember vagy a szerviz személyzete ellenőrizte és tesztelte.

21. A készüléket nem szabad kitenni nedvességnek, fröccsenő víznek vagy más folyadéknak. Ne helyezzen folyadékot tartalmazó tárgyat (például vázákat, poharakat) a készülékre, vagy annak közelébe.

22. Mivel a hálózati aljzat a készülék leválasztására is szolgál, a hálózati aljzatnak mindig könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

23. Ez a szimbólum jelzi, hogy az anyagok engedély nélkül nem érintkezhetnek étellel való érintkezéshez.



24. A készülékhez kapott dokumentációban található egyenlő oldalú háromszögben lévő felkiáltójel szimbólum fontos működési és karbantartási utasítások a karbantartás és javítás) utal.



25. Az elektromos és elektronikus berendezést külön kell válogatni és ártalmatlanítani. Az elektromos és elektronikus hulladékot ne helyezze a normál, vegyes háztartási hulladékok közé.



26. 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

Üzemi feszültség:	220–240 V ~, 50–60 Hz
Névleges teljesítmény	1400 W
Robotgép edény kapacitása:	1,5 l
Keverőtál kapacitása:	1,5 l
Védelmi osztály	II. osztály



### 3. A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Hátsó burkolat (turmixgép csatlakozó belül)  | 13. Keverőkar                        |
| 2. Billenőkar   | 14. Habverő                          |
| 3. Sebességállító gomb tápellátás jelzőlámpával (P – irányváltás, 0 – készenléti, 1–6 sebesség) | 15. Dagasztókar                      |
| 4. Edény rögzítő alap (zár–nyit)  | 16. Kis lyukú rostély                |
| 5. Robotgép tengely   | 17. Közepes lyukú rostély            |
| 6. Elülső burkolat (daráló csatlakozó belül)  | 18. Durva lyukú rostély              |
| 7. Daráló vagy reszelő kioldógomb   | 19. Tömő-eszköz                      |
| 8. Betöltőnyílás sapka  | 20. Durva reszelő tartozék           |
| 9. Edény fedele   | 21. Finom reszelő tartozék           |
| 10. Robotgép edény  | 22. Szeletelő tartozék               |
| 11. Átlátszó fröccsenésgátló betöltőnyílással   | 23. Reszelő/szeletelő ház és adagoló |
| 12. Keverőtál fogantyúval   | 24. Rostély rögzítőanya              |
|   | 25. Daráló penge                     |
|   | 26. Daráló csiga tengelye            |
|   | 27. Daráló ház és adagoló            |
|   | 28. Húsnymó                          |
|   | 29. Hústálca                         |

HU

### 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Csomagolja ki a készüléket, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ellenőrizze, hogy a készüléknek nincs-e látható sérülése, és nem hiányoznak-e alkatrészek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS fejezetben leírtak szerint.

### 5. ÜZEMELTETÉS

A konyhai robotgépet szilárd, sima és stabil felületre helyezze, például konyhai munkalapra vagy asztalra.



#### FIGYELMEZTETÉS:

- Ez a készülék éles, forgó pengéket és mozgó alkatrészeket tartalmaz. A súlyos sérülések elkerülése érdekében ne érjen semmilyen mozgó alkatrészhez.
- Mindig húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból, mielőtt összeszerelné, szétszerelné, kicserélné a tartozékokat, tisztítaná vagy a mozgó alkatrészekhez közelítené.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben, vagy amíg az elektromos aljzatba be van dugva. A kikapcsoláshoz húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból.
- A véletlen indítás elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a Sebességállító gomb a „0” (készenléti) állásban van-e, mielőtt csatlakoztatja a készüléket.

## 5.1. A MIXER HASZNÁLATA




1. Ellenőrizze, hogy a készülék az elektromos aljzathoz csatlakoztatva van-e.
2. A készülék fejének felfelé billentéséhez egyik kezével fogja meg a készülék felső elülső részét, és nyomja a billentőkart (2) a nyíl irányába **(A1 ÁBRA)**. A készülék feje automatikusan felfelé billen.
3. Rögzítse a fröccsenésgátlót (11) a robotgépbe, ehhez nyomja a robotgép tengely (5) körüli perembe **(A2 ÁBRA)**.
4. Tegye a száraz és a folyékony hozzávalókat a keverőtálba (12). Ne töltse túl a keverőtálat. A száraz és folyékony hozzávalók maximális mennyisége 1,5 kg (→ KEVERŐ TARTOZÉKOK, SEBESSÉG ÉS IDŐ).
5. Helyezze a keverőtálat (12) a rögzítő alapra (4), és az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva rögzítse az alapra **(A3 ÁBRA)**.
6. A kiválasztott keverő tartozék [keverőszár (13), habverő (14) vagy dagasztókar (15)] beszereléséhez igazítsa a tartozék két hornyát a robotgép tengely (5) csapjaihoz, tolja be a tartozékot, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem rögzül **(A4, A5 ÁBRA)**.
7. A készülék fejének lefelé billentéséhez nyomja a billentőkart (2) a nyíl felé a fej kioldásához, és engedje le a fejet, amíg amíg a helyére nem rögzül **(A6 ÁBRA)**.
8. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelő elektromos aljzathoz. A Sebességállító gombon lévő jelzőlámpa világít, ami azt jelzi, hogy a készülék be van kapcsolva.
9. A keverés megkezdéséhez fordítsa el a Sebességállító gombot (3) az óramutató járásával megegyező irányba, válassza ki a kívánt sebességet „1”–„6” (→ KEVERÉS KÉSZLET, SEBESSÉG ÉS IDŐ).

**FONTOS: Ne használja a keverőt folyamatosan 3 percnél tovább, mert a motor túlmelegedhet. Hagyja a készüléket néhány percre pihenni, mielőtt újra keverni kezd. Ne lépje túl a 15 perces használati időt.**

10. Ha befejezte a készülék használatát, állítsa vissza a Sebességállító gombot „0” (készenléti állapot) állásba, és a készülék kikapcsolásához húzza ki a készüléket az elektromos aljzathoz. A Sebességállító gombon lévő jelzőlámpa elalszik.
11. Egyik kezével fogja meg a készülék felső elülső részét, és a készülék fejének felfelé billentéséhez nyomja a billentőkart (2) a nyíl irányába.
12. Fordítsa el a keverőtálat (12) az óramutató járásával ellentétes irányba a kioldáshoz, és vegye le a rögzítő alapról.
13. Fordítsa el a keverő tartozékot az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye ki a készülékből.
14. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait (→ TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).

### 5.1.1. KEVERŐ TARTOZÉK, SEBESSÉG ÉS IDŐ

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

Tartozékok	Használat	Hozzávalók (max. 1,5 kg)	Sebesség	Időtartam (perc)	Módszer
	<b>Dagasztókar</b> (dagasztás)	850 g liszt + 640 g víz	1–3	3–5	A tészta elől szítéséhez működtesse 1-es sebességen 30 másodpercig, 2-es sebességen 30 másodpercig, majd 3-as sebességen 2–4 percig.
	<b>Keverőkar</b> (mixelés és keverés)	660 g liszt + 840 g víz	2–4	3–10	Működtesse 2-es sebességgel 20 másodpercig, 4-es sebességgel több mint 2 perc 40 másodpercig.
	<b>Habverő</b> (habverés)	3 tojásfehérje (minimum)	5–6	3–10	Működtesse legalább 3 percig 5-ös vagy 6-os sebességgel.

HU

### 5.2. A TURMIXGÉP HASZNÁLATA



#### FIGYELMEZTETÉS:

- Soha ne használja a robotgép edényét a fedél és a betöltőnyílás sapka nélkül.
  - A sérülések vagy a készülék károsodásának elkerülése érdekében ne tegye fel, és ne vegye le az edényt, amikor a motor működik.
  - A turmixgép bébiételek, például zöldség- vagy gyümölcspürék készítésére, levesek turmixolására, szószok turmixok és hasonlók elől szítésére használható.
  - Távolítsa el a hozzávalókól a kemény héjat vagy a csontokat, és vágja a hozzávalókat apró kockákra, mielőtt a turmixgépbe teszi őket.
1. Ellenőrizze, hogy a készülék az elektromos aljzathoz csatlakoztatva van-e.
  2. Távolítsa el a hátsó burkolatot (1), hogy hozzáférjen a turmixgép csatlakozási zóhoz (B1 ÁBRA).
  3. Tegye a felül lévő hozzávalókat és a folyadékot a robotgép edényébe (10). Ne lépje túl az edényben lévő „1,5 l” maximális szintjelzést.



**VIGYÁZAT:** Az égési sérülések vagy sérülések elkerülése érdekében ne keverjen forró leveseket vagy 80 °C feletti folyadékokat. A forró ételek vagy folyadékok nyomást fejtenek ki az edényben, ami a fedélen keresztül távozhat, vagy a keverés során lerepíti a fedelet.

**MEGJEGYZÉS:** Ha közepesen forró ételeket vagy folyadékokat turmixol, hagyja, hogy kellőképpen lehűljenek, majd a robotgép edényt 1/3-1/2-ig töltsse fel a turmixoláshoz.

4. Zárja le az edény fedelét (9), helyezze be a betöltőnyílás sapkáját (8), 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.
5. Helyezze a robotgép edényt (10) a turmixgép csatlakozóra, és rögzítse a helyére az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.
6. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelő elektromos aljzathoz. A Sebességállító gombon lévő jelzőlámpa világít, ami azt jelzi, hogy a készülék be van kapcsolva.
7. A keverés megkezdéséhez fordítsa el a Sebességállító gombot (3) az óramutató járásával megegyező irányba, válassza ki a „4”–„6” sebességet.
8. Az irányváltó funkció használatához fordítsa a Sebességállító gombot néhány másodpercig „P” állásba, majd a leállításhoz engedje el. Az irányváltó funkció a legnagyobb sebességre ugrik a gyors, rövid turmixoláshoz. Rövid ideig használja ezt a funkciót, hogy elkerülje a motor túlmelegedését.

**FONTOS:** Ne használja a turmixgépet folyamatosan 3 percnél tovább, mert a motor túlmelegedhet. Hagyja a készüléket néhány percig pihenni, mielőtt újra turmixolni kezd. Ne lépje túl a 15 perces használati időt.

9. Ha befejezte a készülék használatát, állítsa vissza a Sebességállító gombot „0” (készenléti állapot) állásba, és a készülék kikapcsolásához húzza ki a készüléket az elektromos aljzathoz. A Sebességállító gombon lévő jelzőlámpa elalszik.
10. Várja meg, amíg a pengék leállnak, majd fordítsa el a robotgép edényt (10) az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye ki a készülékből.
11. Nyissa fel az edény fedelét, és tálaljon.
12. Zárja le a hátsó fedelet (1), amikor a turmixgépet nem használja.
13. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait (→ TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).

### 5.2.1. ÉLELMISZER ELTÁVOLÍTÁSA

Ha élelmiszer szorult 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.

### 5.3. A HÚSDARÁLÓ HASZNÁLATA



**FIGYELMEZTETÉS:** Mindig használja a mellékelt húsnyomót. Soha ne tegye az ujjait vagy a használati tárgyait az adagolóba.

- A húsból (sertés, marha, bárány stb.) távolítsa el a csontokat, vágja a húst 2,5 cm-es csíkokra vagy kockákra.
1. Ellenőrizze, hogy a készülék az elektromos aljzathoz csatlakoztatva van-e.
  2. Helyezze be a csiga tengelyt (26) a daráló házba (27) **(C1 ÁBRA)**.
  3. Helyezze be a daráló kést (25) a csiga tengelyre (26) úgy, hogy a késen lévő furat egy vonalban legyen a csiga tengelyen lévő négyszögletes anyával.

4. Fedje le a daráló kést a választott rostéllyal [finom (16), közepes (17) vagy durva (18)], ügyeljen arra, hogy a rostély peremén lévő 2 bevágás a húsdaráló házban lévő fűlekhez illeszkedjen.
5. Tegye fel a rögzítőanyát (24), és kézzel, a tartozék rögzítéshez húzza meg az óramutató járásával megegyező irányban a húsdaráló házban (27).
6. Távolítsa el az első burkolatot (6), hogy hozzáférjen a húsdaráló csatlakozóhoz **(C2 ÁBRA)**.
7. Nyomja meg és tartsa lenyomva a kioldógombot (7), helyezze határozottan az összeszerelt húsdaráló házat (27) a húsdaráló csatlakozóba úgy, hogy az adagoló 2 óra pozícióba mutasson, engedje ki a kioldógombot (7), és fordítsa el az adagolót az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg 12 óra pozícióban a helyére nem kattant **(C3 ÁBRA)**.
8. Helyezze a hústálcát (29) az adagolóba **(C4 ÁBRA)**.
9. Tegyen egy tányért a húsdaráló nyílása alá.
10. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelő elektromos aljzathoz. A Sebességállító gombon lévő jelzőlámpa világít, ami azt jelzi, hogy a készülék be van kapcsolva.
11. A darálás megkezdéséhez fordítsa el a Sebességállító gombot (3) az óramutató járásával megegyező irányba, válassza ki a „1”-„3” sebességet.
12. Tegye a húscsikokat a hústálcára (29), és a húsnymó (28) segítségével adagolja és lassan tolja a húst az adagolón (27) keresztül a húsdarálóba.

**FONTOS: Ne használja a húsdarálót folyamatosan 5 percnél tovább, mert a motor túlmelegedhet. Hagyja a készüléket néhány percig pihenni, mielőtt újra darálni kezd. Ne lépje túl a 15 perces használati időt.**

13. Ha befejezte a készülék használatát, állítsa vissza a Sebességállító gombot „0” (készenléti állapot) állásba, és a készülék kikapcsolásához húzza ki a készüléket az elektromos aljzathoz. A Sebességállító gombon lévő jelzőlámpa elalszik.
14. Vegye ki a hústálcát (29).
15. Nyomja meg és tartsa lenyomva a kioldógombot (7), és fordítsa el a daráló házat (27) az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye ki a készülékből.
16. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait (→ TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).
17. Zárja le az első fedelet (6), amikor a húsdarálót nem használja.

**FONTOS: Ne használja a reszelőt/szeletelőt folyamatosan 5 percnél tovább, mert a motor túlmelegedhet. Hagyja a készüléket néhány percig pihenni, mielőtt újra reszelni vagy szeletelni kezd. Ne lépje túl a 15 perces használati időt.**

18. Ha befejezte a készülék használatát, állítsa vissza a Sebességállító gombot „0” (készenléti állapot) állásba, és a készülék kikapcsolásához húzza ki a készüléket az elektromos aljzathoz. A Sebességállító gombon lévő jelzőlámpa elalszik.
19. Nyomja meg és tartsa lenyomva a kioldógombot (7), és fordítsa el a reszelő/szeletelő házat (23) az óramutató járásával megegyező irányba, és vegye ki a készülékből.
20. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékait (→ TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS).
21. Zárja le az első fedelet (6), amikor a reszelőt nem használja.

## 6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



### FIGYELMEZTETÉS

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból.
- A húsdaráló, a turmixgép, a reszelő és a szeletelő pengéi élesek. Óvatosan bánjon a pengékkel.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy bármely folyadékba. Soha ne öblítse őket a csap alatt.

**FONTOS:** A készülék vagy tartozékainak tisztításához ne használjon oldószereket, vegyszereket vagy súroló hatású tisztítószereket, drótkefét, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
- Vegye ki a használt tartozékokat (keverőtál, keverő tartozékok, robotgép edény, daráló vagy reszelő/szeletelő egység), szerelje szét, és mosogassa el őket meleg mosogatószeres vízzel és puha szivaccsal. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg. Ne áztassa. Ne tisztítsa mosogatógépben.
- Törölje át a központi egységet (motor alapot) puha, nedves ruhával. 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. Ismétlje meg csapvízzel. Öblítse le, és gondosan szárítsa meg.
- Kenje be vékonyan étolajjal a penge tartozékokat és a keverőtálat, hogy megóvja őket a rozsdásodástól.
- A készüléket az eredeti csomagolásában, vagy hűvös és száraz helyen tárolja.

## 7. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék használat közben hirtelen leállt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt, és automatikusan kikapcsolta a készüléket.</li> <li>■ A gépet túl sokáig használták szünet nélkül.</li> <li>■ A környezeti hőmérséklet túl magas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Állítsa a Sebességállító gombot „0” állásba, és húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból. A túlmelegedés elleni védelem visszaállításához hagyja a készüléket szobahőmérsékletre lehűlni (kb. 15–30 perc).</li> <li>■ A készülék túlmelegedésének elkerülése érdekében tartsa be az ajánlott működési időt, pihenőidőt és maximális üzemiidőt.</li> <li>■ A készüléket hűvös helyen használja.</li> </ul>
A készülék a Sebességállító gomb elforgatása után nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laza érintkezés a csatlakozódugó és a hálózati aljzat között.</li> <li>■ Áramkimaradás.</li> <li>■ A biztosíték kapcsoló kikapcsolt a túlmelegedés következtében</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó jól van-e csatlakoztatva a hálózati aljzathoz.</li> <li>■ Ellenőrizze az áramforrást, ehhez csatlakoztasson egy másik készüléket az aljzatba.</li> <li>■ Húzza ki az ugyanahhoz az aljzathoz csatlakoztatott nagy teljesítményű készülékeket, és állítsa vissza a biztosítékszekrényben a kioldott biztosíték kapcsolót „On” állásba.</li> </ul>
Túlzott zaj a gép működése közben	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A készülék nagy fordulatszámon nagyobb zajt csap, mint alacsony fordulatszámon.</li> <li>■ Túl sok hozzávaló van a keverőtálban.</li> <li>■ Helytelen összeszerelés.</li> <li>■ A működési idő túl hosszú.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az összetevőkhöz megfelelő tartozékot és sebességet válassza ki.</li> <li>■ Ne töltse 1,5 kg-nál tovább a keverőtálat.</li> <li>■ Ellenőrizze és szerelje fel a tartozékot.</li> <li>■ Állítsa le a készüléket, és hagyja teljesen kihűlni.</li> </ul>

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A gép fordulatszáma csökken, vagy a fordulatszám instabil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A környezeti hőmérséklet túl alacsony, emiatt a gépben lévő kenőanyag megkeményedik.</li> <li>■ Az összetevők túl kemények, vagy túl sok van belőlük, ami a gép túlterhelését okozza, vagy a folyadék mennyisége nem elegendő.</li> <li>■ A háztartási feszültség hirtelen leesett.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Távolítson el minden tartozékot (keverőtál, robotgép edény stb.), és hagyja a gépet 5 percig készenléti üzemmódban (a sebességszabályzó „0” állásban), hogy a kenőanyag felpuhuljon, és a sebesség stabilitása helyreálljon.</li> <li>■ Csökkentse a keverési mennyiséget, ne tegyen bele kemény élelmiszereket, vagy növelje a folyadék mennyiségét.</li> <li>■ A készüléket akkor használja, ha a háztartási feszültség stabil.</li> </ul>
A gép használat közben ingadozik és rázkódik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A felület instabil vagy nem vízszintes.</li> <li>■ Ellenőrizze, hogy nem esett-e le egy talppárna.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A készüléket sima, stabil és vízszintes felületre helyezze.</li> <li>■ Illessze vissza a talppárnát.</li> </ul>
A készülék feje nem dönthető felfelé a fröccsenésgátló és a keverőtál felhelyezése után.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A fröccsenésgátló nincs megfelelően rögzítve.</li> <li>■ A keverőtál nincs teljesen az alapra van rögzítve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fordítsa el a fröccsenésgátlót, és győződjön meg róla, hogy teljesen be van-e tolva.</li> <li>■ Illessze vissza a keverőtálat, és a rögzítéshez fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.</li> </ul>
A tészta sötétebb lesz a használat után.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A keverőfejből fekete por hullott a tésztára.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Használat előtt győződjön meg arról, hogy a keverőfej és a kar száraz-e, és nincs-e benne por vagy nedvesség.</li> <li>■ Tárolás előtt jól tisztítsa és szárítsa meg a készüléket.</li> </ul>



# CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 73
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 74
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 75
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	P. 75
5. UTILIZAREA	P. 75
6. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 80
7. DEPANAREA	P. 81
8. GARANȚII	P. 83

## 1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de utilizarea aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile și să le păstrați la loc sigur pentru consultări viitoare.

1. Nu utilizați niciodată aparatul în mod inadecvat; în caz contrar, acesta poate provoca eventuale vătămări.
2. Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de către 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 procedat cu grijă la manipularea lamelor de tăiere ascuțite, la golirea vasului și în timpul curățării.
6. A nu se utiliza aparatul în alte scopuri decât cel prevăzut.
7. Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezasambla sau curăța.
8. Nu scufundați blocul motor în apă sau în alt lichid.
9. Lamele acestui aparat sunt extrem de ascuțite și trebuie manevrate cu grijă.
10. Nu amplasați produsul deasupra sau în apropierea unui aparat de gătit electric sau cu gaz, ori cuptor încălzit. Nu amplasați aparatul deasupra altor aparate electrice.
11. Orificiile de aerisire situate sub aparat nu trebuie obstrucționate cu obiecte precum ziare, fețe de masă sau perdele. Nu introduceți obiecte în ventilator.
12. Aparatul este destinat numai pentru utilizare în climate temperate.
13. Aparatele pot fi utilizate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatelor în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
14. Opriți aparatul și deconectați-l de la priză înainte de a schimba accesoriul sau de a vă apropia de părțile aflate în mișcare. Scoateți apucând de ștecher. Nu trageți de cablul de alimentare.
15. Nu lăsați cablul de alimentare suspendat deasupra unei mese sau a unui blat, sau să intre în contact cu o suprafață fierbinte.

16. Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat din mână sau a fost deteriorat în vreun fel.

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


18. Avertisment: posibil risc de accidentare în caz de utilizare necorespunzătoare.


19. **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.


20. Nu utilizați aparatul cu un prelungitor decât dacă acesta a fost verificat și testat de un tehnician calificat sau de către o persoană de service.


21. Acest dispozitiv nu trebuie să fie expus la umezeală, stropi sau alte lichide. Nu amplasați în apropiere sau pe aparat obiecte ce conțin lichide (precum vase sau pahare).

22. Când priza electrică servește ca mijloc de deconectare a aparatului, aceasta trebuie să rămână ușor accesibilă.

23.  Acest simbol reprezintă că materialele sunt aprobate pentru contactul cu alimentele.

24.  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.

25.  Echipamentele electrice și electronice trebuie sortate și eliminate separat. Nu aruncați deșeurile electrice și electronice cu deșeurile menajere normale, nesortate.

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

## 2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune de funcționare:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Putere nominală:	1400 W
Capacitate vas blender:	1,5 L
Capacitate bol de amestecare:	1,5 l
Clasă de protecție:	Clasă II

### 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

- |  |  |
|--|--|
| 1. Capac posterior (racord interior blender)   | 14. Tel  |
| 2. Manetă de înclinare   | 15. Cârlig de frământat                              |
| 3. Selector de viteză cu indicator luminos de putere (P-Pulse, 0-Stare de veghe, Viteză 1-6) | 16. Placă perforată fină                             |
| 4. Bază de blocare a bolului (Blocare – Deblocare)   | 17. Placă perforată medie                            |
| 5. Arbore mixer  | 18. Placă perforată grosieră                         |
| 6. Capac frontal (racord interior mașină de tocat carne)                                     | 19. Împingător                                       |
| 7. Buton de eliberare mașină de tocat sau răzătoare  | 20. Accesoriu pentru răzătoare grosieră              |
| 8. Capac pentru orificiul de alimentare  | 21. Accesoriu pentru răzătoare fină                  |
| 9. Capac vas   | 22. Accesoriu pentru feliat                          |
| 10. Vas blender  | 23. Carcasă răzătoare/ feliator și tub de alimentare |
| 11. Apărătoare anti stropi transparentă cu orificiul de alimentare                           | 24. Piuliță de blocare a plăcilor perforate          |
| 12. Bol de amestecare cu mânere  | 25. Lamă tocător                                     |
| 13. Paleta   | 26. Melc tocător                                     |
|  | 27. Carcasă tocător și tub de alimentare             |
|  | 28. Împingător de carne                              |
|  | 29. Tavă de carne                                    |

RO

### 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Dezambalați aparatul și îndepărtați toate elementele de ambalaj.
- Asigurați-vă că aparatul nu prezintă deteriorări vizibile și nu-i lipsesc piese.
- Curățați aparatul și accesoriile urmând instrucțiunile din secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIERE.

### 5. UTILIZAREA

Așezați mixerul cu suport pe o suprafață solidă, plană și stabilă, cum ar fi un blat de bucătărie sau o masă.



#### AVERTISMENT:

- Acest aparat conține lame ascuțite care se rotesc și părți mobile. Nu atingeți nicio parte în mișcare pentru a evita rănirea gravă.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică înainte de asamblarea, dezasamblarea, schimbarea accesoriilor, curățarea sau de a vă apropia de piesele mobile.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării sau când este conectat la priza electrică. Deconectați aparatul pentru a-l opri.
- Pentru a evita pornirea accidentală, asigurați-vă că Selectorul de viteză este în poziția „0” (stare de veghe) înainte de a conecta aparatul la priză.

## 5.1. UTILIZAREA MIXERULUI




1. Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priza electrică.
2. Pentru a înclina capul aparatului în sus, apucați de partea superioară din față a aparatului cu o mână și împingeți maneta de înclinare (2) spre săgeată. (FIG. A1). Capul aparatului se va înclina automat în sus.
3. Atașați apărătoarea de protecție împotriva stropilor (11) în mixer împingând-o în muchia din jurul arborelui mixerului (5) (FIG. A2).
4. Adăugați ingredientele uscate și lichide în bolul de amestecare (12). Nu supra-umpleți bolul de amestecare. Cantitatea maximă de ingrediente uscate și lichide este de 1,5 kg (→ ACCESORII DE AMESTECARE, VITEZE ȘI TIMPI).
5. Așezați bolul de amestecare (12) pe baza de blocare (4) și rotiți-l în sensul acelor de ceas pentru a-l bloca pe bază (FIG. A3).
6. Pentru a instala accesoriul de amestecare selectat [paletă (13), tel (14) sau cârlig de frământat (15)], aliniați cele două creștături de pe accesoriu cu știfturile de pe arborele mixerului (5), împingeți accesoriul și rotiți-l în sensul acelor de ceas până se blochează în poziție (FIG. A4, A5).
7. Pentru a înclina capul aparatului, împingeți maneta de înclinare (2) spre săgeată pentru a debloca capul și coborâți-l până când se fixează în poziție. (FIG. A6).
8. Conectați aparatul la o priză electrică adecvată. Indicatorul luminos de pe Selectorul de viteză se va aprinde pentru a indica că aparatul este pornit.
9. Rotiți Selectorul de viteză (3) în sensul acelor de ceas pentru a începe amestecarea, selectați viteza dorită „1” – „6” (→ ACCESORII DE AMESTECARE, VITEZE ȘI TIMPI).

**IMPORTANT: Nu utilizați mixerul mai mult de 3 minute continuu deoarece motorul se poate supraîncălzi. Lăsați aparatul să se odihnească câteva minute înainte de a amesteca din nou. Nu depășiți 15 minute de utilizare.**

10. Odată ce ați terminat de utilizat aparatul, readuceți Selectorul de viteză la „0” (stare de veghe) și deconectați aparatul de la priza electrică pentru a-l opri. Indicatorul luminos (5) de pe Selectorul de viteză se va stinge.
11. Țineți partea superioară din față a aparatului cu o mână și împingeți maneta de înclinare (2) spre săgeată pentru a înclina în sus capul aparatului.
12. Rotiți bolul de amestecare (12) în sens invers acelor de ceas pentru a-l debloca și scoateți-l de pe baza de blocare.
13. Rotiți accesoriul de amestecare în sens invers acelor de ceas pentru a-l scoate din aparat.
14. Curățați aparatul și accesoriile acestuia (→ CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA).

### 5.1.1. ACCESORII DE AMESTECARE, VITEZE ȘI TIMPURI

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

Accesoriu	Utilia re	Ingrediente (max. 1,5 kg)	Viteză	Time (min.)	Metodă
	<b>Cârlig de frământat</b> (frământare)	850g făină + 640g apă	1-3	3-5	Rulați la viteza 1 timp de 30 de secunde, la viteza 2 timp de 30 de secunde, apoi la viteza 3 timp de 2 până la 4 minute pentru a forma aluatul.
	<b>Paletă</b> (amestecare și agitare)	660g făină + 840g apă	2-4	3-10	Rulați la viteza 2 timp de 20 de secunde, la viteza 4 mai mult de 2 minute 40 de secunde.
	<b>Tel</b> (batere)	3 albușuri de ou (minim)	5-6	3-10	Amestecați la viteza 5 sau 6 cel puțin 3 minute.

RO

### 5.2. UTILIZAREA BLENDERULUI



#### AVERTISMENT:

- Nu folosiți niciodată vasul blenderului fără capac și capacul orificiului de alimentare.
- Nu atașați și nu scoateți vasul când motorul funcționează pentru a evita rănirea sau 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. Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priza electrică.
2. Scoateți capacul posterior (1) pentru a avea acces la racordul blenderului (FIG. B1).
3. Adăugați ingredientele tăiate cubulețe și lichidul în vasul blenderului (10). Nu depășiți marcajul de nivel maxim „1,5 L” de pe vas.



**ATENȚIE:** Nu amestecați supe fierbinți sau lichide peste 80 °C pentru a evita arsurile sau rănilor. Alimentele sau lichidele fierbinți creează presiune în vas și pot scăpa prin capac sau pot emana de pe capac în timpul amestecării.

**NOTĂ:** Dacă amestecați alimente sau lichide care nu sunt foarte fierbinți, lăsați să se răcească suficient și apoi umpleți vasul blenderului la 1/3 până la 1/2 pentru amestecare.

4. Închideți capacul vasului (9), introduceți capacul orificiului de alimentare (8) 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.
5. Așezați vasul blenderului (10) pe racordul acestuia și rotiți-l în sens invers acelor de ceas pentru a-l bloca în poziție.
6. Conectați aparatul la o priză electrică adecvată. Indicatorul luminos de pe Selectorul de viteză se va aprinde pentru a indica că aparatul este pornit.
7. Rotiți Selectorul de viteză (3) în sensul acelor de ceas pentru a începe amestecarea, selectați viteza „4” – „6”.
8. Pentru a utiliza funcția Pulse, rotiți Selectorul de viteză la „P” timp de câteva secunde și eliberați-l pentru a opri. Funcția Pulse trece la cea mai mare viteză pentru amestecuri scurte rapide. Utilizați această funcție moderat pentru a evita supraîncălzirea motorului.

**IMPORTANT:** Nu folosiți blenderul mai mult de 3 minute continuu, deoarece motorul se poate supraîncălzi. Lăsați aparatul să se odihnească câteva minute înainte de a amesteca din nou. Nu depășiți 15 minute de utilizare.

9. Odată ce ați terminat de utilizat aparatul, readuceți Selectorul de viteză la „0” (stare de veghe) și deconectați aparatul de la priza electrică pentru a-l opri. Indicatorul luminos (5) de pe Selectorul de viteză se va stinge.
10. Așteptați până când lamele se opresc, apoi rotiți vasul blenderului (10) în sensul acelor de ceas pentru a-l scoate din aparat.
11. Deschideți capacul vasului și serviți.
12. Închideți capacul posterior (1) când blenderul nu este în utilizat.
13. Curățați aparatul și accesoriile acestuia (→ CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA).

### 5.2.1. DISLOCAREA ALIMENTELOR

Dacă alimentele se blochează în jurul lamelor, opriți și deconectați imediat aparatul.



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

### 5.3. UTILIZAREA TOCĂTORULUI DE CARNE



**AVERTISMENT:** Utilizați întotdeauna împingătorul de carne furnizat. Nu introduceți niciodată degetele sau ustensile în tubul de alimentare.

- Îndepărtați orice oase din carne (porc, vită, miel etc.), tăiați carnea în fâșii sau cuburi de 2,5 cm.

1. Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la priza electrică.
2. Introduceți melc (26) în carcasa mașinii de tocat (27) (**FIG. C1**).
3. Introduceți lama de tocat (25) în melc (26) astfel încât orificiul din lamă să fie aliniat cu piulița pătrată de pe melc.
4. Acoperiți lama de tocat cu placa perforată la alegere [fină (16), medie (17) sau grosieră (18)], asigurându-vă că aliniați cele 2 creștături de pe marginea plăcii perforate cu urechile din carcasa mașinii de tocat.
5. Puneți piulița de blocare (24) și strângeți-o manual în sensul acelor de ceas pentru a bloca ansamblul în carcasa mașinii de tocat (27).
6. Scoateți capacul frontal (6) pentru a accesa racordul mașinii de tocat (**FIG. C2**).
7. Apăsați și mențineți apăsat butonul de eliberare (7), introduceți ferm carcasa mașinii de tocat asamblată (27) în racordul mașinii de tocat, cu tubul de alimentare îndreptat spre poziția de la ora 2, eliberați butonul de eliberare (7) și rotiți tubul de alimentare în sensul opus acelor de ceas până când se fixează în poziția de la ora 12 (**FIG. C3**).
8. Puneți tava cu carne (29) pe tubul de alimentare (**FIG. C4**).
9. Amplasați o farfurie sub ieșirea din mașina de tocat.
10. Conectați aparatul la o priză electrică adecvată. Indicatorul luminos de pe Selectorul de viteză se va aprinde pentru a indica că aparatul este pornit.
11. Rotiți butonul de viteză (3) în sensul acelor de ceas pentru a începe tocarea, selectați viteza „1” – „3”.
12. Puneți fâșiile de carne pe tava de carne (29) și utilizați împingătorul de carne (28) pentru a adăuga și împingeți încet carnea în tubul de alimentare (27) în mașina de tocat.

RO

**IMPORTANT: Nu folosiți mașina de tocat mai mult de 5 minute continuu, deoarece motorul se poate supraîncălzi. Lăsați aparatul să se odihnească câteva minute înainte de a toca din nou. Nu depășiți 15 minute de utilizare.**

13. Odată ce ați terminat de utilizat aparatul, readuceți Selectorul de viteză la „0” (stare de veghe) și deconectați aparatul de la priza electrică pentru a-l opri. Indicatorul luminos (5) de pe Selectorul de viteză se va stinge.
14. Îndepărtați tava de carne (29).
15. Apăsați și mențineți apăsat butonul de eliberare (7) și rotiți carcasa mașinii de tocat (27) în sensul acelor de ceas pentru a o scoate din aparat.
16. Curățați aparatul și accesoriile acestuia (→ **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**).
17. Închideți capacul frontal (6) când mașina de tocat nu este utilizată.

**IMPORTANT: Nu folosiți răzătoarea/feliatorul mai mult de 5 minute continuu deoarece motorul se poate supraîncălzi. Lăsați aparatul să se odihnească câteva minute înainte de a răzui sau a felia din nou. Nu depășiți 15 minute de utilizare.**

18. Odată ce ați terminat de utilizat aparatul, readuceți Selectorul de viteză la „0” (stare de veghe) și deconectați aparatul de la priza electrică pentru a-l opri. Indicatorul luminos (5) de pe Selectorul de viteză se va stinge.
19. Apăsați și mențineți apăsat butonul de eliberare (7) și rotiți carcasa răzătoarei/feliatorului (23) în sensul acelor de ceas pentru a o detașa de aparat.
20. Curățați aparatul și accesoriile acestuia (→ **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**).
21. Închideți capacul frontal (6) când răzătoarea nu este folosită.

## 6. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



### AVERTISMENT

- Înainte de curățare, deconectați aparatul de la priza electrică.
- Lamele mașinii de tocat carne, blenderului, răzătoarei și feliatorului sunt ascuțite. Manipulați lamele cu grijă.
- Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid. Nu le clătiți niciodată sub jetul de apă de la robinet.

**IMPORTANT:** Nu utilizați niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru a curăța aparatul sau accesoriile.

- Curățați aparatul și accesoriile după fiecare utilizare.
- Scoateți accesoriile și atașamentele folosite (bolul mixerului, accesorii de amestecare, vasul blenderului, ansamblul tocător sau ansamblul răzătoare/feliere), dezamblați și spălați-le cu apă caldă și săpun și un burete moale. Clătiți și uscați bine. Nu înmuiați. Nu le puneți al spălat în mașina de spălat vase.
- Ștergeți unitatea principală (blocul motor) cu o cârpă moale umedă. Uscați bine.
- **ȘFAT:** 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.
- Depozitați aparatul în ambalajul său original, într-un loc răcoros și uscat.



## 7. DEPANAREA

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
<p>Aparatul a încetat brusc să funcționeze în timpul utilizării.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Protecția împotriva supraîncălzirii a fost activată și a oprit automat aparatul.</li> <li>■ Mașina a fost folosită prea mult timp fără pauze.</li> <li>■ Temperatura mediului ambiant este prea mare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Setati Selectorul de viteză la „0” și deconectați aparatul. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei (aprox. 15-30 min.) pentru a reseta protecția împotriva supraîncălzirii.</li> <li>■ Respectați timpii de funcționare, odihnă și maxim de funcționare recomandați pentru a evita supraîncălzirea aparatului.</li> <li>■ Utilizați aparatul într-un loc răcoros.</li> </ul>
<p>Aparatul nu funcționează după ce rotiți Selectorul de viteză.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contact slab între ștecher și priză.</li> <li>■ Pană de curent.</li> <li>■ Întrerupătorul siguranței s-a declanșat din cauza supraîncărcării circuitului.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asigurați-vă că ștecherul este introdus complet în priză.</li> <li>■ Verificați sursa de alimentare conectând un alt aparat la priză.</li> <li>■ Deconectați aparatele de mare putere conectate la același circuit și mutați comutatorul de siguranțe declanșat din cutia de siguranțe înapoi pe „Pornit”.</li> </ul>
<p>Zgomot excesiv când mașina funcționează</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aparatul face mai mult zgomot la viteze mari decât la viteze mici.</li> <li>■ Prea multe ingrediente în bolul de amestecare.</li> <li>■ ASAMBLAREA PRODUSULUI</li> <li>■ Timpul de funcționare este prea lung.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alegeți accesoriul și viteza corecte pentru ingrediente.</li> <li>■ Nu depășiți 1,5 kg în bolul de amestecare.</li> <li>■ Verificați și reasamblați accesoriul sau atașamentul.</li> <li>■ Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească pentru un timp.</li> </ul>

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Viteza mașinii scade sau viteza este instabilă	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Temperatura mediului ambiant este prea scăzută, ceea ce face ca lubrifianțul din mașină să se întărească.</li> <li>■ Ingredientele sunt prea tari sau prea multe, ceea ce duce la suprasolicitare a mașinii sau cantitatea de lichid este insuficientă.</li> <li>■ Tensiunea din locuință a scăzut brusc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Scoateți toate accesoriile (bol de amestecare, vasul blenderului etc.) și lăsați mașina să rămână în modul Stare de veghe (Selectorul de viteză setat la „0”) timp de 5 minute pentru a înmuia lubrifianțul și a restabili stabilitatea vitezei.</li> <li>■ Reduceți volumul de amestecare, evitați adăugarea alimentelor cu texturi dure sau creșteți cantitatea de lichid.</li> <li>■ Utilizați mașina când tensiunea din locuință este stabilă.</li> </ul>
Aparatul se leagănă și se agită în timpul utilizării.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suprafața este instabilă sau denivelată.</li> <li>■ Verificați dacă un suport pentru picior a căzut.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Așezați aparatul pe o masă plată, solidă și plană.</li> <li>■ Reatașați suportul pentru picior.</li> </ul>
Capul aparatului nu se poate înclina în sus după atașarea apărătoarei împotriva stropilor și a vasului de amestecare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apărătoarea împotriva stropilor nu este atașată corect.</li> <li>■ Vasul de amestecare nu este blocat corect în bază.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rotiți apărătoarea împotriva stropilor și asigurați-vă că este împinsă până la capăt.</li> <li>■ Reatașați vasul de amestecare și rotiți-l în sensul acelor de ceas pentru a se bloca.</li> </ul>
Înnegrirea aluatului constatată după utilizare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulbere neagră a căzut din capul de amestecare pe aluat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Înainte de utilizare, asigurați-vă că capul de amestecare și cârligul sunt uscate și nu există praf sau umiditate.</li> <li>■ Curățați și uscați bine aparatul înainte de depozitare.</li> </ul>

## 8. GARANȚII

### Garanții și limite de responsabilitate

Produsele sunt garantate pentru o perioadă de 36 de luni de la data achiziției sau de la data livrării la domiciliul clientului. În funcție de fiecare țară în parte, această garanție acoperă între 24 până la 36 de luni de garanție legală de conformitate.

Pentru țările care au doar o garanție legală de conformitate de 24 de luni, la expirarea primei garanții și în plus față de aceasta intră în vigoare o garanție comercială de 12 luni.

### Modalități de punere în aplicare a garanției

#### Pentru garanția juridică a conformității

Vă invităm să vă adresați distribuitorului dvs. pentru mai multe informații și/sau să consultați condițiile generale de vânzare (CGV) ale acestuia.

#### Pentru garanția comercială

Vă invităm să returnați produsul la recepția magazinului de achiziție, împreună cu dovada de cumpărare (cum ar fi chitanța), cu produsul și accesoriile sale furnizate, cu ambalajul original, pentru toate țările altele decât Franța. Este important să fie disponibile informații precum data la care ați cumpărat produsul, modelul și numărul de serie sau IMEI (aceste informații apar de obicei pe produs, pe ambalaj sau pe dovada cumpărării). În mod implicit, trebuie să aduceți produsul în magazin împreună cu accesoriile necesare funcționării sale corecte (alimentare, adaptor, etc.). În cazul în care reclamația este acoperită de garanție, serviciul post-vânzare va putea, în limitele legislației locale:

- Să repare sau să înlocuiască piesele defecte.
- Să înlocuiască produsul returnat cu un produs care are cel puțin aceleași funcții și care este echivalent în termeni de performanță.
- Să ramburseze valoarea produsului la prețul de achiziționare menționat pe documentul prezentat drept dovadă a cumpărării.

Produsele reparate sau înlocuite pot să includă componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

### Excluderea garanției comerciale:

- Daunele sau problemele provocate de o utilizare incorectă, un accident, o avariere sau o conectare la o sursă electrică de intensitate sau de tensiune necorespunzătoare.
- Utilizarea sau depozitarea neconforme cu buna conservare a dispozitivului (oxidare, coroziune), utilizarea energiei, utilizarea sau instalarea neconformă cu instrucțiunile producătorului sau neglijența sau utilizarea de dispozitive periferice, software sau consumabile neadecvate.
- Utilizarea profesională sau colectivă, industrială sau comercială a produsului.
- Produsele modificate, cele al căror sigiliu de garanție sau număr de serie au fost deteriorate, alterate, distruse sau oxidate.
- Bateriile înlocuibile și accesoriile sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.
- Avarierea bateriei survenită din cauza unei încărcări prea lungi sau din cauza nerespectării instrucțiunilor de securitate explicate în broșură.
- Daunele estetice, care includ zgârieturi, umflături sau orice alt element de vandalism.
- Daunele cauzate de orice intervenție efectuată de o persoană neautorizată.
- Defecțiunile cauzate de uzura normală sau de învechirea normală a produsului: garnituri, filtre, accesorii, perie și furtun pentru aspirator, lămpi, lămpi pentru retroproiector, lame pentru mașini de spălat, etc.

- Actualizările programului informatic, cauzate de modificări ale parametrilor de rețea.
- Deteriorări cauzate de elemente din afara aparatului (corpuri străine, insecte etc.)
- Conținutul dispozitivelor - congelator, mașină de spălat...- (produse alimentare, îmbrăcăminte,...)
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea unor alte programe informatice pentru a modifica, a schimba, a adapta sau a modifica programul informatic existent.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea acestuia fără accesoriile furnizate împreună cu produsul sau omologate de către producător.
- Piese pentru uzura normală sau deteriorări cauzate de utilizare: anvelope, camere de aer, frâne,...

Clientul este responsabil pentru salvarea constantă a datelor conținute pe hard disk sau în memoria internă a dispozitivului său înainte de orice depunere.

Auchan nu poate fi considerat responsabil pentru pierderea sau distrugerea datelor stocate sau pentru deteriorarea software-ului care rezultă în special din restaurare sau defecțiune.

De asemenea, Auchan nu este obligat să verifice dacă utilizatorul a scos cartela SIM/SD din aparat în cazul produselor returnate.

Dispozițiile de mai sus nu reduc sau elimină în niciun fel: garanția legală menționată mai sus, precum și garanția comercială a producătorului, dacă aceasta există (a se vedea formularul de garanție).

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 85
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 87
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	С. 87
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	С. 87
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	С. 88
6. ОЧИСТКА И УХОД	С. 92
7. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	С. 93
8. ГАРАНТИИ	С. 95

## 1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте для использования в будущем.

1. Во избежание риска получения травм используйте устройство только по назначению.
2. Это устройство запрещено использовать детям. 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. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами, при опустошении миски и во время чистки.
6. Используйте это устройство только по прямому назначению.
7. Всегда отключайте устройство от электросети, если оно остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой и выполнением очистки.
8. Не погружайте основание двигателя в воду и другие жидкости.
9. Лезвия этого устройства очень острые. Обращайтесь с ними с осторожностью.
10. Не ставьте устройство на газовые и электрические конфорки или рядом с ними, а также в нагретую печь или духовку. Не ставьте устройство на другие электрические устройства.
11. Не закрывайте вентиляционные отверстия в нижней части устройства никакими предметами, например газетами, скатертями или шторами. Не вставляйте никакие предметы в вентиляционные отверстия.
12. Устройство предназначено только для использования в умеренном климате.
13. Данное устройство могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющие достаточного опыта и знаний, если они находятся под присмотром либо ознакомлены с правилами безопасной эксплуатации устройства и осознают связанные с ним опасности. Не позволяйте детям играть с данным устройством.

RU

14. Перед заменой насадок или подсоединением движущихся частей выключайте устройство и отсоединяйте от электросети. Для отключения устройства извлекайте вилку из розетки. Не тяните за кабель.

15. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.

16. Не используйте устройство, если оно падало или было повреждено каким-либо образом.

17. Если кабель питания поврежден, то во избежание поражения электрическим током его должен заменить изготовитель, его технический представитель или другой квалифицированный специалист.


18. Предупреждение. Неправильное использование может привести к получению травм.


19. **ВНИМАНИЕ!** 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.


20. Не используйте устройство с удлинителем, если кабель питания не был проверен квалифицированным специалистом или специалистом по обслуживанию.

21. Не подвергайте устройство воздействию влажности, брызг и жидкостей. Не ставьте на устройство или рядом с ним емкости с жидкостью (например, вазы или стаканы).

22. Если розетка используется в качестве средства отключения устройства, она должна быть всегда доступна.

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

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

25.  Электрическое и электронное оборудование подлежит отдельному сбору и утилизации. Запрещается выбрасывать электрическое и электронное оборудование вместе с обычными несортированными бытовыми отходами.

26.  Данный символ означает, что устройство имеет двойную электрическую изоляцию между опасным напряжением источника питания и частями, к которым имеет доступ пользователь.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочее напряжение	220-240 В~, 50-60 Гц
Номинальная мощность	1400 Вт
Емкость кувшина блендера	1,5 л
Емкость чаши для смешивания	1,5 кг
Класс защиты	Класс II

## 3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Задняя крышка (соединитель блендера внутри)
2. Рычаг управления наклоном
3. Регулятор скорости с индикатором мощности (P — пульсация, 0 — режим ожидания, скорость 1–6)
4. Основание для чаши с блокировкой и разблокировкой
5. Вал миксера
6. Передняя крышка (соединитель мясорубки внутри)
7. Кнопка отсоединения мясорубки или терки
8. Крышка отверстия подачи
9. Крышка кувшина
10. Кувшин блендера
11. Прозрачный щиток от брызг с отверстием подачи
12. Чаша для смешивания с ручками
13. Взбиватель
14. Венчик
15. Крюк для теста
16. Мелкая решетка
17. Средняя решетка
18. Крупная решетка
19. Толкатель пищи
20. Насадка с крупной теркой
21. Насадка с мелкой теркой
22. Насадка с ломтерезкой
23. Корпус терки/ломтерезки и трубка подачи
24. Стопорная гайка решетки
25. Нож мясорубки
26. Шнек мясорубки
27. Корпус мясорубки и трубка подачи
28. Толкатель для мяса
29. Лоток для мяса

RU

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Убедитесь в комплектности и отсутствии повреждений устройства.
- Очистите устройство и принадлежности в соответствии с инструкциями в разделе «ОЧИСТКА И УХОД».

## 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Установите миксер на прочную, ровную и устойчивую поверхность, например на кухонную столешницу или стол.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

- Это устройство содержит острые вращающиеся лезвия и движущиеся части. Во избежание серьезной травмы не прикасайтесь к движущимся частям.
- Всегда отключайте устройство от электрической розетки перед сборкой, разборкой, заменой принадлежностей, очисткой или взаимодействием с движущимися частями.
- Никогда не оставляйте без присмотра работающее или подключенное к розетке устройство. Отсоедините устройство от сети, чтобы выключить его.
- Во избежание случайного запуска перед подключением убедитесь, что регулятор скорости находится в положении «0» (режим ожидания).

### 5.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. Убедитесь, что устройство отсоединено от электросети.
2. Чтобы наклонить головку устройства, возьмитесь одной рукой за его верхнюю переднюю часть и нажмите на рычаг управления наклоном (2) в направлении, указанном стрелкой (РИС. А1). Головка устройства автоматически поднимется.
3. Прикрепите к миксеру щиток от брызг (11), вставив его в обод вокруг вала миксера (5) (РИС. А2).
4. Добавьте сухие и жидкие ингредиенты в чашу для смешивания (12). Не переполняйте чашу. Максимальное количество сухих и жидких ингредиентов составляет 1,5 кг (→ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, СКОРОСТЬ И ВРЕМЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ).
5. Поместите чашу для смешивания (12) на основание (4) и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать на основании (РИС. А3).
6. Чтобы установить выбранный аксессуар для смешивания (взбивалку (13), венчик (14) или крюк для теста (15)), совместите две выемки на аксессуаре со штифтами на валу миксера (5), вставьте аксессуар и поверните его по часовой стрелке до фиксации (РИС. А4, А5).
7. Чтобы наклонить головку устройства, нажмите рычаг управления наклоном (2) в направлении стрелки, чтобы разблокировать головку, и опустите головку, пока она не встанет на место со щелчком (РИС. А6).
8. Подключите устройство к подходящей розетке электросети. Индикатор на регуляторе скорости будет светиться, показывая, что устройство включено.
9. Поверните регулятор скорости (3) по часовой стрелке, чтобы начать перемешивание и выберите нужную скорость от 1 до 6 (→ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, СКОРОСТЬ И ВРЕМЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ).

**ВАЖНО!** Не используйте устройство более 3 минут непрерывно, так как двигатель может перегреться. Перед повторным использованием устройства подождите несколько минут. Не используйте устройство дольше 15 минут.

10. После завершения использования устройства верните регулятор скорости в положение «0» (режим ожидания) и отключите устройство от электрической розетки, чтобы выключить его. Индикатор на регуляторе скорости погаснет.
11. Удерживая верхнюю переднюю часть устройства одной рукой, нажмите рычаг управления наклоном (2) в направлении стрелки, чтобы поднять головку вверх.
12. Поверните чашу для смешивания (12) против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и снимите с основания.



13. Поверните принадлежность против часовой стрелки, чтобы извлечь из устройства.
14. Очистите устройство и его принадлежности (→ ОЧИСТКА И УХОД).

### 5.1.1. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, СКОРОСТЬ И ВРЕМЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

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

Принадлежность	Назначение	Ингредиенты (макс. 1,5 кг)	Скорость	Время (мин.)	Действия
	<b>Крюк для теста</b> (замешивание)	850 г муки + 640 г воды	1–3	3–5	Запустите на скорости 1 на 30 с, на скорости 2 на 30 с, затем на скорости 3 на 2–4 минуты, чтобы сформировать тесто.
	<b>Взбиватель</b> (смешивание и перемешивание)	660 г муки + 840 г воды	2–4	3–10	Запустите на скорости 2 на 20 с, на скорости 4 более чем на 2 минуты 40 с.
	<b>Венчик</b> (взбивание)	3 яичных белка (минимум)	5–6	3–10	Запустите на скорости 5 или 6 не менее чем на 3 минуты.

RU

### 5.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

- **Никогда не используйте кувшин блендера без крышки и крышки отверстия подачи.**
  - **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. Убедитесь, что устройство отсоединено от электросети.
  2. Снимите заднюю крышку (1), чтобы получить доступ к соединителю блендера (РИС. В1).

3. Добавьте нарезанные кубиками ингредиенты и жидкость в кувшин блендера (10). Не превышайте уровень «1,5 л» в кувшине.



**ВНИМАНИЕ!** Во избежание ожогов или травм не смешивайте горячие супы или жидкости с температурой выше 80 °С. Горячие продукты или жидкости создают давление в кувшине и могут вытечь через крышку или сорвать ее во время смешивания.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** При смешивании умеренно горячих продуктов или жидкостей дайте им достаточно остыть, а затем заполните кувшин блендера на 1/3–1/2 объема для смешивания.

4. Закройте крышку кувшина (9), вставьте крышку отверстия подачи (8) и поверните крышку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее. Крышка с отверстием подачи позволяет добавлять дополнительные ингредиенты во время смешивания, не снимая крышку.
5. Поместите кувшин блендера (10) на соединитель блендера и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать на месте.
6. Подключите устройство к подходящей розетке электросети. Индикатор на регуляторе скорости будет светиться, показывая, что устройство включено.
7. Чтобы начать смешивание, поверните регулятор скорости (3) по часовой стрелке и выберите скорость от 4 до 6.
8. Чтобы использовать функцию пульсации, поверните регулятор скорости в положение «Р» на несколько секунд и отпустите, чтобы остановить. Функция пульсации переключается на максимальную скорость для быстрого смешивания. Используйте эту функцию умеренно, чтобы избежать перегрева двигателя.

RU

**ВАЖНО!** Не используйте блендер более 3 минут непрерывно, так как двигатель может перегреться. Перед повторным смешиванием подождите несколько минут. Не используйте устройство дольше 15 минут.

9. После завершения использования устройства верните регулятор скорости в положение «0» (режим ожидания) и отключите устройство от электрической розетки, чтобы выключить его. Индикатор на регуляторе скорости погаснет.
10. Подождите, пока ножи остановятся, затем поверните кувшин блендера (10) по часовой стрелке, чтобы снять его с устройства.
11. Откройте крышку кувшина и подавайте на стол.
12. Закрывайте заднюю крышку (1), когда блендер не используется.
13. Очистите устройство и его принадлежности (→ ОЧИСТКА И УХОД).

### 5.2.1. УДАЛЕНИЕ ЗАСТРЯВШЕЙ ПИЦЫ

Если пицца 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.

### 5.3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Всегда используйте прилагаемый толкатель для мяса. Никогда не помещайте пальцы или столовые приборы в трубку подачи.

- Удалите все кости из мяса (свинины, говядины, баранины и т. д.), нарежьте мясо полосками или кубиками по 2,5 см.
- 1. Убедитесь, что устройство отсоединено от электросети.
- 2. Вставьте шнек (26) в корпус мясорубки (27) **(РИС. С1)**.
- 3. Вставьте нож мясорубки (25) в шнек (26) так, чтобы отверстие в ноже совпало с квадратной гайкой шнека.
- 4. Поместите на нож мясорубки решетку по своему выбору (мелкую (16), среднюю (17) или крупную (18)) и убедитесь, что 2 выемки на ободке решетки совмещены с выступами на корпусе мясорубки.
- 5. Наденьте стопорную гайку (24) и затяните ее по часовой стрелке от руки, чтобы зафиксировать узел в корпусе мясорубки (27).
- 6. Снимите переднюю крышку (6), чтобы получить доступ к соединителю мясорубки **(РИС. С2)**.
- 7. Нажмите и удерживайте кнопку отсоединения (7), плотно вставьте собранный корпус мясорубки (27) в соединитель мясорубки так, чтобы трубка подачи была направлена в положение «2 часа», отпустите кнопку (7) и поверните трубку подачи против часовой стрелки, пока он не защелкнется в положении «12 часов» **(РИС. С3)**.
- 8. Поместите лоток для мяса (29) на трубку подачи **(РИС. С4)**.
- 9. Поставьте тарелку под выход мясорубки.
- 10. Подключите устройство к подходящей розетке электросети. Индикатор на регуляторе скорости будет светиться, показывая, что устройство включено.
- 11. Чтобы начать измельчение, поверните регулятор скорости (3) по часовой стрелке и выберите скорость от 1 до 3.
- 12. Поместите полоски мяса на лоток для мяса (29) и используйте толкатель для мяса (28), чтобы медленно протолкнуть мясо по трубке подачи (27) в мясорубку.

RU

**ВАЖНО! Не используйте мясорубку более 5 минут непрерывно, так как двигатель может перегреться. Перед повторным измельчением подождите несколько минут. Не используйте устройство дольше 15 минут.**

- 13. После завершения использования устройства верните регулятор скорости в положение «0» (режим ожидания) и отключите устройство от электрической розетки, чтобы выключить его. Индикатор на регуляторе скорости погаснет.
- 14. Снимите лоток для мяса (29).
- 15. Нажмите и удерживайте кнопку отсоединения (7) и поверните корпус мясорубки (27) по часовой стрелке, чтобы снять его с устройства.
- 16. Очистите устройство и его принадлежности (→ ОЧИСТКА И УХОД).
- 17. Закрывайте переднюю крышку (6), когда мясорубка не используется.

**ВАЖНО! Не используйте терку/ломтерезку непрерывно более 5 минут, так как двигатель может перегреться. Перед повторным использованием терки или ломтерезки подождите несколько минут. Не используйте устройство дольше 15 минут.**

- 18. После завершения использования устройства верните регулятор скорости в положение «0» (режим ожидания) и отключите устройство от электрической розетки, чтобы выключить его. Индикатор на регуляторе скорости погаснет.
- 19. Нажмите и удерживайте кнопку отсоединения (7) и поверните корпус терки/ломтерезки (23) по часовой стрелке, чтобы снять его с устройства.
- 20. Очистите устройство и его принадлежности (→ ОЧИСТКА И УХОД).
- 21. Закрывайте переднюю крышку (6), когда терка не используется.

## 6. ОЧИСТКА И УХОД



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед очисткой отсоедините устройство от электросети.
- Ножи мясорубки, блендера, терки и ломтерезки острые. Обращайтесь с ними осторожно.
- Никогда не погружайте устройство, кабель питания и вилку в воду или любую другую жидкость. Никогда не промывайте их под проточной водой.

**ВАЖНО.** Никогда не используйте для очистки устройства и принадлежностей растворители, химические или абразивные чистящие средства, проволочные щетки, острые предметы или металлические губки.

- Очищайте устройство и принадлежности после каждого использования.
- Снимите использованные принадлежности и насадки (чашу миксера, принадлежности для смешивания, кувшин блендера, мясорубку или терку/ломтерезку), разберите и промойте их теплой мыльной водой и мягкой губкой. Ополосните и тщательно просушите. Не замачивайте. Не мойте в посудомоечной машине.
- Протрите основной блок (основание двигателя) мягкой влажной тканью. Тщательно высушите.
- **СОВЕТ.** 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.
- Храните устройство в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте.

RU

## 7. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
Устройство внезапно перестало работать во время использования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сработала защита от перегрева, которая автоматически выключила устройство.</li> <li>■ Устройство слишком долго использовалось без перерывов.</li> <li>■ Температура окружающей среды слишком высокая.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Переведите регулятор скорости в положение «0» и отсоедините устройство от электросети. Дайте устройству остыть до комнатной температуры (примерно 15–30 мин.), чтобы сбросить защиту от перегрева.</li> <li>■ Соблюдайте рекомендуемое время работы, перерывов и длительности эксплуатации, чтобы избежать перегрева устройства.</li> <li>■ Храните устройство в прохладном месте.</li> </ul>
Устройство не работает после поворота регулятора скорости.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Плохой контакт между вилкой и розеткой.</li> <li>■ Отключение электроэнергии.</li> <li>■ Сработал предохранитель из-за перегрузки цепи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку.</li> <li>■ Проверьте источник питания, подключив к розетке другое устройство.</li> <li>■ Отключите приборы высокой мощности, подключенные к той же цепи, и переместите сработавший предохранитель обратно во включенное положение.</li> </ul>
Чрезмерный шум при работе устройства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Устройство издает больше шума на высоких скоростях, чем на низких.</li> <li>■ Слишком много ингредиентов в чаше для смешивания.</li> <li>■ Неправильная сборка.</li> <li>■ Слишком длительное время работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выберите правильную принадлежность и скорость для ингредиентов.</li> <li>■ Не помещайте в чашу более 1,5 кг ингредиентов.</li> <li>■ Проверьте и снова установите принадлежность или насадку.</li> <li>■ Выключите устройство и дайте ему остыть.</li> </ul>

RU

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Скорость устройства падает или нестабильна.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Температура окружающей среды слишком низкая, что приводит к затвердеванию смазки в устройстве.</li> <li>■ Ингредиенты слишком твердые или их слишком много, что приводит к перегрузке устройства, либо недостаточно жидкости.</li> <li>■ Внезапно упало напряжение в электросети.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Снимите все принадлежности (чашу для смешивания, кувшин блендера и т. д.) и оставьте устройство в режиме ожидания (регулятор скорости в положении «0») на 5 минут, чтобы смягчить смазку и восстановить стабильность скорости.</li> <li>■ Уменьшите объем смешивания, избегайте добавления продуктов с твердой текстурой или увеличьте количество жидкости.</li> <li>■ Используйте устройство при стабильном напряжении в электросети.</li> </ul>
Во время работы устройство качается и трясется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверхность неустойчивая или неровная.</li> <li>■ Проверьте, не отклеились ли подкладки от ножек.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите устройство на плоскую, прочную и ровную поверхность стола.</li> <li>■ Снова прикрепите подкладки к ножкам.</li> </ul>
Головка устройства не может наклониться после установки щитка от брызг и чаши для смешивания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Щиток от брызг не закреплен должным образом.</li> <li>■ Чаша для смешивания не зафиксирована должным образом в основании.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверните щиток от брызг и убедитесь, что он вставлен полностью.</li> <li>■ Установите чашу для смешивания на место и поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.</li> </ul>
Обнаружено потемнение теста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Черный порошок из смесительной головки попал на тесто.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Перед использованием убедитесь, что смесительная головка и крючок сухие, на них нет пыли и влаги.</li> <li>■ Тщательно очистите и высушите устройство перед хранением.</li> </ul>

## 8. ГАРАНТИИ

### Гарантии и ограничения ответственности

Гарантия на продукцию составляет 36 месяцев с даты покупки или с даты доставки на дом покупателю. В зависимости от страны эта гарантия включает 24–36-месячную юридическую гарантию соответствия.

В странах, где действует только 24-месячная юридическая гарантия соответствия, по истечении срока действия первой гарантии и в дополнение к ней вступает в силу 12-месячная коммерческая гарантия.

### Условия применения гарантий

#### В отношении юридической гарантии соответствия

Предлагаем вам обратиться за дополнительной информацией к вашему дистрибьютору и/или ознакомиться с его ОУП (Общими условиями продажи).

#### В отношении коммерческой гарантии

Предлагаем вам принести ваш товар в администрацию пункта продажи с документом, подтверждающим покупку (например, чеком), продуктом со всеми поставляемыми с ним аксессуарами и в оригинальной упаковке. Эта процедура действует для всех стран, кроме Франции. Важно иметь информацию о дате покупки, модели и серийном номере или номере IMEI (эта информация обычно указывается на продукте, упаковке или в документе, подтверждающем покупку). Вы должны предоставить вместе с изделием аксессуары, необходимые для его надлежащей работы (например, шнур питания, переходник и т.д.). Если ваша претензия подпадает под гарантийное покрытие, служба послепродажного обслуживания может в рамках местного законодательства произвести одно из следующих действий:

- починить или заменить неисправные детали;
- обменять возвращенную продукцию на аналогичную, обладающую, как минимум, такими же функциональными возможностями и эквивалентной производительностью;
- возместить покупателю сумму, равную цене покупки, указанной в подтверждающем покупке документе.

Отремонтированная и замененная продукция может содержать как новые, так и бывшие в употреблении

детали и технические компоненты.

#### Исключения из покрытия коммерческой гарантии:

- Повреждения или проблемы, вызванные неправильным использованием, несчастным случаем, модификацией или подключением к сети с несоответствующими параметрами силы тока или напряжения.
- использованием или хранением, наносящим вред сохранности продукта (окисление, коррозия), использованием энергии, эксплуатацией или установкой не в соответствии с инструкциями производителя, небрежностью или использованием неподходящих периферийных устройств, программного обеспечения или расходных материалов.
- Профессиональное или коллективное, промышленное или коммерческое использование продукта.
- Измененные продукты, у которых гарантийная пломба или серийный номер были повреждены, изменены, удалены или окислены.
- Гарантийный срок в отношении сменных аккумуляторов и аксессуаров составляет 6 месяцев.
- Отказ аккумулятора, вызванный слишком длительной зарядкой или несоблюдением правил техники безопасности, изложенных в инструкции.

- Эстетические дефекты, включая царапины, неровности и умышленно нанесенные повреждения.
- Повреждения, вызванные вмешательством неуполномоченных специалистов.
- Изъяны в результате естественного износа или старения продукта: уплотнительные прокладки, фильтры, аксессуары, щетка и шланг пылесоса, лампочки, лампы ретропроекторов, лопасти стиральных машин и т.д.
- Обновления программного обеспечения, вызванные изменениями параметров сети.
- Повреждения устройства, вызванные внешними факторами (инородные тела, насекомые и т.д.).
- Содержимое устройств: морозильник, стиральная машина... (еда, одежда,...).
- Неисправности в работе продукта вследствие использования стороннего программного обеспечения для изменения, модификации, адаптации или преобразования установленного программного обеспечения.
- Неисправности в работе продукта вследствие его использования без аксессуаров, поставляемых с ним или утвержденных Производителем.
- Детали в случае естественного износа или повреждений в ходе эксплуатации: шина, камера шины, тормоз,...

Клиент должен самостоятельно обеспечивать резервное копирование данных, содержащихся на его жестком диске или во внутренней памяти его устройства, регулярно, а также перед его сдачей.

«Ашан» не несет ответственности за потерю или уничтожение сохраненных данных или за повреждения программного обеспечения, возникшие, в частности, в результате восстановления или поломки.

Помимо того, «Ашан» не обязан проверять, были ли извлечены SIM-карты и/или карты SD из продукции, подлежащей возврату.

Вышеуказанные положения никоим образом не уменьшают и не отменяют: указанную выше юридическую гарантию и коммерческую гарантию производителя, если таковая существует (см. гарантийный бланк).



# ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	С. 97
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 98
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 99
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	С. 99
5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 99
6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 104
7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ	С. 105
8. ГАРАНТІЇ	С. 107

## 1. ПРАВИЛА 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. Не використовуйте прилад не за призначенням.
7. Завжди від'єднуйте прилад від мережі, коли він залишається без нагляду, і перед збиранням, розбиранням або чищенням.
8. Не занурюйте моторний блок у воду або іншу рідину.
9. Леза приладу надзвичайно гострі, і з ними необхідно поводитись обережно.
10. Не ставте прилад поряд з електричними та газовими конфорками або на них, а також у гарячу духовку. Не ставте прилад зверху на інші електроприлади.
11. Вентиляційні отвори в нижній частині пристрою не мають бути перекриті такими предметами, як газети, скатертини чи штори. Не вставляйте предмети у вентилятор.
12. Цей прилад придатний до використання лише в помірному кліматі.
13. 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.
14. Вимикайте прилад і від'єднуйте його від мережі перед зміненням аксесуарів або виконанням будь-яких дій із деталями, що рухаються під час використання. Вимикайте, взявшись за вилку. Не тягніть за шнур.
15. Не допускайте звисання шнура живлення за край стола чи лавки та його контакту з гарячою поверхнею.

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

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


18. Попередження: можливі травми внаслідок неправильного використання.


19. **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.


20. Не використовуйте прилад із подовжувачем, якщо він не був перевірений і протестований кваліфікованим технічним фахівцем або ремонтником.


21. Не піддавайте цей прилад впливу вологості, бризок або рідин. Не ставте предмети, що містять рідину (наприклад, вази або склянки) на прилад або поряд із ним.

22. Коли електрична розетка служить засобом відключення приладу, вона має залишатися легкодоступною.

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

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

25.  Електричне та електронне обладнання необхідно сортувати та утилізувати окремо. Не викидайте електричне та електронне обладнання у звичайні несортовані побутові відходи.

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

UA

## 2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Робоча напруга:	220–240 В ~, 50–60 Гц
Номинальна потужність:	1400 Вт
Ємність глечика блендера:	1,5 л
Місткість чаші для змішування	1,5 кг
Клас захисту:	Клас II

### 3. ОПИС ВИРОБУ

- |   |   |
|---|---|
| 1. Задня кришка (з'єднувач блендера всередині)  | 13. Збивачка                                |
| 2. Важіль нахилу  | 14. Вінчик                                  |
| 3. Ручка швидкості зі світловим індикатором живлення (Р – імпульс, 0 – режим очікування, швидкості 1–6) | 15. Гачок для тіста                         |
| 4. Фіксувальна основа чаші (блокування – розблокування)   | 16. Тонка перфорована пластина              |
| 5. Вал міксера  | 17. Середня перфорована пластина            |
| 6. Передня кришка (з'єднувач м'ясорубки всередині)  | 18. Груба перфорована пластина              |
| 7. Кнопка розблокування м'ясорубки або тертки   | 19. Штовхач                                 |
| 8. Кришка отвору подачі   | 20. Насадка для грубої тертки               |
| 9. Кришка глека   | 21. Насадка для дрібної тертки              |
| 10. Глек блендера   | 22. Насадка для нарізання скибками          |
| 11. Прозорий щиток проти бризок з отвором подачі  | 23. Корпус тертки/слайсера та трубка подачі |
| 12. Чаша для змішування з ручками   | 24. Стопорна гайка перфорованої пластини    |
|   | 25. Лезо м'ясорубки                         |
|   | 26. Спираль м'ясорубки                      |
|   | 27. Корпус м'ясорубки та трубка подачі      |
|   | 28. Штовхач м'яса                           |
|   | 29. Лоток для м'яса                         |

### 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Розпакуйте прилад і видаліть усі пакувальні матеріали.
- Переконайтеся, що прилад не має видимих пошкоджень і відсутніх деталей.
- Очищайте прилад і аксесуари, дотримуючись інструкцій у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

### 5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Установіть настільний міксер на тверду, рівну та стійку поверхню, наприклад, на кухонну стільницю або стіл.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Цей прилад містить гострі леза, що обертаються, і рухомі частини. Не торкайтеся рухомих частин, щоб уникнути серйозних травм.
- Завжди відключайте прилад від електричної розетки перед збиранням, розбиранням, заміною приладдя, очищенням або наближенням до частин, що рухаються.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання або коли він увімкнений в електричну розетку. Відключіть прилад від розетки, щоб вимкнути його.
- Щоб уникнути випадкового запуску, перед підключенням до розетки переконайтеся, що ручка швидкості перебуває в положенні «0» (режим очікування).

UA

## 5.1. ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

1. Переконайтеся, що прилад від'єднано від розетки.
2. Щоб нахилити головку приладу, візьміться однією рукою за верхню передню частину приладу та натисніть важіль нахилу (2) у напрямку стрілки (РИС. А1). Головка приладу автоматично підніметься.
3. Прикріпіть щиток проти бризок (11) до міксера, вставивши його в обід навколо вала міксера (5) (РИС. А2).
4. Додайте сухі та рідкі інгредієнти в чашу для змішування (12). Не переповнюйте чашу для змішування. Максимальна кількість сухих і рідких інгредієнтів становить 1,5 кг (→ АКЕСУАРИ, ШВИДКІСТЬ І ЧАС ЗМІШУВАННЯ).
5. Помістіть чашу для змішування (12) на фіксувальну основу (4) і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати на основі (РИС. А3).
6. Щоб установити вибраний аксесуар для змішування (збивачка (13), вінчик (14) або гачок для тіста (15)), сумістіть дві виїмки на аксесуарі зі штифтами на валу міксера (5), вставте аксесуар і поверніть його за годинниковою стрілкою. Доки він не стане на місці (РИС. А4, А5).
7. Щоб нахилити головку приладу, натисніть важіль нахилу (2) у напрямку стрілки, щоб розблокувати головку, та опустіть головку до клацання (РИС. А6).
8. Підключіть прилад до відповідної електричної розетки. Індикатор на ручці швидкості загориться, показуючи, що прилад увімкнено.
9. Поверніть ручку швидкості (3) за годинниковою стрілкою, щоб почати перемішування, виберіть потрібну швидкість від «1» до «6» (→ АКЕСУАРИ, ШВИДКІСТЬ І ЧАС ЗМІШУВАННЯ).




**ВАЖЛИВО.** Не використовуйте міксер протягом більше ніж 3 хвилин, оскільки мотор може перегрітися. Перед повторним перемішуванням дайте приладу відпочити протягом декількох хвилин. Не перевищуйте 15 хвилин використання.

UA

10. Після завершення використання пристрою поверніть ручку швидкості в положення «0» (режим очікування) і від'єднайте пристрій від розетки, щоб вимкнути його. Індикатор на ручці швидкості згасне.
11. Тримаючи верхню передню частину приладу однією рукою, натисніть важіль нахилу (2) у напрямку стрілки, щоб нахилити головку приладу вгору.
12. Поверніть чашу для змішування (12) проти годинникової стрілки, щоб розблокувати її, і зніміть її з фіксувальної основи.
13. Поверніть аксесуар для змішування проти годинниковою стрілкою, щоб зняти його з приладу.
14. Очистьте прилад і аксесуари (→ ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД).

### 5.1.1. АКСЕСУАРИ, ШВИДКІСТЬ І ЧАС ЗМІШУВАННЯ

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

Аксесуари	Використання	Інгредієнти (макс. 1,5 кг)	Швидкість	Час (хв)	Спосіб
	<b>Гачок для тіста</b> (замішування)	850 г борошна + 640 г води	1–3	3–5	Дайте приладу попрацювати на швидкості 1 протягом 30 секунд, на швидкості 2 протягом 30 секунд, а потім на швидкості 3 протягом 2–4 хвилин, щоб сформувати тісто.
	<b>Збивачка</b> (змішування та перемішування)	660 г борошна + 840 г води	2–4	3–10	Дайте приладу попрацювати на швидкості 2 протягом 20 с, на швидкості 4 більше 2 хв 40 с.
	<b>Вінчик</b> (збивання)	3 яєчні білки (мінімум)	5–6	3–10	Дайте приладу попрацювати на швидкості 5 або 6 протягом принаймні 3 хвилин.

UA

### 5.2. ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Ніколи не використовуйте глечик блендера без кришки та ковпачка для отвору подачі.
- Не встановлюйте та не знімайте глечик, коли мотор працює, щоб уникнути травм або пошкодження приладу.
- Блендер можна використовувати для приготування дитячого харчування, наприклад овочевих або фруктових 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. Переконайтеся, що прилад від'єднано від розетки.
- 2. Зніміть задню кришку (1), щоб отримати доступ до з'єднувача блендера (РІС. В1).
- 3. Додайте нарізані кубиками інгредієнти та рідину в чашу блендера (10). Не перевищуйте позначки максимального рівня «1,5 л» на глечичку.



**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Щоб уникнути опіків або травм, не змішуйте гарячі супи або рідини, температура яких перевищує 80 °С. Гарячі продукти або рідини створюють тиск у глечичку і можуть витекти через кришку або виштовхнути її під час змішування.

**ПРИМІТКА.** Під час змішування помірно гарячих продуктів або рідин дайте їм достатньо охолонути, а потім заповніть глечик блендера на 1/3–1/2 об'єму для змішування.

4. Закрийте кришку глечика (9), вставте кришку отвору (8) і поверніть кришку за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати її. Кришка з отвором для подачі дає змогу додавати інгредієнти під час змішування, не знімаючи кришку.
5. Помістіть глечик блендера (10) на з'єднувач блендера та поверніть його проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати на місці.
6. Підключіть прилад до відповідної електричної розетки. Індикатор на ручці швидкості загориться, показуючи, що прилад увімкнено.
7. Поверніть ручку швидкості (3) за годинниковою стрілкою, щоб почати змішування, виберіть швидкість «4» – «6».
8. Щоб використати імпульсний режим, поверніть ручку швидкості в положення «Р» на кілька секунд і відпустіть, щоб зупинити. Імпульсний режим перемикається на максимальну швидкість для швидкого приготування сумішей. Використовуйте цю функцію помірно, щоб уникнути перегріву мотора.

**ВАЖЛИВО.** Не використовуйте блендер безперервно протягом більше ніж 3 хвилин, оскільки мотор може перегрітися. Дайте приладу відпочити протягом кількох хвилин перед подальшим змішуванням. Не перевищуйте 15 хвилин використання.

9. Після завершення використання пристрою поверніть ручку швидкості в положення «0» (режим очікування) і від'єднайте пристрій від розетки, щоб вимкнути його. Індикатор на ручці швидкості згасне.
10. Зачекайте, доки леза не зупиняться, потім поверніть глечик блендера (10) за годинниковою стрілкою, щоб зняти його з приладу.
11. Відкрийте кришку глечика та подавайте на стіл.
12. Закрийте задню кришку (1), коли блендер не використовується.
13. Очистьте прилад і аксесуари (→ ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД).

### 5.2.1. ВИБИВАННЯ ЇЖИ

Якщо їжа застрягла навколо лез, 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.

### 5.3. ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСОРУБКИ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Завжди використовуйте штовхач для м'яса з комплекту постачання. Ніколи не засовуйте пальці або посуд у трубку подачі.

- Видаліть усі кістки з м'яса (свинини, яловичини, баранини тощо), наріжте м'ясо смужками або кубиками по 2,5 см.
- 1. Переконайтеся, що прилад від'єднано від розетки.
- 2. Вставте спіраль (26) у корпус м'ясорубки (27) **(РИС. С1)**.
- 3. Вставте лезо м'ясорубки (25) у спіраль (26) так, щоб отвір у лезі збігся з квадратною гайкою на спіралі.
- 4. Закрийте лезо м'ясорубки перфорованою пластиною на ваш вибір [дрібною (16), середньою (17) або грубою (18)], переконавшись, що 2 виїмки на ободі перфорованої пластини суміщені з виступами на корпусі м'ясорубки.
- 5. Надягніть стопорну гайку (24) і затягніть її за годинниковою стрілкою від руки, щоб зафіксувати збірку в корпусі м'ясорубки (27).
- 6. Зніміть передню кришку (6), щоб отримати доступ до з'єднувача м'ясорубки **(РИС. С2)**.
- 7. Натисніть і утримуйте кнопку розблокування (7), щільно вставте зібраний корпус м'ясорубки (27) у з'єднувач м'ясорубки так, щоб трубка подачі була спрямована в положення «2 години», відпустіть кнопку розблокування (7) і поверніть трубку подачі проти годинникової стрілки, доки вона не зафіксується в положенні «12 годин» **(РИС. С3)**.
- 8. Установіть лоток для м'яса (29) на трубку подачі **(РИС. С4)**.
- 9. Поставте тарілку під вихід м'ясорубки.
- 10. Підключіть прилад до відповідної електричної розетки. Індикатор на ручці швидкості загориться, показуючи, що прилад увімкнено.
- 11. Поверніть ручку швидкості (3) за годинниковою стрілкою, щоб почати подрібнення, виберіть швидкість «1» – «3».
- 12. Помістіть смужки м'яса на лоток для м'яса (29) і використовуйте штовхач для м'яса (28), щоб додати та повільно проштовхнути м'ясо по трубці подачі (27) у м'ясорубку.

**ВАЖЛИВО.** Не використовуйте м'ясорубку безперервно більше 5 хвилин, тому що мотор може перегрітися. Дайте приладу відпочити протягом декількох хвилин перед подальшим подрібненням. Не перевищуйте 15 хвилин використання.

- 13. Після завершення використання пристрою поверніть ручку швидкості в положення «0» (режим очікування) і від'єднайте пристрій від розетки, щоб вимкнути його. Індикатор на ручці швидкості згасне.
- 14. Зніміть лоток для м'яса (29).
- 15. Натисніть і утримуйте кнопку фіксатора (7) та поверніть корпус м'ясорубки (27) за годинниковою стрілкою, щоб зняти його з приладу.
- 16. Очистьте прилад і аксесуари (→ ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД).
- 17. Закрийте передню кришку (6), коли м'ясорубка не використовується.

**ВАЖЛИВО.** Не використовуйте тертку/слайсер безперервно протягом більше ніж 5 хвилин, оскільки мотор може перегрітися. Дайте приладу відпочити протягом декількох хвилин, перш ніж використовувати тертку або слайсер знову. Не перевищуйте 15 хвилин використання.

- 18. Після завершення використання пристрою поверніть ручку швидкості в положення «0» (режим очікування) і від'єднайте пристрій від розетки, щоб вимкнути його. Індикатор на ручці швидкості згасне.
- 19. Натисніть і утримуйте кнопку фіксатора (7) і поверніть корпус тертки/слайсера (23) за годинниковою стрілкою, щоб зняти його з приладу.
- 20. Очистьте прилад і аксесуари (→ ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД).
- 21. Закрийте передню кришку (6), коли тертка не використовується.

## 6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перед очищенням від'єднайте прилад від розетки.
- Леза м'ясорубки, блендера, тертки та слайсера гострі. Поводьтеся з лезами обережно.
- Ніколи не занурюйте прилад, шнур живлення або вилку у воду або будь-яку рідину. Ніколи не промивайте їх під краном.

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

- Очищайте прилад і аксесуари після кожного використання.
- Зніміть використані аксесуари та насадки (чашу міксеру, аксесуари для змішування, глечик блендера, м'ясорубку тертку/слайсер у зборі), розберіть і промийте їх теплою мильною водою та м'якою губкою. Прополощіть і ретельно висушіть. Не замочуйте. Не мийте в посудомийній машині.
- Протріть основний блок (основу мотора) 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. Прополощіть і ретельно висушіть.
- Нанесіть тонкий шар олії на аксесуари з лезами і чашу для змішування, щоб захистити їх від іржі.
- Зберігайте прилад в оригінальній упаковці або в прохолодному та сухому місці.



## 7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Вирішення
<p>Прилад раптово перестав працювати під час використання.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Спрацював захист від перегріву, який автоматично вимкнув прилад.</li> <li>■ Прилад використовувався надто довго без перерв.</li> <li>■ Температура навколишнього середовища надто висока.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установіть регулятор швидкості в положення «0» і від'єднайте пристрій від мережі. Дайте приладу охолонути до кімнатної температури (приблизно 15–30 хв.), щоб скинути захист від перегріву.</li> <li>■ Дотримуйтесь рекомендованого часу роботи, відпочинку та максимального часу роботи, щоб уникнути перегріву приладу.</li> <li>■ Використовуйте прилад в прохолодному місці.</li> </ul>
<p>Прилад не працює після повороту ручки швидкості.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поганий контакт між вилкою та розеткою.</li> <li>■ Відключення електроенергії.</li> <li>■ Перемикач запобіжника спрацював через перевантаження контура.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку.</li> <li>■ Перевірте джерело живлення, ввимкнувши в розетку інший прилад.</li> <li>■ Вимкніть прилади високої потужності, підключені до того ж контура, і встановіть автомат, що спрацював, в електричному щитку назад у положення «Увімкнено».</li> </ul>
<p>Надмірний шум під час роботи приладу</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Прилад видає більше шуму на високих швидкостях, ніж на низьких.</li> <li>■ Занадто багато інгредієнтів у чаші для змішування.</li> <li>■ Неправильна збірка.</li> <li>■ Час роботи занадто довгий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Виберіть правильний аксесуар і швидкість для інгредієнтів.</li> <li>■ Не перевищуйте ваги інгредієнтів 1,5 кг у чаші для змішування.</li> <li>■ Перевірте та встановіть знову аксесуар або насадку.</li> <li>■ Зупиніть прилад і дайте йому трохи охолонути.</li> </ul>

UA

Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
Швидкість приладу падає або вона нестабільна	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Температура навколишнього середовища дуже низька, що призводить до затвердіння мастила в приладі.</li> <li>■ Інградієнти занадто тверді або їх занадто багато, що призводить до перевантаження приладу або недостатньої кількості рідини.</li> <li>■ Несподівано впала напруга в будинку.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зніміть усі насадки (чашу для змішування, глечик блендера тощо) і залиште прилад у режимі очікування (ручка швидкості встановлена на «0») на 5 хвилин, щоб пом'якшити мастило та відновити стабільну швидкість.</li> <li>■ Зменште об'єм продуктів для змішування, уникайте додавання продуктів із твердою текстурою або збільште кількість рідини.</li> <li>■ Використовуйте машину при стабільній нарузі в домашній електромережі.</li> </ul>
Під час роботи машина хитається і трясеться.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверхня настійка або нерівна.</li> <li>■ Перевірте, чи не відійшла підкладка під ніжки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Помістіть прилад на рівну, тверду і рівну стільницю.</li> <li>■ Знову прикріпіть підкладка під ніжки.</li> </ul>
Головка приладу не може нахилитися після встановлення щитка проти бризок і чаші для змішування.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Щиток проти бризок не закріплений належним чином.</li> <li>■ Чаша для змішування не зафіксована належним чином в основі.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поверніть щиток проти бризок і переконайтеся, що він повністю вставлений.</li> <li>■ Установіть чашу для змішування на місце та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.</li> </ul>
Тісто потемніло після використання приладу.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Чорний порошок із головки міксера потрапив на тісто.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Перед використанням переконайтеся, що головка міксера та гачок сухі, на них немає пилу та вологи.</li> <li>■ Добре очистьте та просушіть прилад перед зберіганням.</li> </ul>

# 8. ГАРАНТІЇ

## Гарантії та обмеження відповідальності

Строк дії гарантії на продукцію становить 36 місяців із дати її придбання або доставки додому покупцю. Залежно від країни строк дії юридичної гарантії відповідності може становити від 24 до 36 місяців. Для країн, які надають виключно юридичну гарантію відповідності строком на 24 місяці, комерційна гарантія строком на 12 місяців починає діяти після закінчення строку дії першої гарантії та є її доповненням.

## Порядок гарантійного обслуговування

### Обслуговування згідно з юридичною гарантією відповідності

Відповідну інформацію можна отримати у свого дистриб'ютора та / або знайти в загальних умовах продажу.

### Обслуговування згідно з комерційною гарантією

Товар можна повернути до пункту продажу разом із документом про підтвердження покупки (зокрема квитанцією), аксесуарами, що постачалися разом із ним, і оригінальною упаковкою в усіх країнах, окрім Франції. Важливо надати інформацію про дату покупки товару, його модель і серійний номер або код IMEI (ця інформація зазвичай зазначена на виробі, упаковці або в документі про підтвердження покупки). Виріб слід приносити до пунктів обслуговування разом із аксесуарами, необхідними для його належного функціонування (блок живлення, адаптер тощо). Якщо на ваш товар поширюється гарантія, в пунктах післяпродажного обслуговування вам можуть запропонувати наступне (відповідно до місцевого законодавства):

- полагати або замінити несправні деталі;
- обміняти виріб на аналогічний, який має принаймні подібні функції та є рівноцінним із точки зору продуктивності;
- повернути вартість придбаного товару, зазначену в документі про підтвердження покупки.

Відремонтовані чи замінені вироби можуть містити нові та / або відремонтовані деталі чи обладнання.

### Винятки з комерційної гарантії.

- Пошкодження або проблеми, спричинені неналежним використанням пристрою, нещасним випадком, модифікацією або підключенням пристрою до електричної мережі з невідповідною силою струму або напругою.
- Використання або зберігання пристрою в умовах, що можуть призвести до виникнення шкідливих наслідків (окислення, корозія), неналежне використання енергії, недотримання інструкцій виробника щодо використання або встановлення, недбалість або використання неналежних периферійних пристроїв, програмного забезпечення або витратних матеріалів.
- Професійне, колективне, промислове або комерційне використання виробу.
- Модифіковані пристрої, у яких гарантійна пломба або серійний номер були пошкоджені, змінені, видалені або окислилися.
- Гарантія на змінні батареї й аксесуари становить 6 місяців.
- Несправність батареї, спричинена занадто тривалим зарядженням або недотриманням інструкцій із техніки безпеки.
- Косметичні пошкодження, зокрема подряпини, вм'ятини або навмисне псування.
- Пошкодження, спричинені втручанням некваліфікованих спеціалістів.
- Несправності, що виникли внаслідок природного зношення або старіння пристрою, зокрема таких деталей: роз'ємів, фільтрів, аксесуарів, щіток і шлангів для пілососа, ламп, ламп для проекторів, лопатей барабана пральних машин тощо.

- Оновлення програмного забезпечення у зв'язку зі зміною мережевих налаштувань.
- Пошкодження, викликані впливом зовнішніх факторів (сторонніх тіл, комах тощо).
- Вміст пристрою – морозильної камери, пральної машини тощо – (їжа, одяг тощо).
- Збої в роботі приладу, спричинені використанням стороннього програмного забезпечення для модифікації, зміни або адаптації існуючих налаштувань.
- Збої в роботі приладу, спричинені експлуатацією без використання аксесуарів, що постачаються разом із продуктом або схвалені Виробником.
- Деталі, схильні до природного зношення або пошкодження під час використання: пневматичні шини, камери, гальма тощо.

Покупець повинен регулярно і перед кожним переміщенням пристрою здійснювати резервне копіювання даних, що містяться на його жорсткому диску або внутрішній пам'яті.

Компанія «Ашан» не несе відповідальності за втрату або видалення збережених даних або пошкодження програмного забезпечення, що виникли, зокрема, внаслідок ремонту або поломки пристрою.

Окрім цього компанія «Ашан» не зобов'язана перевіряти, чи вийняв користувач картки SIM / SD із пристроїв, що повертаються.

Вищезазначені положення за жодних обставин не можуть зменшувати або відмінити дію: юридичної гарантії, згаданої вище, і комерційної гарантії виробника за наявності (див. гарантійний талон).



**FR** - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650  
Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - [www.auchan.fr](http://www.auchan.fr)

**ES** - Alcampo, S.A. - Supermercados Sabeco, S.A. C/ Santiago de  
Compostela Sur, s/n - 28029 Madrid - e-mail: [d.calidad@alcampo.es](mailto:d.calidad@alcampo.es)

**PT** - Serviço Auchan - Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa  
Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa,

E-mail : [info.MarcaAuchan@auchan.pt](mailto:info.MarcaAuchan@auchan.pt)

**PL** - Dystrybutor : Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500  
Piaseczno - [www.auchan.pl](http://www.auchan.pl)

**HU** - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4.  
- [www.auchan.hu](http://www.auchan.hu)

**RO** - Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444,  
Bucureşti, România - [www.auchan.ro](http://www.auchan.ro)

600114854

SM-1518BM



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

Made in China

