

Qilive



Kitchen machine Q.5101

- 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

FR	Manuel d'utilisation	P.3
ES	Manual de instrucciones	P.14
PT	Manual de utilização	P.25
PL	Instrukcja obsługi	S.36
HU	Használati utasítás	47.O.
RO	Manual de instrucțiuni	P.57
RU	Руководство пользователя	S.68
UA	Довідник користувача	C.79

SOMMAIRE :

1. CONSIGNES DE SECURITE	P. 3
2. DESCRIPTION	P. 7
3. INSTALLATION	P. 8
4. UTILISATION	P. 8
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	P. 12
6. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ	P. 12

1. CONSIGNES DE SECURITE

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez le mode d'emploi pour un usage ultérieur :

1. Débranchez le câble d'alimentation du réseau électrique dès que vous cessez de l'utiliser et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.

2. Ne mettez pas le bloc moteur, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

3. Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

5. Cet appareil doit être utilisé et être posé sur une surface plane. Ne retournez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.

7. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

8. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

9. Ne pas utiliser l'appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il a été conçu.


10. Pendant son fonctionnement, évitez de déplacer l'appareil.

11. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.

12. Mettez l'appareil à l'arrêt et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation si vous le laissez sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

13. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé en extérieur.

14. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

15.  Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte séparée. Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte séparée. Des systèmes et des lieux de collecte (centres de tri, déchetterie) sont mis à votre disposition par les collectivités locales et les distributeurs. En confiant votre produit en fin de vie à la filière de recyclage adéquate, vous contribuez à protéger l'environnement ainsi que votre santé.

16. Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus un bord de table ni le laisser toucher des surfaces chaudes.

17. Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement

18. N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.

19. Veillez à toujours utiliser le poussoir fourni avec le hachoir à viande. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres ustensiles dans le tube d'alimentation.

20. Avertissement – la lame du hachoir à viande est très tranchante, manipulez avec soin lors de l'utilisation et du nettoyage.

21. Manipulez les lames du blender avec précaution particulièrement quand vous les retirez du bol et quand vous videz le bol durant le nettoyage.

22. N'ouvrez pas le couvercle du blender lorsque l'appareil est en marche.

23. Assurez-vous que tous les accessoires soient bien en place avant d'allumer l'appareil.

24. ATTENTION : Une mauvaise utilisation de l'appareil pourrait présenter un danger et provoquer des blessures.

25. Respectez toujours les indications du mode d'emploi pour utiliser l'appareil ou monter les accessoires.

26. Les durées de fonctionnement et les réglages de vitesse pour les accessoires figurent dans le paragraphe «UTILISATION».

27. Les détails pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments figurent dans le paragraphe «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».

28. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.

29. Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

30. L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:

- zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;

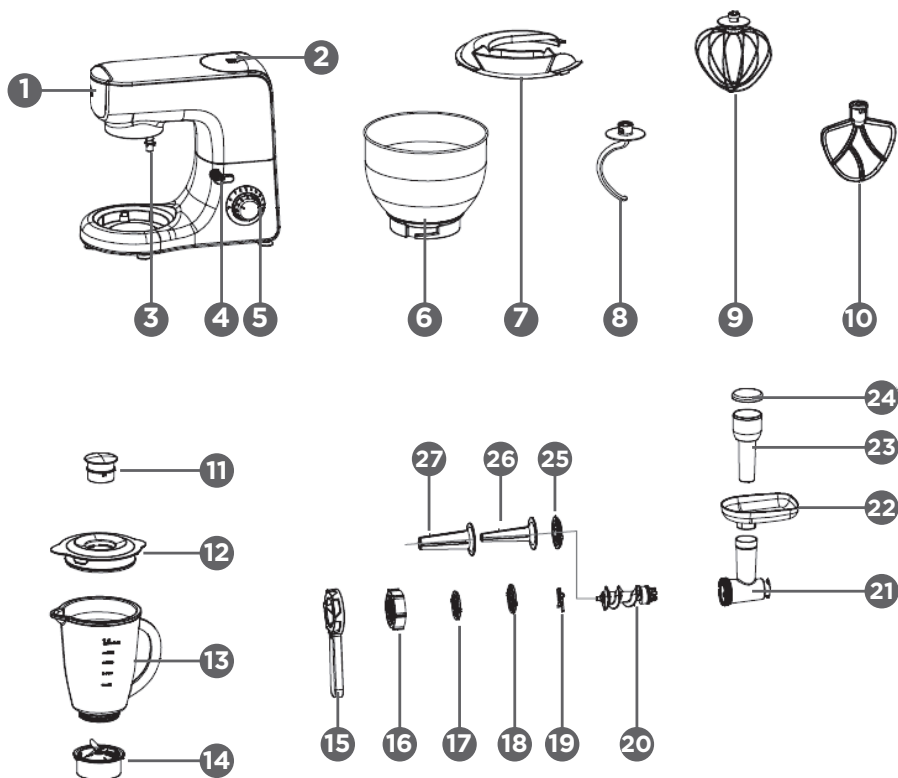
- fermes ;

- par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;

- environnements de type chambres d'hôtes.





2. DESCRIPTION

FR



- | | | |
|---|--|------------------------------------|
| 1. Cache du système de fixation pour hachoir à viande | 8. Crochet pétrisseur | 19. Lames du hachoir |
| 2. Cache du système de fixation pour blender | 9. Fouet | 20. Spirale |
| 3. Fixation accessoires mixeur | 10. Batteur plat | 21. Corps du hachoir |
| 4. Levier de bascule de la tête de l'appareil | 11. Bouchon doseur | 22. Plat pour viande |
| 5. Molette sélecteur de vitesse | 12. Couvercle du bol (capacité 1,5 L) | 23. Poussoir à viande |
| 6. Bol à mélanger (capacité 5,5 L) | 13. Bol en verre gradué (capacité 1,5 L) | 24. Capot du poussoir à viande |
| 7. Couvercle anti-projections | 14. Lames du blender | 25. Grille à hacher pour saucisses |
| | 15. Clé à dévisser l'écrou | 26. Petite douille à saucisses |
| | 16. Ecrou de verrouillage | 27. Grande douille à saucisses |
| | 17. Grille à hacher fine | |
| | 18. Grille à hacher moyenne | |
| | 19. Lames du hachoir | |
| | 20. Spirale | |
| | 21. Corps du hachoir | |
| | 22. Plat pour viande | |
| | 23. Poussoir à viande | |
| | 24. Capot du poussoir à viande | |
| | 25. Grille à hacher pour saucisses | |
| | 26. Petite douille à saucisses | |
| | 27. Grande douille à saucisses | |

Vitesses recommandées selon les accessoires :

	Accessoires	Utilisation	Vitesse	Temps
	Crochet pétrisseur	Pâte à pain, pâte à pizza	Vitesse 1-2	4-6 min
	Batteur plat	Cookies, gâteaux, pâtes à crêpes	Vitesse 1-10	4-6min
	Fouet	Blancs en neige, mousses, meringues, crèmes	Vitesse 10	3min
	Hachoir	Viandes, saucisses	Vitesse 5	8 min
	Blender	Smoothies, soupes froides, milkshake	Vitesse 7	3-4 min

3. INSTALLATION

Lors de la première utilisation, rincez à l'eau chaude savonneuse les parties qui seront en contact avec les aliments.

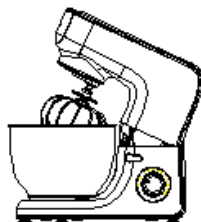
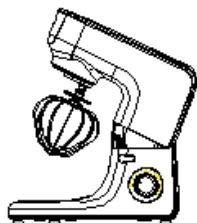
Installez l'appareil sur un plan de travail propre, horizontal et stable.

Assurez vous que l'appareil est débranché et que la molette sélecteur de vitesse est dans la position « 0 ».

IMPORTANT : L'appareil dispose d'un système de sécurité. Il est impossible de le mettre en marche si les accessoires ne sont pas correctement fixés ou si les caches de sécurité (1) et (2) ne sont pas à leur place.

4. UTILISATION

4.1. Mode mixeur :



Relevez la tête de l'appareil en appuyant sur le levier de bascule de la tête de l'appareil (4). Pour ce faire, maintenez le levier enfoncé puis remontez manuellement la tête de l'appareil. Relâchez le levier seulement lorsque la tête de l'appareil est en position haute. Posez le bol sur son socle et fixez-le en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Attachez le fouet, le batteur ou le crochet pétrisseur selon votre besoin :

- Pour attacher un accessoire, enfoncez-le dans son système de fixation puis tournez le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en appuyant sur le ressort jusqu'à entendre un « clic ».
- Pour abaisser la tête du mixeur, maintenez le levier de bascule enfoncé, abaissez manuellement la tête de l'appareil puis relâchez le levier.
- N'oubliez pas de mettre le couvercle anti-projections (7).
- Branchez l'appareil à une prise de courant adaptée.
Mettez le mixeur en marche en tournant la molette sélecteur (5) jusqu'à la vitesse souhaitée.

IMPORTANT : Ne mettez pas les mains dans le bol lorsqu'il est en place.

Vous pouvez ajouter des ingrédients lorsque le mixeur est en marche à travers l'ouverture prévue dans le couvercle anti-projections (7).

NOTE : Commencez toujours par sélectionner la plus petite vitesse, puis augmentez la vitesse progressivement.

Touche PULSE

Vous pouvez mettre l'appareil en mode « **PULSE** » en plaçant la molette sélecteur de vitesse (5) sur la position « **P** ». Le mixeur va alors tourner à la vitesse maximale. Maintenez la molette en position « **P** ». Lorsque vous relâchez la molette, l'appareil s'arrête automatiquement. Utilisez cette option pour mixer des ingrédients à très grande vitesse et très brièvement.

IMPORTANT : Pour éviter de forcer sur le moteur, ne pas utiliser l'appareil pour tout mélange pour lequel les fouets/ crochets pétrisseurs ne tournent pas librement.

Lorsque vous avez terminé, positionnez toujours la molette sélecteur de vitesse (5) dans la position « **0** » avant de débrancher l'appareil.

1. Faites basculer le bras en position haute : maintenez le levier de bascule (4) enfoncé, remontez manuellement la tête de l'appareil puis relâchez le levier.
2. Détachez les accessoires en appuyant sur le ressort et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Enlevez le bol en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE : Veillez à ce que le temps de marche ne dépasse pas 10 minutes et respectez un temps de refroidissement de 20 minutes entre 2 cycles.

4.2. Mode blender:

Ôtez le cache de protection du système de fixation du blender en le tirant horizontalement. Positionnez le bol en verre gradué dans le système de fixation prévu à cet effet. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé et ne puisse plus bouger.

NOTE : le blender dispose d'une sécurité, s'il n'est pas correctement fixé il sera impossible de le mettre en marche.

Epluchez et dénoyotez les fruits ou légumes puis coupez-les en petits morceaux. Placez les morceaux dans le bol. Il est également conseillé d'ajouter de l'eau ou du jus de fruit pour faciliter le mélange. Veillez à ce que le niveau du mélange se situe entre les graduations « **MIN** » et « **MAX** » du bol gradué.

NOTE : le blender n'est pas fait pour battre des œufs, écraser des pommes de terre, ou extraire du jus des fruits ou légumes.

Branchez l'appareil à une prise de courant adaptée.

Mettez le blender en marche en tournant la molette sélecteur (5) jusqu'à la vitesse souhaitée.

Pour ajouter des ingrédients lorsque le blender est en marche, enlevez le petit bouchon doseur (11) au-dessus du bol, ajoutez vos ingrédients puis remplacez le bouchon doseur à sa place initiale.

IMPORTANT : N'enlevez jamais le couvercle si le blender est en marche !
Ne mettez jamais les doigts dans le bol lorsqu'il est en position sur l'appareil !

NOTE : Il est normal que le mixeur tourne en même temps que le blender lorsqu'il est en marche. Commencez toujours par sélectionner la plus petite vitesse, puis augmentez la vitesse progressivement.

Touche PULSE

Vous pouvez mettre l'appareil en mode « **PULSE** » en plaçant la molette sélecteur de vitesse (5) sur la position « **P** ». Le blender va alors tourner à la vitesse maximale. Maintenez la molette en position « **P** ». Lorsque vous relâchez la molette, l'appareil s'arrête automatiquement. Utilisez cette option pour mixer des ingrédients à très grande vitesse et très brièvement.

Lorsque vous avez terminé, positionnez toujours la molette sélecteur de vitesse dans la position « **0** » avant de débrancher l'appareil.

Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ôter de l'appareil.

IMPORTANT : Manipulez les lames du blender avec précaution particulièrement quand vous les retirez du bol et quand vous videz le bol durant le nettoyage !

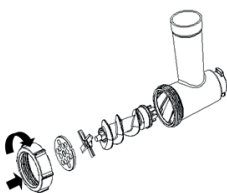
Remettez le cache de sécurité sur le système de fixation.

Veillez à ce que le temps de marche ne dépasse pas 3 minutes et respectez un temps de refroidissement entre 2 cycles.

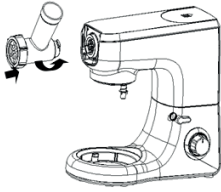
Conseil: Faites toujours fonctionner l'appareil avec une main posée sur son couvercle.

4.3. Mode hachoir à viande

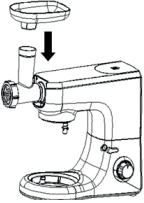
IMPORTANT : Assurez-vous que l'appareil est débranché lors de l'assemblage des accessoires.



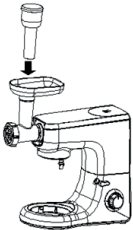
1. Faites pivoter le bras en position basse si nécessaire.
2. Ôtez le cache de protection du système de fixation du hachoir en le tirant verticalement
3. Insérez la spirale (20) à l'intérieur du hachoir.
4. Insérez les lames (19) avec précaution sur la spirale.
5. Insérez la grille à hacher de votre choix : fine ou moyenne (17 ou 18)
6. Fixez l'écrou (16) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre



7. Insérez le corps du hachoir (21) dans le système de fixation prévu à cet effet.
8. Tournez le corps du hachoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé.
9. Placez le récipient de votre choix (bol, assiette..) sous le hachoir pour récupérer la viande hachée.



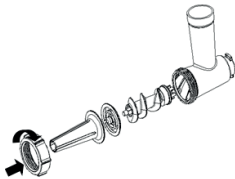
10. Placez le plateau de remplissage. (22)
11. Coupez la viande en petits morceaux ne contenant pas de gras ni d'os (taille approximative : 2cm x 2cm x 6cm)
12. Placez la viande sur le plateau de remplissage.
13. Tournez la molette sur la vitesse souhaitée.



14. Introduisez les aliments uniquement à l'aide du poussoir fourni. (23)

NOTE : Les lames ne peuvent être montées que dans un sens.

Pour faire des saucisses avec le hachoir à viande :



1. Lors du montage, entre la grille à hacher pour saucisses (25) et l'écrou de verrouillage, placez une douille pour saucisses (26 ou 27)
2. Coupez la viande en petits morceaux ne contenant pas de gras ni d'os (taille approximative : 2cm x 2cm x 6cm)
3. Placez la viande sur le plateau de remplissage.
4. Placez un boyau sur la douille.
5. Tournez la molette sur la vitesse souhaitée
6. Introduisez les aliments uniquement à l'aide du poussoir fourni. (23)
7. Retirez doucement le boyau de la douille au fur et à mesure du remplissage.
8. Ne remplissez pas de manière excessive.
9. Lorsqu'il est suffisamment rempli, tournez le boyau pour former une saucisse.

En cas de bourrage de l'appareil, tournez la molette sélecteur en position « 0 », éteignez-le puis débranchez-le et nettoyez-le.

ATTENTION : n'utilisez que le poussoir prévu, n'introduisez jamais vos doigts dans le hachoir lorsqu'il est en position sur l'appareil.

NOTE : Il est normal que le mixeur tourne en même temps lorsque le hachoir à viande est en marche.

Commencez toujours par sélectionner la plus petite vitesse, puis augmentez la vitesse progressivement.

Veillez à ce que le temps de marche ne dépasse pas 10 minutes et respectez un temps de refroidissement de 20 minutes entre 2 cycles.

Lorsque vous avez terminé, positionnez toujours la molette sélecteur de vitesse dans la position « 0 » avant de débrancher l'appareil.

Démontez les accessoires dans le sens inverse du montage.

Vous pouvez vous aider d'un tournevis pour démonter les lames coupantes sans danger.

Remettez le cache de sécurité sur le système de fixation.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez l'appareil et laissez le refroidir avant toute opération de nettoyage ou entretien.

IMPORTANT : le bloc moteur ne doit pas être immergé dans l'eau ou un autre liquide !

Nettoyez l'extérieur du bloc moteur avec un chiffon légèrement humide.

Les accessoires (bol, batteur, fouet, crochet,...) peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Evitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui abîmeraient le revêtement de votre appareil. Le moteur du batteur a été soigneusement lubrifié en usine et ne nécessite pas de lubrifiant supplémentaire.

N'oubliez pas de remettre les caches de protection des systèmes de fixation du blender et du hachoir.

6. GARANTIE ET LIMITES DE RESPONSABILITÉ

Ce produit est garanti pour une période de 36 mois (incluant la garantie légale de 24 mois telle que définie par la législation locale ainsi qu'une garantie commerciale de 12 mois supplémentaire offert par la marque) à partir de la date d'achat, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. Plus précisément, la garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte, un accident, une altération ou un branchement électrique d'intensité ou de tension inappropriée.
- 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 tout autre élément.
- 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
- Les mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau
- 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 homologués par le fabricant
- Les produits oxydés

En aucun cas, le fabricant ne peut être responsable de la perte de données stockées sur le disque. De même, le fabricant n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM / SD soient bien retirées des produits retournés.

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

Modalités de Mise en oeuvre

Pour obtenir un service de garantie, vous êtes priés de rapporter votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture, ...), du produit et de ses accessoires fournis, avec son emballage d'origine.

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). A défaut, 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 du produit mentionné sur la preuve d'achat.

Dans le cas d'une réparation couverte par la garantie, votre durée de garantie se verra prolongée de 6 mois mais ne sera en aucun cas cumulable en cas de pannes répétées.

ÍNDICE:

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 14
2. DESCRIPCIÓN	P. 18
3. INSTALACIÓN	P. 19
4. UTILIZACIÓN	P. 19
5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	P. 23
6. GARANTÍAS Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD	P. 23

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar este aparato eléctrico, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para futuras consultas.

1. Desenchufe el cable de alimentación de la red eléctrica en cuanto deje de utilizarlo y antes de efectuar cualquier procedimiento de limpieza, mantenimiento o montaje de accesorios.

2. No sumerja la unidad del motor, el cable de alimentación o la clavija en el agua ni en ningún otro líquido.

3. Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que la corriente se corresponda a la que figura en la placa del aparato. Recuerde enchufar siempre el aparato a una toma conectada a tierra.

4. Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio posventa o personas de similar cualificación para evitar cualquier peligro.

5. Este aparato debe usarse y ponerse sobre una superficie plana. No dé la vuelta al aparato cuando esté en funcionamiento.

6. Los niños no deben utilizar este aparato.

Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

7. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o por personas sin experiencia ni conocimientos si están bajo vigilancia o si han recibido instrucciones en cuanto a la utilización segura del aparato y que comprenden bien los riesgos a los que se exponen.

8. Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

9. No utilizar el aparato para un uso distinto de aquel para el que está destinado.

10. Evite desplazar el aparato cuando se encuentre en funcionamiento.

11. El aparato no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.

12. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de proceder a sustituir sus accesorios o acercarse a aquellas piezas que se hallan en movimiento durante su funcionamiento. Siempre desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

13. Este aparato no está destinado a usarse al aire libre.

14. Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador exterior o un sistema de mando a distancia separado.

15.  Los equipos eléctricos y electrónicos son objeto de una recogida selectiva, por ello, no se pueden tirar junto con la

basura común no clasificada, sino que deben destinarse a una recogida diferente. Existen sistemas y sitios de recogida (puntos limpios, centros para residuos sólidos urbanos) que las administraciones locales y los distribuidores han puesto a su disposición. Al confiar su producto al final de su vida útil a la red de reciclaje adecuada, contribuye a proteger el medio ambiente, así como su salud.

16. No deje que el cable de alimentación cuelgue de la mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.

17. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie los accesorios con agua caliente jabonosa. Aclárelos y séquelos minuciosamente.

18. Solo use los accesorios suministrados con el aparato.

19. Procure usar siempre el empujador suministrado con la picadora de carne. Nunca ponga los dedos ni otros utensilios en la boca de llenado.

20. Advertencia: la cuchilla de la picadora de carne es muy afilada, manipúlela con cuidado al usarla y limpiarla.

21. Manipule las cuchillas de la licuadora con cuidado, en particular, cuando las saque del vaso y cuando vacíe este último durante la limpieza.

22. No abra la tapa de la licuadora cuando ésta se encuentre en funcionamiento.

23. Antes de encender el aparato, asegúrese de que todos los accesorios estén puestos correctamente.

24. ADVERTENCIA: el uso indebido del aparato podría representar un peligro y provocar lesiones.

25. Para usar el aparato o ensamblar los

accesorios, siempre respete las instrucciones del manual.

26. Las duraciones de funcionamiento y los ajustes de la velocidad para los accesorios figuran en el párrafo «UTILIZACIÓN».

27. La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos figura en el apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».

28. Deberán adoptarse precauciones al manipular las cuchillas afiladas, cuando se vacíe el bol y durante la limpieza.

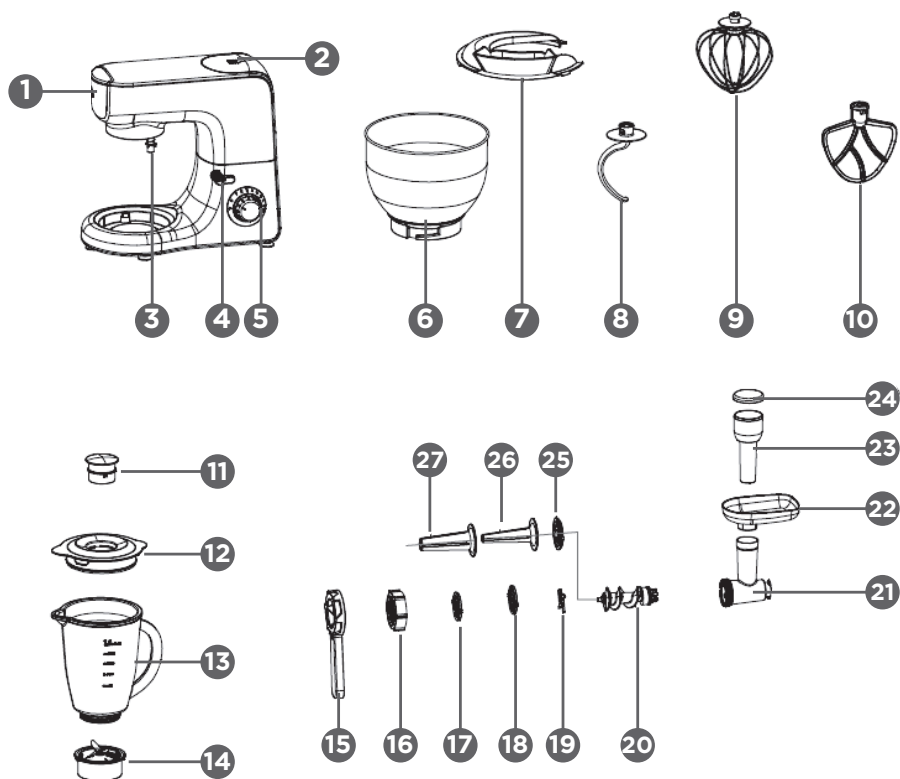
29. Tenga cuidado cuando eche algún líquido caliente en el procesador de alimentos o en la licuadora, ya que podría salir proyectado del aparato debido a una ebullición repentina.

30. Este aparato está previsto para uso doméstico y en aplicaciones similares, como:

- zonas de cocina para empleados en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales ;
- para uso de clientes en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial ;
- establecimientos que ofrecen servicios de alojamiento y desayuno.

2. DESCRIPCIÓN

ES



1. Protección del sistema de sujeción de la picadora de carne
2. Protección del sistema de sujeción de la licuadora
3. Sistema de sujeción accesorios batidora
4. Palanca de inclinación del brazo del aparato
5. Botón selector de velocidad
6. Bol para mezclar (capacidad 5,5 l)
7. Tapa antisalpicaduras

8. Gancho amasador
9. Batidor
10. Batidor plano
11. Tapón dosificador
12. Tapa del vaso
13. Vaso de cristal graduado (capacidad 1,5 l)
14. Cuchillas de la licuadora
15. Llave para destornillar la tuerca
16. Tuerca de bloqueo
17. Rejilla de picar fina
18. Rejilla de picar media

19. Cuchillas de la picadora
20. Espiral
21. Cuerpo de la picadora
22. Bandeja para carne
23. Empujador de carne
24. Tapa del empujador de carne
25. Rejilla de picar para salchichas
26. Boquilla pequeña para salchichas
27. Boquilla grande para salchichas

Velocidades recomendadas según los accesorios:

	Accesorios	Utilización	Velocidad	Tiempo
	Gancho amasador	Masa de pan o pizza	Velocidades 1-2	4-6 min
	Batidor plano	Cookies, bollos y pasta para crepes	Velocidades 1-10	4-6 min
	Batidor	Claras a punto de nieve, mousse, merengues y natas	Velocidad 10	3 min
	Picadora	Carnes y salchichas	Velocidad 5	8 min
	Licuadora	Batidos de frutas o leche y sopas frías	Velocidad 7	3-4 min

ES

3. INSTALACIÓN

Al usar por primera vez, aclare con agua caliente jabonosa las partes que estarán en contacto con los alimentos.

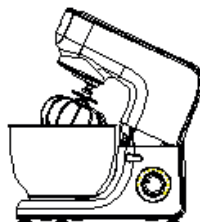
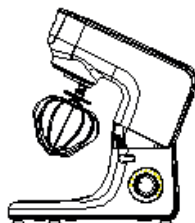
Ponga el aparato en una encimera limpia, horizontal y estable.

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado y que el botón selector de velocidad se encuentre en «0».

IMPORTANTE: el aparato consta de un sistema de seguridad. Es imposible hacerlo funcionar si los accesorios no están bien fijados o si las protecciones de seguridad (1) y (2) no están en su lugar.

4. UTILIZACIÓN

4.1. Modo batidora:



Levante la cabeza del aparato pulsando la palanca de inclinación del brazo (4). Para esto, mantenga la palanca presionada, después, levante manualmente el brazo del aparato. Suelte la palanca únicamente cuando el brazo del aparato esté en la posición más elevada. Ponga el bol en la base y fíjelo girándolo en el sentido de las manecillas del reloj.

Coloque el batidor o el gancho amasador según necesite:

- Para colocar un accesorio, introdúzcalo en su sistema de sujeción, después, gírelo en el sentido contrario a las manecillas del reloj, presionando contra el muelle hasta escuchar un «clic».
- Para bajar el brazo de la batidora, mantenga la palanca pulsada, baje manualmente el brazo y, después, suelte la palanca.
- No olvide poner la tapa antisalpicaduras (7).
- Enchufe el aparato a una toma de corriente adaptada. Ponga la batidora en funcionamiento girando el botón selector (5) hasta la velocidad deseada.

IMPORTANTE: no ponga las manos en el bol cuando esté puesto en su lugar.

Cuando la batidora esté en funcionamiento, puede añadir ingredientes a través de la abertura prevista para esto que se encuentra en la tapa antisalpicaduras (7).

NOTA: siempre empiece a la velocidad más baja, después, auméntela progresivamente.

Botón PULSE

Puede poner el aparato en el modo «**PULSE**» girando el botón selector de velocidad (5) hasta la posición «**P**». Entonces, la batidora va a funcionar a la velocidad máxima. Mantenga el selector en la posición «**P**». Al soltar el selector, el aparato se detiene automáticamente. Use esta opción para mezclar ingredientes a muy alta velocidad y muy brevemente.

IMPORTANTE: para evitar forzar el motor, no usar el aparato para hacer ninguna mezcla con la cual los batidores o ganchos amasadores no puedan girar libremente.

Cuando haya terminado, antes de desenchufar el aparato, siempre ponga el selector de velocidad (5) en la posición «**0**».

1. Para subir el brazo hasta la posición más elevada, mantenga la palanca de inclinación (4) presionada, suba manualmente el brazo del aparato y, después, suelte la palanca.
2. Saque los accesorios presionando contra el muelle y girando en el sentido de las manecillas del reloj.
3. Quite el bol girándolo en el sentido contrario a las manecillas del reloj.

NOTA: procure que el tiempo de funcionamiento no supere los 10 minutos y respete un plazo de 20 minutos entre dos ciclos para que el aparato se enfríe.

4.2. Modo licuadora:

Quite la cubierta de protección del sistema de sujeción de la licuadora tirándola horizontalmente. Coloque el vaso de cristal graduado en el sistema de fijación previsto para esto. Gire el vaso en el sentido de las manecillas del reloj, hasta que esté correctamente fijado y no se mueva.

NOTA: la licuadora consta de una sistema seguridad, si no está fijada correctamente, será imposible ponerla en funcionamiento.

Pele y deshuese las frutas o verduras y, después, córtelas en pequeños trozos.

Ponga estos últimos en el vaso. Además, se recomienda que añada agua o zumo de fruta para que resulte más fácil mezclar.

Procure que el nivel de mezcla se sitúe entre los niveles « **MÍN** » y « **MÁX** » del vaso graduado.

NOTA: la licuadora no ha sido pensada para batir huevos, triturar patatas ni extraer zumo de frutas o verduras.

Enchufe el aparato a una toma de corriente adaptada.

Ponga la licuadora en funcionamiento girando el selector (5) hasta la velocidad deseada.

Para añadir ingredientes cuando la licuadora está en funcionamiento, quite el pequeño tapón dosificador (11) del vaso, añada los ingredientes y, después, vuelva a poner el tapón en su lugar.

IMPORTANTE: ¡nunca quite la tapa si la batidora está en funcionamiento! Nunca ponga los dedos en el vaso cuando éste se encuentre puesto en el aparato.

NOTA: es normal que la batidora funcione al mismo tiempo que la licuadora cuando está en funcionamiento.

Siempre empiece seleccionando la velocidad más baja, después, aumentela progresivamente.

Botón PULSE

Puede poner el aparato en el modo «**PULSE**» girando el botón selector de velocidad (5) hasta la posición «**P**». Entonces, la licuadora va a funcionar a la velocidad máxima. Mantenga el selector en la posición «**P**». Al soltar el selector, el aparato se detiene automáticamente. Use esta opción para mezclar ingredientes a muy alta velocidad y muy brevemente.

Cuando termine, antes de desenchufar el aparato, siempre ponga el selector de velocidad en la posición «**0**».

Gire el vaso en el sentido contrario a las manecillas del reloj para sacarlo del aparato.

IMPORTANTE: manipule las cuchillas de la licuadora con cuidado, en particular, cuando las saque del vaso y cuando vacíe este último durante la limpieza.

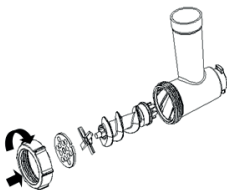
Vuelva a poner la cubierta de protección en el sistema de sujeción.

Procure que el tiempo de funcionamiento no supere los 3 minutos y espere unos minutos entre dos ciclos a que el aparato se enfríe.

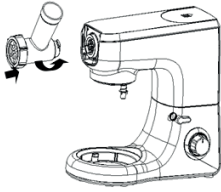
Recomendación: siempre haga funcionar el aparato con una mano apoyada sobre la tapa.

4.3. Modo Picadora de carne

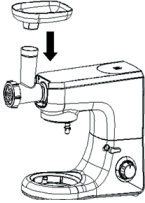
IMPORTANTE: asegúrese de que el aparato esté desenchufado al montar los accesorios.



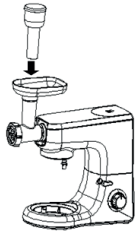
1. Baje el brazo si es necesario.
2. Quite la cubierta de protección del sistema de sujeción de la picadora tirándola verticalmente.
3. Coloque la espiral (20) en el interior de la picadora.
4. Coloque las cuchillas (19) cuidadosamente sobre la espiral.
5. Coloque la rejilla de picar que desee: fina o media (17 o 18).
6. Fije la tuerca (16) en el sentido de las manecillas del reloj.



7. Coloque el cuerpo de la picadora (21) en el sistema de sujeción previsto para ello.
8. Gire el cuerpo de la picadora en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta que esté bien fijado.
9. Ponga el recipiente que desee (vaso, plato, etc.) bajo la picadora para recoger la carne picada.



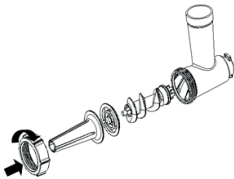
10. Ponga la bandeja de llenado (22).
11. Corte la carne en pequeños trozos sin grasa ni huesos (de un tamaño aproximado de 2 cm x 2 cm x 6 cm).
12. Ponga la carne en la bandeja de llenado.
13. Gire el selector hasta la velocidad deseada.



14. Introduzca los alimentos únicamente con el empujador suministrado (23).

Nota: las cuchillas pueden montarse en un solo sentido.

Para hacer salchichas con la picadora de carne:



1. Al momento del montaje, entre la rejilla de picar para salchichas (25) y la tuerca de bloqueo, ponga la boquilla para salchichas (26 o 27).
2. Corte la carne en pequeños trozos sin grasa ni huesos (de un tamaño aproximado de 2 cm x 2 cm x 6 cm).
3. Ponga la carne en la bandeja de llenado.
4. Ponga una tripa en la boquilla.
5. Gire el selector hasta la velocidad deseada.
6. Introduzca los alimentos únicamente con el empujador suministrado. (23)
7. Saque cuidadosamente la tripa de la boquilla a medida que va llenando.
8. No la llene demasiado.
9. Cuando esté suficientemente llena, gire la tripa para formar una salchicha.

En caso de que el aparato se atasque, gire el selector hasta la posición «0», después, apáguelo, desenchúfelo y límpielo.

ADVERTENCIA: sólo use el empujador previsto, no introduzca nunca los dedos en la picadora cuando esté puesta en el aparato.

NOTA: es normal que la licuadora gire al mismo tiempo que la batidora cuando está en funcionamiento.

Siempre empiece seleccionando la velocidad más baja, después, aumentela progresivamente. Procure que el tiempo de funcionamiento no supere los 10 minutos y respete un plazo de 20 minutos entre dos ciclos para que el aparato se enfríe.

Cuando termine, antes de desenchufar el aparato, siempre ponga el selector de velocidad en la posición «0».

Desmonte los accesorios en el sentido contrario al del montaje.

Puede usar un destornillador para desmontar las cuchillas sin ningún peligro.

Vuelva a poner la cubierta de protección en el sistema de fijación.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato y déjelo enfriarse antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

IMPORTANTE: ¡no sumergir el bloque motor en agua ni en ningún otro líquido!

Limpie el exterior del bloque motor con un trapo ligeramente húmedo.

Los accesorios (bol, batidor, gancho, etc.) pueden lavarse con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.

Evite usar limpiadores abrasivos que puedan dañar el revestimiento del aparato. El motor de éste último ha sido lubricado minuciosamente al momento de su fabricación, por lo tanto, no necesita lubricante adicional.

No olvide volver a poner las cubiertas de protección de los sistemas de sujeción de la licuadora y de la picadora.

6. GARANTÍAS Y LÍMITES DE RESPONSABILIDAD

Este producto está garantizado durante un periodo de 36 meses (que incluye la garantía legal de 24 meses, como lo establece la legislación local, así como una garantía comercial adicional de 12 meses gratis ofrecida por la marca), a partir de la fecha de compra, frente a cualquier fallo como resultado de un defecto de fabricación o de material.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de una instalación incorrecta, de una utilización indebida o del desgaste normal del producto.

De forma más precisa, la garantía no cubre:

- Los daños o problemas causados por una utilización incorrecta, un accidente, una alteración o conexión eléctrica de intensidad o tensión inadecuada.
- Los productos modificados, aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados o suprimidos o estén oxidados.
- Las baterías reemplazables y los accesorios están garantizados por un periodo 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, que incluyen las rayas, protuberancias o cualquier otro elemento.
- 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.
- Las actualizaciones del software que se deban a un cambio de parámetros de red.
- Los fallos del producto que se deban al uso de softwares terceros para cambiar, adaptar o modificar el existente.

- Los fallos del producto que se deban a su uso sin los accesorios autorizados por el fabricante.
- Los productos oxidados.

En ningún caso, el fabricante puede ser responsable de la pérdida de datos almacenados en el disco. Asimismo, el fabricante no está obligado a comprobar que las tarjetas SIM o SD hayan sido retiradas de los productos devueltos.

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

Modalidades de aplicación

Para conseguir un servicio de garantía, lleve el producto a la recepción del lugar de venta junto con el comprobante de la compra (resguardo, factura, etc.) del producto y los accesorios incluidos en su embalaje original.

Es importante indicar la fecha de compra, el modelo y el número de serie o de ILEM (esta información aparece, por lo general, en el producto, el embalaje o su comprobante de compra). A falta de ello, debe llevar el producto con los accesorios necesarios para su correcto funcionamiento (alimentación, adaptador, etc.).

En caso de que la garantía cubra su reclamación, el servicio posventa podrá, dentro de los límites de la legislación local:

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

En caso de que la garantía cubra su reclamación, la duración de la garantía se prolongará 6 meses; sin embargo, bajo ninguna circunstancia, es acumulable en caso de averías recurrentes.

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 25
2. DESCRIÇÃO	P. 29
3. INSTALAÇÃO	P. 30
4. UTILIZAÇÃO	P. 30
5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	P. 34
6. GARANTIA E LIMITES DE RESPONSABILIDADE	P. 34

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de utilizar este aparelho elétrico, leia atentamente as instruções abaixo e guarde o manual de instruções para uma utilização posterior:

1. Desligue o cabo de alimentação da rede elétrica logo que deixe de o utilizar e antes de qualquer operação de limpeza, manutenção e montagem de acessórios.

2. Não coloque a unidade do motor, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.

3. Antes de ligar o aparelho a uma tomada elétrica de parede, verifique se a corrente elétrica local corresponde à especificada na placa do aparelho. Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação a terra.

4. Em caso de danos no cabo de alimentação, providencie a sua substituição pelo fabricante, assistência pós-venda ou técnicos de qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.

5. Este aparelho deve ser usado e colocado numa superfície plana. Não vire o aparelho ao contrário enquanto este está a funcionar.

6. Este aparelho não deve ser utilizado por

crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.

7. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou de conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho com total segurança e compreendam os perigos associados.

8. É recomendável vigiar as crianças para garantir que estas não brincam com o aparelho.

9. Não utilize o aparelho para um uso diferente daquele para o qual foi concebido.


10. Durante o seu funcionamento, não mova o aparelho.

11. O aparelho não deve ser imerso em água ou qualquer outro líquido.

12. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das peças que se movem durante o funcionamento. Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

13. Este aparelho não se destina a ser utilizado ao ar livre.

14. Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento através de um temporizador exterior ou através de um sistema de telecomando.

15.  Os equipamentos elétricos e eletrónicos estão sujeitos a uma recolha seletiva. Não elimine os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos juntamente com

os resíduos urbanos não separados mas proceda à sua recolha seletiva. Os municípios e os distribuidores colocam à disposição dos consumidores sistemas e locais de recolha (centros de triagem, contentores). Ao entregar o seu produto em fim de vida no contentor de reciclagem adequada estará a contribuir para a proteção do ambiente e da sua saúde.

16. Não deixe o cabo pendurado na beira de uma mesa nem o deixe tocar em superfícies quentes.

17. Antes da primeira utilização, limpe todos os acessórios com água quente e sabão. Enxague e seque cuidadosamente

18. Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho.

19. Certifique-se que utiliza sempre o empurrador fornecido com a picadora de carne. Nunca coloque os dedos ou outros utensílios no tubo de alimentação.

20. Aviso - a lâmina da picadora de carne é muito afiada, manuseie-a com cuidado durante a sua utilização e limpeza.

21. Manuseie as lâminas do liquidificador com cuidado, sobretudo quando as retira da taça, quando esvazia a taça e durante a limpeza.

22. Não abra a tampa do liquidificador enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

23. Certifique-se de que todos os acessórios estão bem colocados antes de ligar o aparelho.

24. **ATENÇÃO:** um uso indevido do aparelho pode implicar perigo e provocar ferimentos.

25. Respeite sempre as indicações do manual de instruções para utilizar o aparelho ou montar os

acessórios.

26. As durações de funcionamento e os ajustes de velocidade para os acessórios são apresentados no parágrafo "UTILIZAÇÃO".

PT

27. Consulte os detalhes para limpar as superfícies em contacto com os alimentos que se encontram no parágrafo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".

28. Deverá ter cuidado durante o manuseamento de lâminas afiadas, quando esvaziar o recipiente e durante a limpeza.

29. Tenha cuidado se verter um líquido quente para o robô de cozinha ou liquidificadora, pois este pode ser ejetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

30. Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

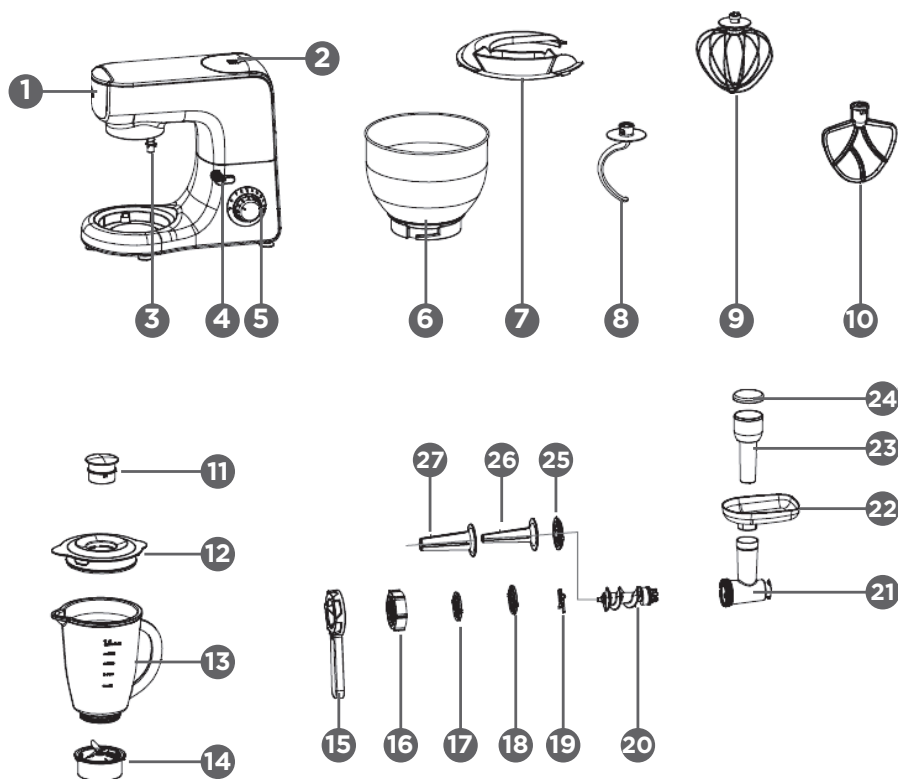
-Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho ;

-Casas de quinta ;

-Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial ;

-Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

2. DESCRIÇÃO



- | | | |
|---|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Proteção do sistema de fixação para o picador de carne | 7. Tampa anti-salpicos | 18. Grelha para picar média |
| 2. Proteção do sistema de fixação para o liquidificador | 8. Gancho amassador | 19. Lâminas da picadora |
| 3. Fixação de acessórios do misturador | 9. Batedeira | 20. Espiral |
| 4. Alavanca basculante da cabeça do aparelho | 10. Batedor plano | 21. Corpo da picadora |
| 5. Manípulo seletor de velocidade | 11. Tampa doseadora | 22. Prato para carne |
| 6. Taça (capacidade de 5,5L) | 12. Tampa da taça | 23. Empurrador de carne |
| | 13. Taça de vidro graduada | 24. Capote do empurrador de carne |
| | 14. Lâminas do liquidificador | 25. Grelha de picar para salsichas |
| | 15. Chave para desapertar a porca | 26. Bico pequeno para salsichas |
| | 16. Porca de bloqueio | 27. Bico grande para salsichas |
| | 17. Grelha para picar fina | |

Velocidades recomendadas consoante os acessórios:

	Acessórios	Utilização	Velocidade	Tempo
	Gancho amassador	Massa de pão, massa de pizza	Velocidade 1-2	4 - 6 min
	Batedor plano	Biscoitos, bolos, massa de crepes	Velocidade 1-10	4 - 6 min
	Batedeira	Claras em castelo, mousses, merengues, cremes	Velocidade 10	3 min
	Picadora	Carnes, salsichas	Velocidade 5	8 min
	Liquidificador	Smoothies, sopas frias, batidos	Velocidade 7	3 - 4 min

PT

3. INSTALAÇÃO

Aquando da primeira utilização, lave com água morna e sabão as partes que estarão em contacto com alimentos.

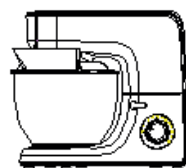
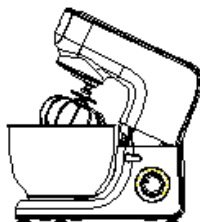
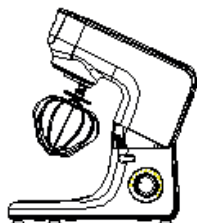
Instale o aparelho numa superfície de trabalho limpa, horizontal e estável.

Certifique-se de que o aparelho está desconectado e que o seletor de velocidade está na posição « 0 ».

IMPORTANTE: O aparelho possui um sistema de segurança. É impossível coloca-lo em funcionamento caso os acessórios não se encontrem devidamente fixados ou se as proteções de segurança (1) e (2) não estão no seu lugar.

4. UTILIZAÇÃO

4.1. Modo misturador:



Levante a cabeça do aparelho pressionando a alavanca basculante da cabeça do aparelho (4). Para fazer isso, segure a alavanca para baixo e, em seguida, volte a subir manualmente a cabeça do aparelho. Solte a alavanca apenas quando a cabeça do aparelho está na posição para cima. Coloque a taça na respetiva base e fixe-a rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Instale o batedor, a batedeira ou o gancho amassador de acordo com a sua necessidade:

- Para instalar um acessório, fixe-o no seu sistema de fixação e, em seguida, rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio pressionando a mola até ouvir um «clique».

- Para baixar a cabeça do misturador, mantenha a alavanca basculante pressionada para baixo, baixe manualmente a cabeça do aparelho e, em seguida, solte a alavanca.

- Não se esqueça de colocar a tampa anti-salpicos (7).

- Conecte o aparelho a uma tomada elétrica adaptada.

Ligue o misturador rodando o seletor (5) até à velocidade desejada.

IMPORTANTE: Não coloque as mãos na taça quando esta se encontra instalada no lugar.

Pode adicionar ingredientes enquanto o misturador se encontra em funcionamento através da abertura prevista para esse efeito na tampa anti-salpicos (7).

NOTA: Comece sempre por selecionar a velocidade mais baixa e depois aumente gradualmente a velocidade.

Botão PULSE

Pode colocar o aparelho no modo « **PULSE** » colocando o manípulo seletor de velocidade (5) na velocidade « **P** ». O misturador irá girar agora à velocidade máxima. Mantenha o seletor na posição « **P** ». Quando solta o seletor, o aparelho para automaticamente.

Use esta opção para misturar ingredientes a uma velocidade muito alta e brevemente.

IMPORTANTE: Para evitar forçar o motor, não utilize o aparelho para qualquer mistura para a qual os batedores e amassadores não possam girar livremente.

Quando tiver terminado, posicione sempre o manípulo seletor de velocidade (5) na posição « **0** » antes de desligar o aparelho.

1. Mova o braço na posição superior: segure a alavanca basculante (4) pressionada para baixo, volte a subir manualmente a cabeça do aparelho e, em seguida, solte a alavanca.
2. Desinstale os acessórios pressionando sobre a mola e rodando-os no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Retire a taça rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

NOTE: Certifique-se que o tempo de funcionamento não excede 10 minutos e respeite um tempo de arrefecimento de 20 minutos entre 2 ciclos.

4.2. Modo liquidificador:

Retire a proteção de segurança do sistema de fixação do liquidificador, puxando-a na horizontal. Posicione a taça de vidro graduada no sistema de fixação sistema fornecido para esse efeito finalidade. Rode a taça no sentido dos ponteiros do relógio até que esta fique corretamente fixada e não se possa mover mais.

NOTA: o liquidificador possui uma segurança, se esta não estiver corretamente fixada, não será possível iniciar o funcionamento.

Descasque e descaroce as frutas ou legumes e, em seguida, corte-os em pedaços pequenos. Coloque os pedaços na taça. Também é aconselhável adicionar água ou suco de fruta para facilitar a mistura. Certifique-se que o nível da mistura se situa entre as graduações « **MIN** » e « **MAX** » da taça graduada.

NOTA: o liquidificador não é para bater ovos, fazer puré de batatas ou extrair sumo de frutas ou legumes.

Conecte o aparelho a uma tomada elétrica adaptada.

Coloque o liquidificador em funcionamento rodando o manípulo seletor (5) até à velocidade desejada.

Para adicionar ingredientes enquanto o liquidificador estiver em funcionamento, retire a pequena tampa doseadora (11) sobre a taça, adicione os seus ingredientes e, em seguida, volte a colocar a tampa doseadora no respetivo lugar.

IMPORTANTE: Nunca retire a tampa se o liquidificador estiver em funcionamento! Nunca coloque os dedos dentro da taça quando esta se encontra em posição no aparelho!

NOTA: É normal que o misturador rode simultaneamente com o liquidificador quando se encontra em funcionamento.

Comece sempre por selecionar a velocidade mais baixa e, em seguida, aumente gradualmente a velocidade.

Botão PULSE

Pode colocar o aparelho no modo « **PULSE** » colocando o manípulo seletor de velocidade (5) na velocidade « **P** ». O liquidificador irá agora funcionar à velocidade máxima. Mantenha o seletor na posição « **P** ». Quando solta o seletor, o aparelho para automaticamente. Use esta opção para misturar ingredientes a uma velocidade muito alta e brevemente.

Quando tiver terminado, coloque sempre o manípulo seletor de velocidade na posição « **0** » antes de desligar o aparelho.

Rode a taça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar do aparelho.

IMPORTANTE: Manuseie as lâminas do liquidificador com cuidado, sobretudo quando as retira da taça e quando esvazia a taça durante a limpeza!

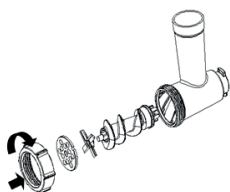
Volte a colocar a proteção de segurança no sistema de fixação.

Certifique-se que o tempo de funcionamento não excede 3 minutos e respeite um tempo de arrefecimento entre 2 ciclos.

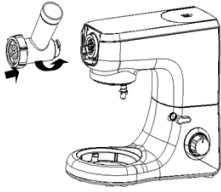
Conselho: Opere sempre o aparelho com uma mão sobre a tampa.

4.3. Função picadora

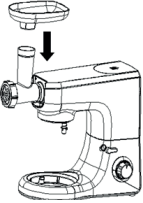
IMPORTANTE: Certifique-se de que o aparelho está desligado durante a montagem dos acessórios.



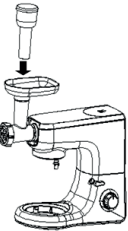
1. Se necessário, rode o braço na posição baixa.
2. Retire a proteção de segurança do sistema de fixação da picadora puxando-a verticalmente
3. Introduza a espiral (20) dentro da picadora.
4. Introduza as lâminas (19) com cuidado sobre a espiral.
5. Introduza a grade de picar à sua escolha: fina ou média (17 ou 18)
6. Fixe a porca (16) rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio



7. Insira o corpo da picadora (21) no sistema de fixação fornecido para esse efeito.
8. Rode o corpo da picadora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que fixe corretamente fixado.
9. Coloque um recipiente à sua escolha (tigela, prato...) sob a picadora para recolher a carne picada.



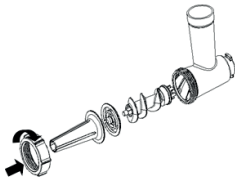
10. Coloque a bandeja de enchimento. (22)
11. Corte a carne em pedaços pequenos que não contenham gordura ou osso (tamanho aproximado: 2 x 2 cm x 6 cm)
12. Coloque a carne na bandeja de enchimento.
13. Rode o manípulo para a velocidade desejada.



14. Introduza os alimentos usando apenas o empurrador fornecido. (23)

NOTA: As lâminas só podem ser montadas num sentido.

Para fazer salsichas com a picadora de carne:



1. Ao montar, entre a grelha de picar para salsichas (25) e a porca de bloqueio, coloque um bico para salsichas (26 ou 27)
2. Corte a carne em pedaços pequenos que não contenham gordura ou osso (tamanho aproximado: 2 x 2 cm x 6 cm)
3. Coloque a carne na bandeja de enchimento.
4. Colocar um tubo no bico.
5. Rode o manípulo para a velocidade desejada
6. Introduza os alimentos usando apenas o empurrador fornecido. (23)
7. Retire cuidadosamente o tubo da salsicha ao mesmo tempo que o enchimento.
8. Não encha excessivamente.
9. Quando estiver suficientemente cheia, rode o tubo para formar uma salsicha.

Em caso de encravamento do aparelho, rode o manípulo seletor para a posição «0», desligue-o e, em seguida, desconecte-o e limpe-o.

ATENÇÃO: utilize apenas o empurrador fornecido, nunca coloque os dedos na picadora quando esta se encontra em posição no aparelho.

NOTA: É normal que o misturador rode ao mesmo tempo quando a picadora de carne se encontra em funcionamento. Comece sempre por selecionar a velocidade mais baixa e, em seguida, aumente gradualmente a velocidade.

Certifique-se que o tempo de funcionamento não excede os 10 minutos e respeite um tempo de arrefecimento de 20 minutos entre 2 ciclos.

Quando tiver terminado, coloque sempre o manípulo seletor de velocidade na posição « 0 » antes de desligar o aparelho.

Retire os acessórios no sentido contrário ao da montagem.

Pode servir-se de uma chave de fendas para desmontar as lâminas de corte sem perigo.

PT

Volte a colocar a proteção de segurança no sistema de fixação.

5. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Desconecte o aparelho e deixe-o arrefecer antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção.

IMPORTANTE: o bloco do motor não deve ser submerso em água ou noutro líquido!

Limpe o exterior do bloco motor com um pano ligeiramente húmido.

Os acessórios (taça, batedor, misturador, amassador,...) podem ser lavados em água quente e detergente ou na máquina de lavar louça.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos que poderiam danificar o revestimento do seu aparelho. O motor da batedeira foi cuidadosamente lubrificado em fábrica e não requer nenhum lubrificante adicional.

Não se esqueça de voltar a colocar as proteções de segurança dos sistemas de fixação do liquidificador e da picadora.

6. GARANTIA E LIMITES DE RESPONSABILIDADE

Este produto possui garantia durante um período de 36 meses (incluindo a garantia legal de 24 meses, tal como definido pela legislação local, bem como uma garantia comercial de 12 meses adicional oferecida pela marca) a partir da data de compra, contra qualquer falha resultante de um defeito de fabrico ou de material.

Esta garantia não cobre danos resultantes de má instalação, utilização incorreta ou do desgaste normal do produto.

Mais precisamente, a garantia não cobre:

- Danos ou problemas causados pela utilização incorreta, acidentes, alteração ou ligação elétrica com corrente ou tensão incorretas.
- Produtos modificados, aqueles em que o selo de garantia ou o número de série tenham sido danificados, alterados, eliminados ou oxidados.
- Baterias substituíveis e acessórios que possuem uma garantia de 6 meses.
- Falha da bateria devido a um carregamento demasiado prolongado ou devido ao desrespeito das instruções de segurança explicadas no manual.
- Danos estéticos, incluindo riscos, saliências ou qualquer outro elemento.
- Danos causados por qualquer intervenção efetuada por qualquer pessoa não autorizada.
- Defeitos causados pelo desgaste normal ou devidos ao envelhecimento normal do produto.
- Atualizações do programa, devido a alterações nas configurações de rede.
- Falhas no produto devido à utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.
- Falhas do produto devido à utilização sem os acessórios homologados pelo fabricante.
- Produtos oxidados.

Em caso algum, o fabricante pode ser responsabilizado pela perda de dados armazenados no disco. Além disso, o fabricante não tem que verificar se os cartões SIM/SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.

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

Modalidades de Acionamento da garantia

Para obter um serviço de garantia, deve trazer o seu produto ao local de venda juntamente com o comprovativo de compra (talão de caixa, fatura, etc.) do produto e os respetivos acessórios fornecidos com a sua embalagem original.

É importante ter conhecimento da data de compra, do modelo e do número de série ou IMEI (estas informações aparecem habitualmente no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra).

Caso contrário, deve trazer o produto com os acessórios necessários para o seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.).

No caso em que a sua reclamação seja coberta pela garantia, o serviço pós-venda poderá, dentro dos limites da legislação local:

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

No caso de uma reparação coberta pela garantia, esta estende-se por um período de 6 meses, mas não é, em caso algum, acumulável em caso de avarias repetidas.

SPIS TREŚCI:

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	S. 36
2. OPIS	S. 40
3. INSTALACJA	S. 41
4. UŻYTKOWANIE	S. 41
5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	S. 45
6. GWARANCJA I OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI	S. 45

PL

1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z tego urządzenia elektrycznego należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości:

1. Należy odłączyć przewód zasilania z sieci natychmiast po zakończeniu korzystania z urządzenia oraz przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia, konserwacji lub montażu akcesoriów.

2. Nie zanurzać bloku silnika, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie bądź jakiegokolwiek innej cieczy.

3. Przed podłączeniem urządzenia do ściennego gniazda zasilania należy sprawdzić, czy parametry miejscowej sieci elektrycznej odpowiadają danym określonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie może być podłączone wyłącznie do gniazdka z uziemieniem.

4. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, celem zapewnienia bezpieczeństwa, może on zostać wymieniony jedynie przez producenta, jego serwis naprawczy lub inne osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.

5. Urządzenie powinno być używane i ustawiane jedynie na płaskiej powierzchni. Nie odwracać pracującego urządzenia.

6. Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilania powinny zawsze znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.

7. Urządzenie może być wykorzystywane przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone lub też osoby, które nie posiadają odpowiedniego doświadczenia bądź wiedzy, chyba że pozostają one pod opieką i nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która przekazała im niezbędne informacje dotyczące prawidłowej obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia związane z jego użytkowaniem.

8. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

9. Nie należy używać urządzenia do jakichkolwiek innych celów niż te, do jakich jest przeznaczone.


10. Nie należy przemieszczać pracującego urządzenia.

11. Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy.

12. Przez wymianę akcesoriów i przy wszystkich czynnościach wykonywanych w pobliżu części poruszających się w czasie pracy urządzenia urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania. Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia.

13. Urządzenie nie jest przeznaczone do użycia na wolnym powietrzu.

14. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego wyłącznika automatycznego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

15.  Urządzenia elektryczne i elektroniczne są objęte systemem selektywnej zbiórki odpadów.

Nie należy wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych razem ze zwykłymi śmieciami domowymi, ale odnieść je do punktów selektywnej zbiórki odpadów. Specjalne punkty selektywnej zbiórki odpadów (ośrodki sortowania, składowiska śmieci) są udostępniane przez władze lokalne oraz dystrybutorów. Przekazując zużyty produkt do odpowiedniego punktu selektywnej zbiórki odpadów, przyczyniasz się do ochrony środowiska oraz ludzkiego zdrowia.

16. Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał z krawędzi stołu i nie dotykał gorących powierzchni.

17. Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie akcesoria gorącą wodą z mydłem. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.

18. Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczanych w zestawie z urządzeniem.

19. Należy zawsze używać wyłącznie popychacza dostarczonego w zestawie z urządzeniem. Nie wolno wkładać palców lub jakichkolwiek narzędzi do otworu doprowadzającego.

20. Ostrzeżenie - ostrze urządzenia jest bardzo ostre, podczas jego użytkowania i czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność.

21. Należy zachować szczególną ostrożność przede wszystkim podczas wyjmowania ostrzy z miski, a także w czasie jej opróżniania oraz czyszczenia.

22. Nie wolno otwierać pokrywki blendera, kiedy urządzenie pracuje.

23. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że akcesoria są założone prawidłowo.

24. UWAGA: nieprawidłowa obsługa urządzenia może stanowić niebezpieczeństwo i być przyczyną odniesienia obrażeń.

25. Należy zawsze ściśle przestrzegać zaleceń instrukcji obsługi, dotyczących obsługi urządzenia lub montażu akcesoriów.

26. Zalecenia dotyczące czasu działania oraz ustawień prędkości akcesoriów zostały zamieszczone w rozdziale „OBSŁUGA”.

27. Szczegółowe informacje dotyczące czyszczenia powierzchni pozostających w kontakcie z produktami spożywczymi zostały zamieszczone w paragrafie „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

28. Podczas manipulowania ostrymi nożami, opróżniania miski i czyszczenia należy zachować ostrożność.

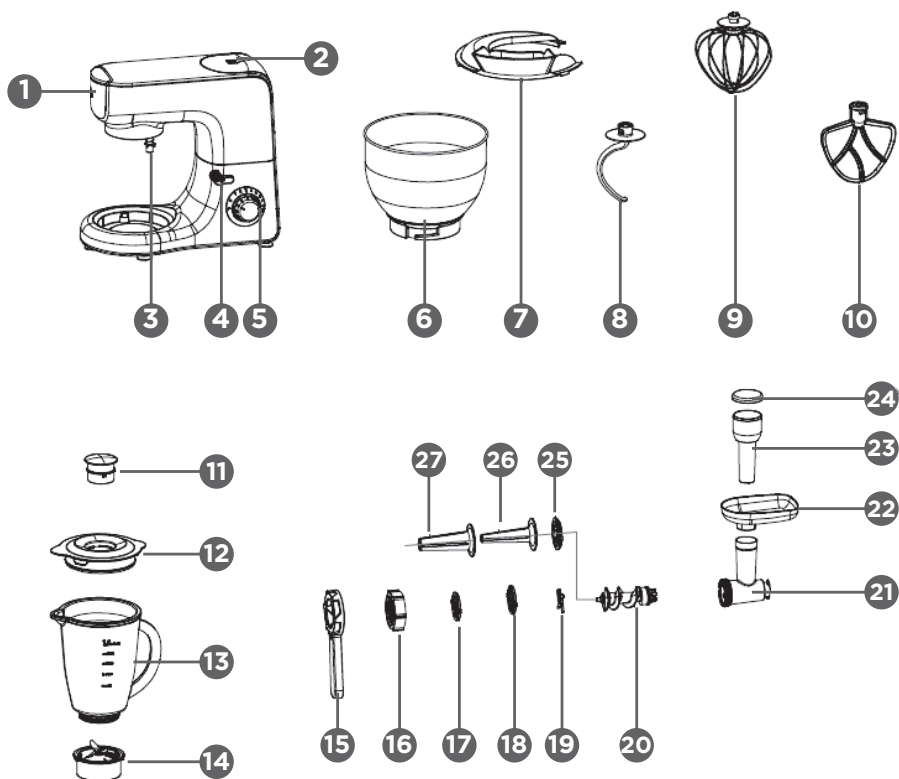
29. Jeśli do robota kuchennego lub miksera wlewany jest gorący płyn, należy zachować ostrożność, ponieważ pod wpływem nagłego doprowadzenia do wrzenia gorący płyn może przyskać.

30. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.:

- kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych ;
- domy/gospodarstwa rolne ;
- pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych ;
- obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

2. OPIS

PL



1. Zaślepka układu mocowania maszyny do mielenia mięsa
2. Zaślepka układu mocowania blendera
3. Element mocujący akcesoriów miksera
4. Dźwignia przesuwania głowicy urządzenia
5. Pokrętko regulacji prędkości
6. Miska miksera (pojemność 5,5 L)
7. Pokrywka zabezpieczająca przed rozpryskami

8. Haczyk ugniatający
9. Trzepaczka
10. Ubijak płaski
11. Korek z dozownikiem
12. Pokrywka miski
13. Miska szklana ze skalą (pojemność 1,5 L)
14. Ostrza blendera
15. Klucz do odkręcania nakrętki
16. Nakrętka blokująca
17. Sitko do mielenia mięsa drobne
18. Sitko do mielenia mięsa średnie

19. Ostrza maszyny do mielenia mięsa
20. Spirala
21. Korpus maszyny do mielenia mięsa
22. Taca na mięso
23. Popychacz maszyny do mielenia mięsa
24. Pokrywka popychacza maszyny do mielenia mięsa
25. Sitko do mielenia do przygotowywania kielbas
26. Mała tuleja do kielbas
27. Duża tuleja do kielbas

Ustawienia prędkości zalecane dla poszczególnych akcesoriów:

	Akcesoria	Obsługa	Prędkość	Czas
	Haczyk ugniatający	Ciasto do wypiekania pieczywa, ciasto do pizzy	Prędkość 1-2	4-6 min.
	Ubijak płaski	Ciastka typu cookie, ciasta, ciasto naleśnikowe	Prędkość 1-10	4-6 min.
	Trzepaczka	Ubijanie białek, pianka, bezy, śmietana	Prędkość 10	3 min.
	Rozdrabniacz	Mięsa, kielbasy	Prędkość 5	8 min.
	Blender	Smoothies, zupy na zimno, milkshake	Prędkość 7	3-4 min.

PL

3. INSTALACJA

Podczas pierwszego użytkowania należy spłukać gorącą wodą z mydłem wszystkie części pozostające w kontakcie z produktami spożywczymi.

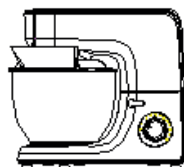
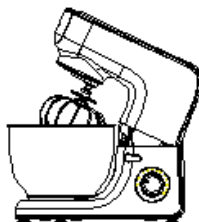
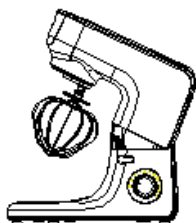
Urządzenie powinno zostać ustawione na czystej, poziomej i stabilnej powierzchni.

Należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania, a pokrętko regulacji prędkości znajduje się w położeniu „0”.

WAŻNE: urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający. Uniemożliwia on uruchomienie urządzenia, jeżeli akcesoria nie są zamocowane prawidłowo lub zaślepki zabezpieczające (1) i (2) nie są założone.

4. OBSŁUGA

4.1. Tryb miksera:



Podnieść głowicę urządzenia, wciskając dźwignię przesuwania głowicy (4).

W tym celu należy przytrzymać wciśniętą dźwignię i ręcznie podnieść głowicę urządzenia. Należy zwolnić dźwignię dopiero, kiedy głowica urządzenia znajdzie się w pozycji górnej.

Umieścić miskę na podstawie i zamocować ją, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Zamocować trzepaczkę, ubijak lub akcesorium ugniatające w zależności od potrzeb:

- Aby zamocować akcesorium, należy włożyć je do uchwytu mocującego i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wciskając sprężynę aż do usłyszenia "kliknięcia".

- Aby obniżyć głowicę miksera, należy przytrzymać wciśniętą dźwignię przesuwania, ręcznie obniżyć głowicę i zwolnić dźwignię.

- Nie należy zapomnieć o założeniu pokrywki zabezpieczającej przed rozpryskami (7).

- Podłączyć urządzenie do gniazdka zasilania o odpowiednich parametrach.

Włączyć mikser, przekręcając pokrętkę regulacji (5) w celu ustawienia odpowiedniej prędkości.

WAŻNE: nie wolno wkładać rąk do miski, kiedy jest założona w urządzeniu.

Kiedy mikser pracuje, składniki mogą być dodawane wyłącznie za pomocą przeznaczonego do tego celu otworu w pokrywie zabezpieczającej przed rozpryskami (7).

UWAGA: należy zawsze rozpocząć od najniższego ustawienia prędkości, a następnie zwiększać ją stopniowo.

Przycisk PULSE (praca pulsacyjna)

Aby wybrać tryb pracy pulsacyjnej „PULSE” urządzenia, należy ustawić pokrętkę regulacji prędkości (5) w pozycji „P”. Mikser będzie wówczas pracował z prędkością maksymalną. Przytrzymać pokrętkę w pozycji „P”. Po zwolnieniu pokrętki urządzenie zatrzyma się automatycznie.

Opcja może zostać wykorzystana w celu miksowania składników z bardzo wysoką prędkością przez krótki czas.

WAŻNE: aby uniknąć możliwości przeciążenia silnika, nie należy używać miksera w żadnym wypadku, kiedy trzepaczki/akcesoria nie obracają się swobodnie.

Po zakończeniu należy zawsze ustawić pokrętkę regulacji prędkości (5) w pozycji „0”, a następnie wyłączyć urządzenie z prądu.

1. Ustawić ramię urządzenia w pozycji górnej: przytrzymując wciśniętą dźwignię przesuwania (4), ręcznie podnieść głowicę urządzenia i zwolnić dźwignię.
2. Zdjąć akcesoria wciskając sprężynę i przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3. Zdjąć miskę, przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

UWAGA: należy uważać, aby czas pracy urządzenia bez przerwy nie przekraczał 10 minut, a pomiędzy kolejnymi 2 cyklami przestrzegać czasu 20 minut, który jest niezbędny dla schłodzenia się urządzenia.

4.2. Tryb blendera:

Zdjąć zaślepkę zabezpieczającą układu mocowania blendera, przesuwając ją poziomo. Umieścić szklaną miskę ze skalą w przeznaczonym do tego celu układzie mocowania. Przekręcić miskę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do chwili, kiedy zostanie prawidłowo zamocowana i nie będzie mogła się przesunąć.

UWAGA: blender jest wyposażony w układ zabezpieczający, który uniemożliwia jego uruchomienie, jeżeli akcesoria nie zostały zamontowane prawidłowo.

Obrać owoce lub warzywa, usunąć z nich pestki i pokroić na niewielkie kawałki. Włożyć pokrojone kawałki do miski. Aby ułatwić miksowanie zalecane jest dodanie wody lub soku owocowego. Poziom miksowanych składników powinien znajdować się pomiędzy oznakowaniami „MIN” i „MAX” na misce ze skalą.

UWAGA: mikser nie jest przeznaczony do ubijania jajek, tłuczenia ziemniaków lub przygotowywania soków owocowych bądź warzywnych.

Podłączyć urządzenie do gniazdka zasilania o odpowiednich parametrach.

Włączyć blender, przekręcając pokrętło regulacji (5) aż do ustawienia odpowiedniej prędkości.

Aby dodać składniki, kiedy blender pracuje, należy zdjąć niewielki korek dozownika (11), który znajduje się powyżej miski, dodać składniki, a następnie ponownie założyć korek dozownika.

WAŻNE: nie wolno w żadnym wypadku zdejmować pokrywki, kiedy blender pracuje!
nie wolno wkładać palców do miski, kiedy jest założona w urządzeniu!

UWAGA: całkowicie normalne jest, że mikser obraca się równocześnie z pracującym blenderem. Należy zawsze rozpocząć od najniższego ustawienia prędkości, a następnie zwiększać ją stopniowo.

Przycisk PULSE (praca pulsacyjna)

Aby wybrać tryb pracy pulsacyjnej „PULSE” urządzenia, należy ustawić pokrętło regulacji prędkości (5) w pozycji „P”. Blender będzie wówczas pracować z prędkością maksymalną. Przytrzymać pokrętło w pozycji „P”. Po zwolnieniu pokrętła urządzenie zatrzyma się automatycznie. Opcja może zostać wykorzystana w celu miksowania składników z bardzo wysoką prędkością przez krótki czas.

Po zakończeniu należy zawsze ustawić pokrętło regulacji prędkości w pozycji „0”, a następnie odłączyć urządzenie od zasilania.

Przekręć miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć ją z urządzenia.

WAŻNE: należy zachować szczególną ostrożność przede wszystkim podczas wyjmowania ostrzy z miski, a także w czasie jej opróżniania oraz czyszczenia!

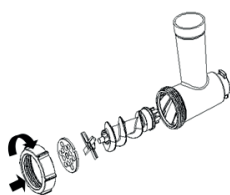
Założyć zaślepkę zabezpieczającą na układzie mocowania.

Należy uważać, aby czas pracy urządzenia bez przerwy nie przekraczał 3 minut, a pomiędzy kolejnymi 2 cyklami przestrzegać zalecanego czasu schładzania się urządzenia.

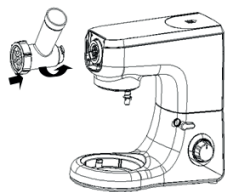
Porada: podczas pracy urządzenia należy zawsze przytrzymywać jedną ręką jego pokrywkę.

4.3. Funkcja maszynki do mielenia mięsa

WAŻNE: przed przystąpieniem do montażu akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

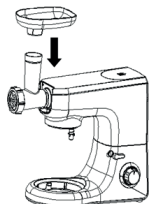


1. W razie konieczności ustawić ramię urządzenia w pozycji dolnej.
2. Zdjąć zaślepkę zabezpieczającą układu mocowania maszynki do mielenia mięsa, wyjmując ją w pionie.
3. Włożyć spiralę (20) do wnętrza urządzenia.
4. Założyć ostrza (19) na spirali z dużą ostrożnością.
5. Włożyć wybrane sitko do mielenia mięsa: drobne lub średnie (17 lub 18).
6. Dokręcić nakrętkę (16), obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

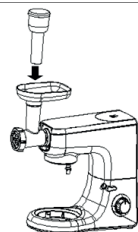


7. Włożyć korpus maszynki do mielenia mięsa (21) do przeznaczonego w tym celu układu mocowania.
8. Przekręcić korpus maszynki do mielenia mięsa w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do zamocowania.
9. Ustawić wybrane naczynie (miska, talerz itp.) pod maszynką, aby zebrać do niego mielone mięso.

PL



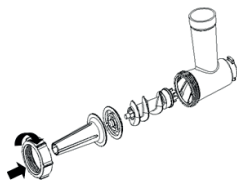
10. Założyć tacę do napełniania. (22)
11. Pokroić mięso na niewielkie kawałki niezawierające tłuszczu, ani kości (przybliżone rozmiary: 2cm x 2cm x 6cm).
12. Umieścić mięso na tacy do napełniania.
13. Ustawić wybraną prędkość, przekręcając pokrętkę.



14. Produkty mogą być wkładane do maszynki wyłącznie za pomocą popychacza dostarczonego w zestawie. (23)

UWAGA: ostrza mogą zostać założone tylko w jednym kierunku.

Przygotowywanie kielbas przy użyciu maszynki do mielenia mięsa:



1. Podczas montażu, pomiędzy sitkiem do kielbas (25) i nakrętką blokującą należy umieścić specjalną tuleję do kielbas (26 lub 27).
2. Pokroić mięso na niewielkie kawałki niezawierające tłuszczu, ani kości (przybliżone rozmiary: 2cm x 2cm x 6cm).
3. Umieścić mięso na tacy do napełniania.
4. Założyć jelito na tuleję.
5. Ustawić wybraną prędkość, przekręcając pokrętkę.
6. Produkty mogą być wkładane do maszynki wyłącznie za pomocą popychacza dostarczonego w zestawie. (23)
7. Delikatnie zdejmować jelito z tulei w miarę jego napełniania.
8. Nie należy napełniać jelita zbyt dużą ilością mięsa.
9. Kiedy jelito jest prawidłowo napełnione, należy przekręcić je, aby uformować kielbasę.

W przypadku zatkania urządzenia, ustawić pokrętkę regulacyjną w pozycji „0”, wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania, a następnie wyczyścić.

UWAGA: należy zawsze używać wyłącznie popychacza dostarczonego w zestawie, nie wolno w żadnym wypadku wkładać palców do wnętrza maszynki do mielenia mięsa, kiedy jest założona w urządzeniu.

UWAGA: całkowicie normalne jest, że mikser obraca się równocześnie z pracującą maszynką do mielenia mięsa.

Należy zawsze rozpocząć od najniższego ustawienia prędkości, a następnie zwiększać ją stopniowo.

Należy uważać, aby czas pracy urządzenia bez przerwy nie przekraczał 10 minut, a pomiędzy kolejnymi 2 cyklami przestrzegać czasu 20 minut, który jest niezbędny dla schłodzenia się urządzenia.

Po zakończeniu należy zawsze ustawić pokrętko regulacji prędkości w pozycji „0”, a następnie odłączyć urządzenie od zasilania.

Zdjąć akcesoria w kierunku przeciwnym, niż podczas montażu.

Aby zdemontować ostrza tnące w sposób całkowicie bezpieczny, można posłużyć się śrubokrętem.

Założyć zaślepkę zabezpieczającą na układzie mocowania.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać do całkowitego wystygnięcia przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia lub konserwacji.

WAŻNE: blok silnika nie może być w żadnym wypadku zanurzony w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy!

Obudowa bloku silnika powinna być czyszczona delikatnie nawilżoną szmatką.

Akcesoria (miska, ubijak, trzepaczka, haczyk itp.) mogą być myte gorącą wodą z mydłem lub w zmywarce do naczyń.

Nie należy używać abrazyjnych produktów do czyszczenia, które mogą spowodować uszkodzenie zewnętrznej powłoki urządzenia. Silnik urządzenia został dokładnie nasmarowany w zakładzie produkcyjnym i nie wymaga żadnego dodatkowego smarowania.

Nie należy zapomnieć o założeniu zaślepek zabezpieczających układów mocujących blendera i maszyny do mielenia mięsa.

6. GWARANCJA I OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI

Na ten produkt udzielana jest 36-miesięczna gwarancja (w tym 24-miesięczna gwarancja prawna według prawa miejscowego oraz dodatkowa 12-miesięczna gwarancja handlowa oferowana przez markę) od daty zakupu na wszelkie uszkodzenia wynikające z wady wykonania lub wady materiału.

Niniejsza gwarancja nie obowiązuje w przypadku uszkodzeń wynikających z nieprawidłowej instalacji, niewłaściwego użytkowania lub normalnego zużycia produktu.

W ujęciu bardziej szczegółowym, gwarancja nie obowiązuje:

- w przypadku uszkodzeń lub problemów spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, wypadkiem, przeprowadzeniem jakichkolwiek przeróbek urządzenia lub podłączeniem go do zasilania elektrycznego
 - o nieprawidłowych parametrach napięcia lub natężenia,
- w przypadku przeprowadzenia modyfikacji urządzeń, których plomba gwarancyjna lub numer seryjny zostały uszkodzone, naruszone, usunięte lub uległy oksydacji,
- w odniesieniu do baterii przeznaczonych do wymiany i akcesoriów, okres gwarancji wynosi 6 miesięcy,
- w przypadku uszkodzeń baterii, spowodowanych zbyt długim ładowaniem lub brakiem przestrzegania zamieszczonych w instrukcji obsługi wskazówek bezpieczeństwa,
- w przypadku uszkodzeń o charakterze estetycznym, takich jak zarysowania, wybrzuszenia lub problemy podobnego rodzaju,
- w przypadku uszkodzeń spowodowanych przeprowadzeniem jakichkolwiek prac przez osoby nieuprawnione,
- w przypadku uszkodzeń spowodowanych normalnym zużyciem lub starzeniem się produktu,
- w przypadku aktualizacji oprogramowania związanych z modyfikacją parametrów sieci,
- w przypadku uszkodzeń produktu spowodowanych użyciem oprogramowania innych

producentów w celu zmodyfikowania, adaptacji lub modyfikacji oprogramowania istniejącego,

- w przypadku uszkodzeń produktu spowodowanych jego użyciem bez akcesoriów zatwierdzonych przez producenta,
- w odniesieniu do produktów, które uległy działaniu oksydacji.

Producent nie ponosi w żadnym wypadku odpowiedzialności za utratę danych przechowywanych na dysku. Analogicznie, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za sprawdzenie, czy ze zwracanych produktów zostały wyjęte karty SIM/SD.

W produktach naprawionych lub wymienionych mogą znajdować się komponenty oraz wyposażenie nowe i/lub wykorzystywane ponownie.

PL

Warunki skorzystania

Aby skorzystać z praw gwarancyjnych, należy odnieść produkt, zapakowany w oryginalne opakowanie, do miejsca, w którym został zakupiony, wraz z dowodem jego zakupu (paragon kasowy, faktura itp.) oraz dostarczanych akcesoriów.

Należy również dysponować takimi informacjami jak data zakupu, model i numer seryjny lub numer IMEI (informacje te znajdują się najczęściej na produkcie, jego opakowaniu lub dokumencie stanowiącym dowód zakupu).

Jeśli brak tych informacji, należy dostarczyć produkt z wszystkimi akcesoriami niezbędnymi do jego prawidłowego funkcjonowania (zasilacz, adapter itd.).

W przypadku, gdy reklamacja jest objęta gwarancją, w zależności od obowiązujących przepisów miejscowych, serwis naprawczy może:

- przeprowadzić naprawę lub wymienić uszkodzone części,
- zamienić 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 przypadku naprawy objętej gwarancją okres gwarancji zostanie przedłużony o 6 miesięcy, ale nie będzie się kumulował w przypadku powtarzających się awarii.

TARTALOM:

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	47. o.
2. LEÍRÁS	51. o.
3. ELHELYEZÉS	52. o.
4. HASZNÁLAT	52. o.
5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	56. o.
6. JÓTÁLLÁS ÉS A FELELŐSSÉG TERJEDELME	56. o.

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

HU

Az elektromos készülék használata előtt olvassa el az alábbi utasításokat és őrizze meg a használati utasítást későbbi felhasználásra.

1. Húzza ki a vezetéket a konnektorból használat után, továbbá bármilyen tisztítási, karbantartási vagy szerelési művelet előtt.

2. Ne merítse a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozó dugaszt vízbe vagy más folyadékba.

3. Mielőtt bedugja a készüléket a konnektorba, ellenőrizze, a hálózati feszültség megfelel-e a készülék adattábláján megadott értéknek. A készüléket mindig földelt konnektorhoz csatlakoztassa.

4. Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szakszervizének, vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.

5. A készüléket sík felületen kell használni és elhelyezni. Működés közben ne fordítsa meg a készüléket.

6. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa távol a készüléket és a tápkábelt a gyermekektől.

7. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel rendelkező, vagy tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező, személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy akkor, ha a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették az ezzel járó kockázatokat.

8. Ügyeljen a gyerekekre, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

9. Ne használja a készüléket az eredeti rendeltetésétől eltérő célra.


10. Működés közben ne mozdítsa el a készüléket.

11. A készüléket nem szabad vízbe, vagy más folyadékba meríteni.

12. Állítsa le a készüléket és csatlakoztassa le az áramkörrel, mielőtt a tartozékok cseréjét elvégezné, illetve a működés közben mozgó alkatrészeket megközelítené. Mindig húzza ki a készüléket a konnektorból, ha felügyelet nélkül hagyja, össze- és szétszerelés, vagy tisztítás előtt.

13. Ez a készülék nem kültéri használatra készült.

14. A készülék nem alkalmas arra, hogy külső időzítő szerkezeten vagy különálló távvezérlő rendszeren keresztül használják.

15.  Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékait szelektíven kell gyűjteni. Az elektromos és elektronikus hulladékot ne dobja a

vegyesen kezelt háztartási hulladék közé, gondoskodjon szelektív gyűjtéséről. Gyűjtési rendszerek és pontok (szelektív gyűjtőhelyek, hulladékgyűjtők) állnak rendelkezésére a helyi

önkormányzatoknál és a termék forgalmazójánál. Ha termékét megfelelő módon adja le újrahasznosításra, hozzájárul környezetének és egészségének védelméhez.

16. Ne hagyja, hogy a tápkábel asztal szélén lógjon, vagy meleg felületekhez érjen.

17. Az első használat előtt tisztítsa meg a készülék összes tartozékát meleg, szappanos vízben. Öblítse le és alaposan szárítsa meg

18. Csak a készülékhez mellékelt tartozékokat használja.

19. Mindig ügyeljen rá, hogy a húsdarálóhoz használja a mellékelt tömőrudat. Soha ne tegye bele az ujjait, vagy bármilyen eszközt az adagoló nyílásba.

20. Figyelem! – a húsdaráló kése nagyon éles, óvatosan kezelje használat és tisztítás közben.

21. Bánjon óvatosan a késekkel, különösen amikor kiveszi a tálból, amikor kiüríti a tálat, vagy tisztítás közben.

22. Működés közben ne nyissa ki a turmix fedelét.

23. A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy minden tartozék a helyén van.

24. FIGYELEM! A készülék helytelen használata veszélyes lehet, és sérüléseket okozhat.

25. A készülék használata közben, vagy a tartozékok felszerelésekor mindig tartsa be a használati útmutató előírásait.

26. A működési időtartamokat és a tartozékok sebességének beállításait a „HASZNÁLAT” bekezdés alatt olvashatja.

27. Az élelmiszerekkel érintkező felületek tisztításának részletei a „TISZTÍTÁS ÉS

KARBANTARTÁS” bekezdésben található.

28.A tál ürítésekor és tisztítás közben vigyázni kell az éles késekre.

29.Legyen óvatos, ha a forró folyadékot önt az előkészítő edénybe vagy a turmixgépbe, mert a hirtelen forrástól kifröccsenhet a készülékből.

30.Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:

HU

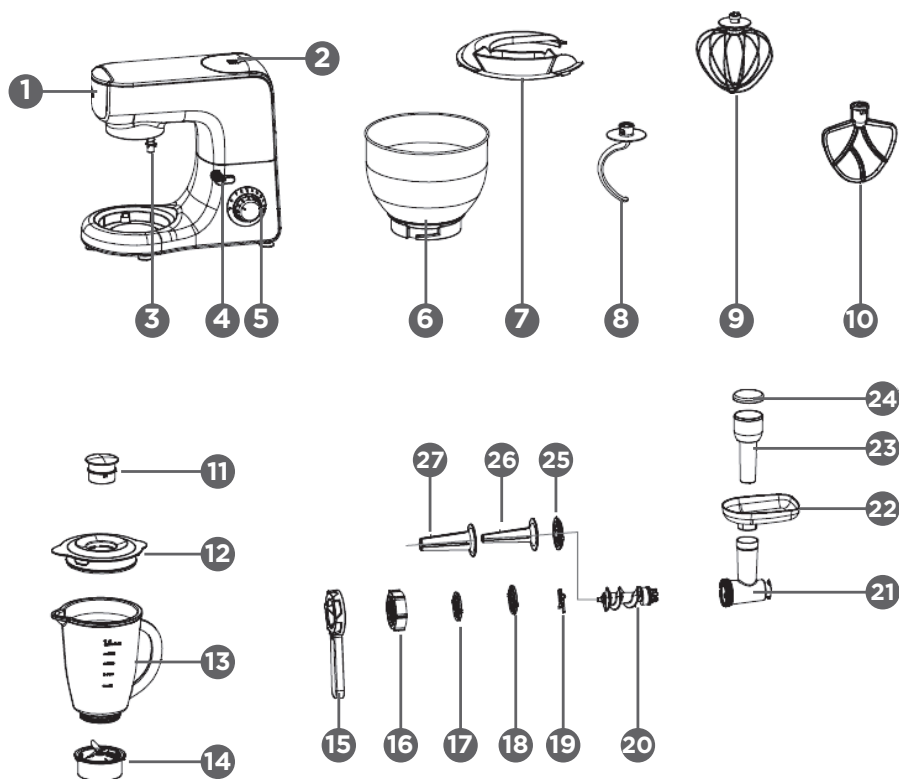
-személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetekben ;

-lakóépületekhez ;

-szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;

-szoba reggelivel típusú környezetekhez.

2. LEÍRÁS



- | | | |
|---|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. A húsdaráló rögzítő rendszerének burkolata | 7. Kifröccsenést gátló fedél | 18. Közepes darálórács |
| 2. A turmix rögzítő rendszerének burkolata | 8. Dagasztólapát | 19. Húsdaráló kések |
| 3. A keverő tartozékainak rögzítése | 9. Habverő | 20. Csiga |
| 4. A készülék fejét billentő kar | 10. Lapos keverő | 21. Darálótest |
| 5. Sebességválasztó gomb | 11. Adagoló dugó | 22. Hústál |
| 6. Keverőtál (űrtartalma 5,5 L) | 12. A tál fedele | 23. Hús nyomórúd |
| | 13. Mércés üvegtál (űrtartalma 1,5 L) | 24. A nyomórúd fedele |
| | 14. A turmix kései | 25. Daráló rács kolbászhoz |
| | 15. Kulcs az anya lazításához | 26. Kis kolbásztöltő hüvely |
| | 16. Rögzítőanya | 27. Nagy kolbásztöltő hüvely |
| | 17. Finom darálórács | |

Ajánlott sebességek a tartozékok függvényében

	Tartozékok	Használat	Sebesség	Idő
	Dagasztólapát	Kenyértészta, pizzatészta	Sebesség 1-2	4 - 6 perc
	Lapos keverő	Sütemények, torták, palacsintatészta	Sebesség 1-10	4 - 6 perc
	Habverő	Tojáshab, habok, habcsókok, krémek	Sebesség 10	3 perc
	Húsdaráló	Hús, kolbász	Sebesség 5	8 perc
	Turmix	Smoothies, hideg levesek, milkshake	Sebesség 7	3 - 4 perc

HU

3. ELHELYEZÉS

Az első használat alkalmával öblítse el meleg mosószeres vízzel az élelmiszerekkel érintkező felületeket.

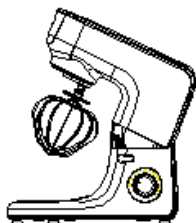
Helyezze el a készüléket egy vízszintes és stabil munkaasztalon.

Ellenőrizze, hogy a készülék ki van húzva a konnektorból, és a sebességválasztó kapcsoló „0” helyzetben van.

FONTOS: A készülék egy biztonsági rendszerrel rendelkezik. Nem lehet bekapcsolni akkor, ha a tartozékok nincsenek megfelelően rögzítve, vagy ha a biztonsági burkolatok (1) és (2) nincsenek a helyükön.

4. HASZNÁLAT

4.1. Keverő mód



Emelje fel a készülék fejét a fejen lévő billentő kar megnyomásával (4).
Tartsa a kart lenyomva, majd emelje fel kézzel a készülék fejét. Csak akkor engedje fel a kart, amikor a készülék feje felső helyzetben van.
Tegye a tálat az állványra, és rögzítse az óramutató járásával egyező irányba forgatva.

Tegye fel a habverőt, keverőt vagy dagasztólapátot, igényei szerint.

- A tartozék felhelyezéséhez nyomja be a rögzítő rendszerbe, majd a rugó nyomása közben forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, kattanásig.

- A keverőfej leengedéséhez tartsa lenyomva a billentő kart, nyomja le kézzel a készülék fejét, majd engedje fel a kart.

- Ne feledje feltenni a kifröccsenést gátló fedelet (7).

- Dugja be a dugaszt egy megfelelő konnektorba.

Kapcsolja be a keverőt, forgassa a sebességválasztó gombot (5) a kívánt sebességre.

FONTOS: Ne tegye a tálba a kezét, miután felhelyezte a készülékre.

A keverő működése közben a hozzávalókat a kifröccsenést gátló fedélen lévő nyíláson keresztül adagolhatja bele (7).

MEGJEGYZÉS: Mindig a legalacsonyabb sebességen kezdje, és fokozatosan növelje a sebességet.

Szakaszos funkció (PULSE) gomb

A készüléket használhatja „PULSE” üzemmódban, ehhez állítsa a sebességválasztó kapcsolót (5) „P” helyzetbe. A keverő ekkor a legnagyobb sebességen működik. Tartsa a kapcsolót „P” helyzetben. Amikor felengedi a kapcsolót, a készülék önműködően leáll.

Ezt a lehetőséget akkor használja, ha nagy sebességen és nagyon rövid ideig keveri az összetevőket.

FONTOS: A motor erőltetésének megelőzése érdekében ne használja a készüléket olyan keverékhez, amelyben a habverők/dagasztóvillák nem forognak szabadon.

Miután befejezte, állítsa a sebességválasztó kapcsolót mindig (5) „0” helyzetbe, mielőtt kihúzza a konnektorból a dugaszt.

1. Billentse a kart felső helyzetbe: Tartsa lenyomva a billentő kart (4), emelje fel kézzel a készülék fejét, majd engedje fel a kart.
2. A tartozékokat a rugó megnyomásával és az óramutató járásával egyező irányba forgatva vegye ki a készülékből.
3. A tálat az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva vegye le.

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen arra, hogy a működési idő ne haladjon meg a 10 perccel, és hagyjon 20 perc időt a lehűlésre 2 működési ciklus között.

4.2. Turmix mód

Vízszintesen húzva vegye le a turmix rögzítő rendszeréről a védőburkolatot. Helyezze el a mércés tálat az erre a célra szolgáló rögzítő rendszerben. Forgassa el az edényt az óramutató járásával egyező irányba a rögzítéshez, amíg már nem mozdul tovább.

MEGJEGYZÉS: a turmix egy biztonsági rendszerrel rendelkezik, ha nincs megfelelően elhelyezve, a készüléket nem lehet bekapcsolni.

Hámozza meg és magozza ki a gyümölcsöket és a zöldségeket, és vágja őket apró darabokra. Tegye bele a tálba a felaprított összetevőket. Ajánlott vizet vagy gyümölcslevet hozzáadni, mert az megkönnyíti a keverést.

Ügyeljen arra, hogy a keverék szintje a mércés edény „MIN” és „MAX” jelzése között legyen.

MEGJEGYZÉS: a turmix nem használható tojás felverésére, burgonya összetörésére, vagy gyümölcs illetve zöldséglé készítésére.

Dugja be a dugaszt egy megfelelő konnektorba.

Kapcsolja be a turmixot, forgassa a sebességválasztó gombot (5) a kívánt sebességre.

A turmix működése közben hozzávalók adagolásához vegye le a tál fölött lévő kis a adagoló dugaszt (11), tegye bele a hozzávalókat, majd tegye vissza a dugaszt a helyére.

FONTOS: Soha ne vegye le a fedelet a turmix működése közben!

Soha ne tegye a tálba a kezét, miután felhelyezte a készülékre !

MEGJEGYZÉS: Normál jelenség, hogy a keverő a turmixszal egyszerre forog, amikor az be van kapcsolva.

Mindig a legalacsonyabb sebességen kezdje, és fokozatosan növelje a sebességet.

Szakaszos funkció (PULSE) gomb

A készüléket használhatja „PULSE” üzemmódban, ehhez állítsa a sebességválasztó kapcsolót (5) „P” helyzetbe. A turmix ekkor a legnagyobb sebességen működik. Tartsa a kapcsolót „P” helyzetben. Amikor felengedi a kapcsolót, a készülék önműködően leáll. Ezt a lehetőséget akkor használja, ha nagy sebességen és nagyon rövid ideig keveri az összetevőket.

Miután befejezte, állítsa a sebességválasztó kapcsolót mindig „0” helyzetbe, mielőtt kihúzza a konnektorból a dugaszt.

A tálát a készülékről az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva vegye le.

FONTOS: Bánjon óvatosan a késekkel, különösen amikor kivesszi a tálból, amikor kiüríti a tálát, vagy tisztítás közben!

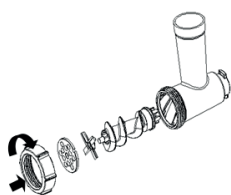
Tegye vissza a védőburkolatot a rögzítő rendszerre.

Ügyeljen arra, hogy a működési idő ne haladja meg a 3 percet, és hagyjon időt a lehülésre két működési ciklus között.

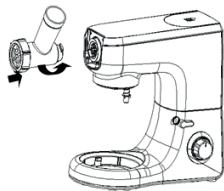
Tanács: Használat közben mindig tegye rá az egyik kezét a fedélre.

4.3. Húsdaráló üzemmód

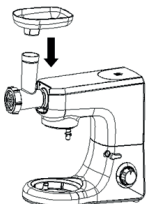
FONTOS: A tartozékok összeállítása előtt ellenőrizze, hogy a készülék ki van húzva a konnektorból.



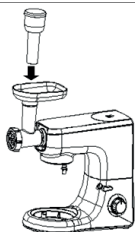
1. Forgassa a kart alsó helyzetbe, ha szükséges.
2. Függőlegesen húzva vegye le a húsdaráló rögzítő rendszeréről a védőburkolatot
3. Tegye bele a csigát (20) a húsdaráló belsejébe.
4. Helyezze rá a óvatosan a késeket (19) a csigára.
5. Tegye fel a tetszése szerinti rácst: finom vagy közepes (17 vagy 18)
6. Rögzítse az anyát (16) az óramutató járásával egyező irányba forgatva



7. Illesse a darálótestet (21) az erre a célra szolgáló rögzítő rendszerre.
8. Forgassa a daráló testét az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg már nem mozdul tovább.
9. Válasszon tetszése szerint egy edényt (tál, tányér stb.) és tegye a daráló alá, hogy felfogja a megdarált húst.



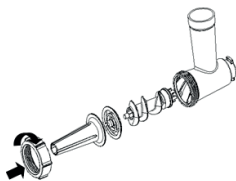
10. Helyezze el az adagoló tálcát. (22)
11. Vágja fel a zsiradék és csont nélküli húst apró darabokra (körülbelül 2 cm x 2 cm x 6 cm méretre)
12. Tegye a húst az adagoló tálcára.
13. Állítsa a kapcsolót a kívánt sebességre.



14. Az ételeket csak a mellékelt nyomórúddal adagolja be. (23)

MEGJEGYZÉS: A késeket csak egy irányban lehet feltenni.

Kolbász készítése a húsdarálóval



1. Az összeszerelés közben a kolbászhoz használt rács (25) és a rögzítő anya közé tegyen fel egy kolbásztöltő hüvelyt (26 vagy 27)
2. Vágja fel a zsiradék és csont nélküli húst apró darabokra (körülbelül 2 cm x 2 cm x 6 cm méretre)
3. Tegye a húst az adagoló tálcára.
4. Tegyen egy belet a hüvelyre.
5. Állítsa a kapcsolót a kívánt sebességre
6. Az ételeket csak a mellékelt nyomórúddal adagolja be. (23)
7. Húzza óvatosan a hüvelyről a belet, ahogyan töltődik.
8. Ne tölts meg túlságosan.
9. Amikor eléggé megtelt, forgassa el a belet, hogy kolbász alakja legyen.

Ha torlódik a hús a készülékben, forgassa a sebességválasztó kapcsolót „0” helyzetbe, kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.

FIGYELEM! Csak a mellékelt nyomórúdat használja, soha ne tegye bele a kezét a húsdarálóba, amikor fel van szerelve a készülékre.

MEGJEGYZÉS: Normál jelenség, hogy a keverő a húsdarálóval egyszerre forog, amikor az be van kapcsolva.

Mindig a legalacsonyabb sebességen kezdje, és fokozatosan növelje a sebességet.

Ügyeljen arra, hogy a működési idő ne haladja meg a 10 percet, és hagyjon 20 perc időt a lehűlésre 2 működési ciklus között.

Miután befejezte, állítsa a sebességválasztó kapcsolót mindig „0” helyzetbe, mielőtt kihúzza a konnektorból a dugaszt.

Az összeszereléssel ellentétes sorrendben szedje szét a tartozékokat. Használhat csavarhúzózt a kések veszélytelen levételéhez.

Tegye vissza a védőburkolatot a rögzítő rendszerre.

5. KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Húzza ki a készüléket a konnektorból és a tisztítás, illetve karbantartás előtt hagyja teljesen lehűlni.

FONTOS: a készüléktestet nem szabad vízbe, vagy más folyadékba meríteni!

A készüléktestet enyhén nedves ronggyal törölje át.

A tartozékokat (tál, keverő, habverő, dagasztólapát stb.) meleg szappanos vízben vagy mosogatógépben moshatja.

Ne használjon súroló hatású tisztítószereket, mert tönkreteszik a készülék burkolatát. A habverő motorját a gyárban gondosan megolajozták, nem igényel további kenést.

Ne feledje feltenni a turmix és a húsdaráló rögzítéseire a védőburkolatokat.

6. JÓTÁLLÁS ÉS A FELELŐSSÉG TERJEDELME

Erre a termékre a vásárlás időpontjától számított 36 hónap jótállás vonatkozik (amely tartalmazza a helyi jogszabályok által meghatározott 24 hónapos törvényes jótállást, valamint a márka által kínált 12 hónap további jótállást), minden gyártási- vagy anyaghibából eredő meghibásodásra.

Ez a jótállás nem terjed ki a rossz telepítésből, helytelen használatból, vagy a termék természetes elhasználódásából eredő károokra.

A jótállás nem vonatkozik:

- A helytelen használatból, balesetből, átalakításból vagy nem megfelelő áramerősségű, illetve feszültségű elektromos csatlakozásból eredő károokra vagy meghibásodásokra.
- Olyan termékekre, amelyeknek garancia címkéje vagy sorozatszámja sérült, megváltozott, eltávolították vagy rozsdás.
- A cserélhető akkumulátorokra és tartozékokra 6 hónap jótállás vonatkozik.
- Az akkumulátor meghibásodására, ha a túl hosszú töltés, vagy az útmutatóban leírt biztonsági előírások figyelmen kívül hagyása miatt következett be.
- Esztétikai hibákra, ideértve a karcolást, ütésnyomokat vagy egyéb sérüléseket.
- Engedéllyel nem rendelkező személy által végzett bármilyen beavatkozásból bekövetkezett károokra.
- A természetes kopásból vagy a termék természetes elhasználódásából eredő meghibásodásokra.
- A hálózati paraméterek megváltozása miatt szükséges programfrissítésekre.
- Harmadik fél programjának módosítás, változtatás vagy adaptálás céljából történő használata következtében meghibásodott termékekre.
- A gyártó által jóváhagyott tartozékok nélküli használat következtében meghibásodott termékekre.
- A rozsdás termékekre.

A gyártó semmi esetre sem tehető felelőssé a lemezen tárolt adatok elvesztéséért.

Hasonlóképpen, a gyártó nem köteles ellenőrizni, hogy a visszavitt termékből eltávolították-e a SIM/SD kártyákat.

A javított vagy cserélt termékek tartalmazhatnak új és/vagy újracsomagolt összetevőket és tartozékokat

CUPRINS:

1. RECOMANDĂRI DE SIGURANȚĂ	P. 57
2. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 61
3. INSTALAREA	P. 62
4. UTILIZAREA	P. 62
5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE	P. 66
6. GARANȚIE ȘI LIMITE DE RESPONSABILITATE	P. 66

1. RECOMANDĂRI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza acest aparat electric, citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos și păstrați manualul de utilizare pentru o consultare ulterioară.

1. Deconectați cablul de alimentare de la rețeaua electrică atunci când nu mai folosiți aparatul, precum și înainte de orice operațiune de curățare, de întreținere sau de montare a accesoriilor.

2. Nu introduceți blocul motor, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide.

3. Înainte de a conecta aparatul la o priză electrică de perete, verificați dacă voltajul din locuința dumneavoastră corespunde cu cel indicat pe plăcuța cu specificații tehnice a acestuia. Conectați întotdeauna aparatul la o priză prevăzută cu împământare.

4. În cazul în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, de serviciul său post-vânzare sau de persoane de calificare similară, pentru a se evita orice pericol.

5. Acest aparat trebuie utilizat și așezat pe o suprafață plană. Nu întoarceți aparatul invers atunci când acesta este în curs de funcționare.

6. Acest aparat nu trebuie să fie folosit de copii.

Păstrați aparatul și cablul său de alimentare departe de accesul copiilor.

7. Acest aparat poate fi folosit de către persoanele ale căror capacități fizice, senzoriale sau psihice sunt reduse sau de persoanele care nu au experiența și cunoștințele necesare, doar dacă acestea au fost instruite și li s-a prezentat maniera de utilizare a aparatului într-un mod sigur și cunosc riscurile la care se pot expune.

8. Vă recomandăm să supravegheați copiii pentru ca aceștia să nu se joace cu aparatul.

9. Nu utilizați aparatul pentru o altă întrebuințare decât cea pentru care acesta a fost conceput.

10. În timpul funcționării, evitați să deplasați aparatul.

11. Aparatul nu trebuie scufundat în apă sau în orice alt lichid.

12. Opriți aparatul și deconectați cablul de alimentare de la priză înainte de a schimba accesorii sau de a vă apropia de piese care sunt mobile în timpul funcționării. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa electrică de alimentare dacă lăsați aparatul nesupravegheat și înainte de orice operații de montare, demontare sau curățare.

13. Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit în exterior.

14. Acest aparat nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau cu ajutorul unui sistem separat de comandă la distanță.

15.  Echipamentele electrice și electronice fac obiectul unei colectări selective.

Nu eliminați deșeurile provenite de la echipamentele electrice și electronice împreună cu deșeurile municipale netriate, ci colectați-le selectiv. Sisteme și spații de colectare (centre de selectare, zone pentru eliminarea deșeurilor) vă stau la dispoziție, fiind amenajate de către colectivitățile locale și distribuitori. Folosind filiera de reciclare adecvată pentru produsul dumneavoastră uzat, contribuiți la protejarea mediului înconjurător, dar și a sănătății dumneavoastră.

16. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea mesei sau să intre în contact cu suprafețele calde.

17. Înainte de prima utilizare, spălați toate accesoriile cu apă caldă și detergent de vase. Clătiți și uscați aparatul cu atenție.

18. Nu folosiți decât accesoriile furnizate împreună cu aparatul.

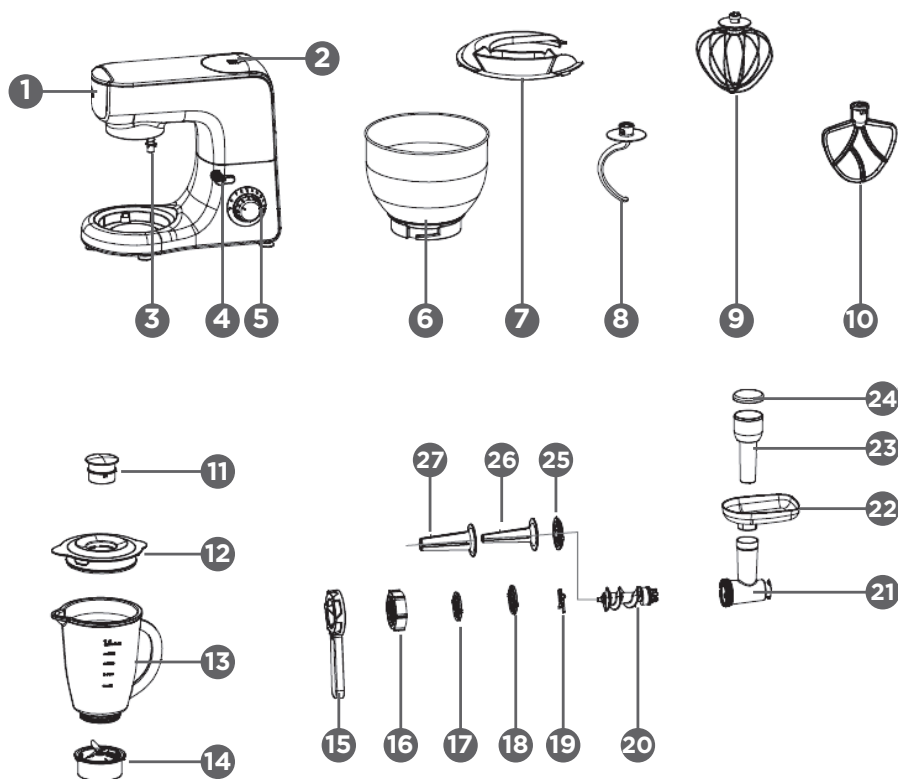
19. Folosiți întotdeauna dispozitivul de împingere furnizat împreună cu mașina de tocat carne. Nu introduceți niciodată degetele sau ustensilele în tubul de alimentare.

20. Avertisment - lama mașinii de tocat carne este foarte tăioasă; manevrați-o cu grijă atunci când folosiți aparatul sau atunci când îl curățați.

21. Manipulați lamele aparatului cu atenție, mai ales atunci când le scoateți din bol și când goliți bolul în timpul spălării.

22. Nu deschideți capacul aparatului atunci când acesta este în curs de funcționare.
23. Verificați dacă toate accesoriile sunt fixate corect înainte de a porni aparatul.
24. ATENȚIE! O utilizare incorectă a aparatului ar putea reprezenta un pericol și ar putea provoca leziuni.
25. Respectați întotdeauna indicațiile din manualul de utilizare pentru a folosi aparatul sau pentru a monta accesoriile.
26. Durata de funcționare și setările vitezei pentru accesorii se regăsesc în paragraful « UTILIZAREA ».
27. Puteți consulta detalii referitoare la curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele în paragraful « CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE ».
28. Se recomandă adoptarea măsurilor de siguranță când manevrați cuțite ascuțite, sau când goliți vasul și pe durata curățării.
29. Păstrați-vă vigilența când un lichid fierbinte este vărsat în robotul de bucătărie sau în mixer deoarece acesta poate fi ejectat în afara aparatului datorită fierberii bruște.
30. Acest aparat este destinat uzului casnic sau în scopuri similare precum:
- spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate ;
 - ferme ;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial ;
 - locații de tip pensiune.

2. DESCRIERE







1. Capac de protecție a sistemului de fixare corespunzător mașinii de tocat carne
2. Capac de protecție a sistemului de fixare corespunzător blenderului
3. Fixarea accesoriilor mixerului
4. Maneta de ridicare/coborâre a părții superioare a aparatului
5. Buton de selectare a vitezei

6. Bol de amestecat (capacitate 5,5 L)
7. Capac anti-stropire
8. Cârlig de frământare
9. Tel
10. Paletă plată
11. Dop dozator
12. Capacul bolului
13. Bol din sticlă gradat (capacitate 1,5 L)
14. Lame blender
15. Cheie pentru deșurubarea piuliței
16. Piuliță de blocare
17. Disc de tocare mic
18. Disc de tocare mediu

19. Lamele mașinii de tocat
20. Spirală
21. Corpul mașinii de tocat
22. Tavă pentru carne
23. Dispozitiv de împingere pentru carne
24. Capacul dispozitivului de împingere pentru carne
25. Disc de tocare pentru cârnați
26. Tub mic pentru cârnați
27. Tub mare pentru cârnați

RO

Viteze recomandate în funcție de diferitele accesorii:

	Accesorii	Utilizarea aparatului	Viteză	Timp
	Cârlig de frământat	Cocă pentru pâine, cocă pentru pizza	Viteză 1-2	4-6 min.
	Paletă plată	Fursecuri, prăjituri, cocă pentru clătite	Viteză 1-10	4-6 min.
	Tel	Ouă bătute, spume, bezele, frișcă	Viteza 10	3 min.
	Mașină de tocat	Carne, cârnați	Viteza 5	8 min.
	Blender	Smoothie-uri, supe reci, milkshake-uri	Viteza 7	3-4 min.

RO

3. INSTALAREA

La prima utilizare, spălați cu apă caldă și detergent de vase componentele care vin în contact cu alimentele.

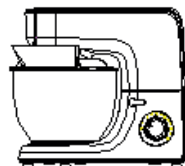
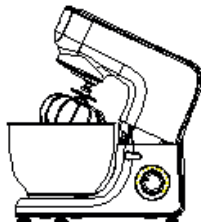
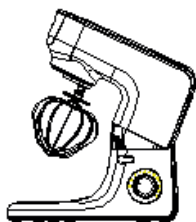
Poziționați aparatul pe un blat curat, orizontal și stabil.

Verificați dacă aparatul este deconectat de la priza electrică și dacă butonul de selectare a vitezei se află în poziția « 0 ».

IMPORTANT: Aparatul dispune de un sistem de siguranță. Aparatul nu poate fi pus în funcțiune în cazul în care accesoriile nu sunt fixate corect sau dacă capacele de siguranță (1) și (2) nu sunt fixate corect.

4. UTILIZAREA

4.1. Modul mixer:



Ridicați partea superioară a aparatului, apăsând pe maneta de ridicare a acesteia (4). Pentru a face acest lucru, țineți apăsată maneta, apoi ridicați manual partea superioară a aparatului. Eliberați maneta doar atunci când partea superioară a aparatului este ridicată. Așezați bolul pe suportul său și fixați-l, rotindu-l în sensul acelor unui ceasornic.

Fixați telul, paleta sau cârligul de frământare, după caz:

- Pentru a monta un accesoriu, introduceți-l în sistemul de fixare, apoi rotiți-l în sensul invers al acelor unui ceasornic, apăsând pe resort până când auziți un « clic ».
- Pentru a coborî partea superioară a mixerului, țineți apăsată maneta, coborâți manual partea superioară a aparatului, apoi eliberați maneta.
- Nu uitați să fixați capacul anti-stropire (7).
- Conectați aparatul la o priză de curent adaptată. Porniți mixerul, rotind butonul selector (5) până la viteza dorită.

IMPORTANT: Nu introduceți mâinile în bol atunci când acesta este fixat la locul său.

Puteți adăuga ingrediente atunci când mixerul funcționează, folosind fanta prevăzută pe capacul anti-stropire (7).

OBSERVAȚIE: Începeți întotdeauna prin a selecta viteza cea mai mică, apoi creșteți viteza progresiv.

Tasta PULSE

Puteți seta aparatul în modul «**PULSE**», fixând butonul de selectare a vitezei (5) în poziția « **P** ». În acest moment, mixerul va funcționa la viteza maximă. Mențineți butonul în poziția « **P** ». Atunci când eliberați butonul, aparatul se oprește automat. Folosiți această opțiune pentru a amesteca ingredientele la o viteză foarte mare, într-un timp foarte scurt.

IMPORTANT: Pentru a evita să forțați motorul, nu folosiți aparatul pentru amestecuri în cazul cărora telurile / cârligele de frământare nu se rotesc în mod liber.

După ce ați terminat, comutați întotdeauna butonul de selectare a vitezei (5) în poziția « **0** », înainte de a deconecta aparatul de la priza de alimentare cu energie electrică.

1. Ridicați brațul în poziție superioară: mențineți maneta (4) apăsată, ridicați manual partea superioară a aparatului, apoi eliberați maneta.
2. Îndepărtați accesoriile, apăsând pe resort și rotind în sensul acelor unui ceasornic.
3. Scoateți bolul, rotindu-l în sensul invers al acelor unui ceasornic.

OBSERVAȚIE: Timpul de funcționare nu trebuie să depășească 10 minute; de asemenea, respectați timpul de răcire a aparatului de 20 de minute între 2 cicluri de funcționare.

4.2. Modul blender:

Scoateți capacul de protecție al sistemului de fixare al blenderului, trăgându-l în plan orizontal. Așezați bolul de sticlă gradat în sistemul de fixare special conceput în acest sens. Rotiți bolul în sensul acelor unui ceasornic, până în momentul în care acesta este fixat corect și nu se mai mișcă.

OBSERVAȚIE: blenderul dispune de un sistem de siguranță; în cazul în care acesta nu este fixat corect, va fi imposibil să porniți blenderul.

Curățați de coajă și eliminați sămburii fructelor sau legumelor, apoi tăiați-le în bucăți mici. Introduceți bucățile astfel obținute în bol. De asemenea, vă recomandăm să adăugați apă sau suc de fructe pentru ca amestecul să devină omogen. Nivelul amestecului trebuie să se situeze între marcajele « **MIN** » și « **MAX** » ale bolului gradat.

OBSERVAȚIE: blenderul nu este conceput pentru a bate ouă, a zdrobi cartofii sau a extrage sucul din fructe sau legume.

Conectați aparatul la o priză de curent adaptată.

Porniți blenderul, rotind butonul selector (5) până la viteza dorită.

Pentru a adăuga ingrediente atunci când blenderul este în curs de funcționare, scoateți dopul mic dozator (11) care se află deasupra bolului, adăugați ingredientele, apoi așezați la loc dopul dozator.

IMPORTANT: Nu ridicați niciodată capacul dacă blenderul este în curs de funcționare! Nu introduceți niciodată degetele în bol atunci când acesta este fixat în poziție pe aparat!

RO

OBSERVAȚIE: Este normal ca mixerul să se rotească în același timp cu blenderul în timpul funcționării.

Începeți întotdeauna prin a selecta viteza cea mai mică, apoi creșteți viteza progresiv.

Tasta PULSE

Puteți seta aparatul în modul « **PULSE** », rotind butonul de selectare a vitezei (5) în poziția « **P** ». În acest caz, blenderul va funcționa la viteză maximă. Mențineți butonul în poziția « **P** ». Atunci când eliberați butonul, aparatul se oprește automat. Folosiți această opțiune pentru a amesteca ingredientele la o viteză foarte mare, într-un timp foarte scurt.

După ce ați terminat, comutați întotdeauna butonul de selectare a vitezei în poziția « **0** », înainte de a deconecta aparatul de la priza de alimentare cu energie electrică.

Rotiți bolul în sensul invers al acelor unui ceasornic pentru a-l detașa de aparat.

IMPORTANT: Manipulați cu atenție lamele blenderului, mai ales atunci când le scoateți din bol și atunci când goliți bolul, în timpul spălării!

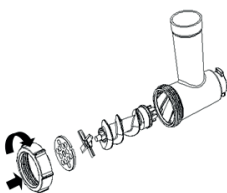
Fixați la loc capacul de siguranță pe sistemul de fixare.

Timpul de funcționare nu trebuie să depășească 3 minute; de asemenea, respectați timpul de răcire a aparatului între 2 cicluri de funcționare.

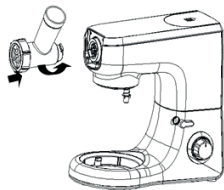
Recomandare: Porniți întotdeauna aparatul ținând o mână pe capacul acestuia.

4.3. Modul de tocare a cărnii

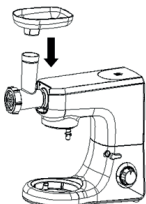
IMPORTANT: Verificați dacă aparatul este deconectat de la priza de alimentare cu energie electrică atunci când asamblați accesoriile.



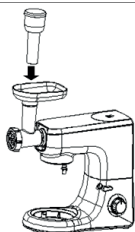
1. Rotiți brațul în poziția inferioară, dacă este necesar.
2. Ridicați capacul de protecție al sistemului de fixare a mașinii de tocat, trăgându-l în plan vertical.
3. Introduceți spirala (20) în interiorul mașinii de tocat.
4. Introduceți lamele (19) cu atenție pe spirală.
5. Introduceți discul de tocare dorit: mic sau mediu (17 sau 18).
6. Fixați piulița (16), rotind-o în sensul acelor unui ceasornic.



7. Introduceți corpul mașinii de tocat (21) în sistemul de fixare special conceput în acest sens.
8. Rotiți corpul mașinii de tocat în sensul invers al acelor unui ceasornic până când acesta este fixat corect.
9. Așezați recipientul dorit (bol, farfurie...) sub mașina de tocat, pentru a colecta carnea tocată.



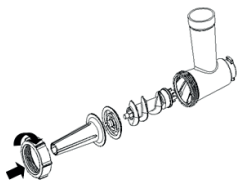
10. Așezați tava de umplere. (22)
11. Tăiați carnea în bucăți mici, eliminând grăsimile și oasele (dimensiune aproximativă: 2 cm x 2 cm x 6 cm).
12. Așezați carnea pe tava de umplere.
13. Rotiți butonul selector la viteza dorită.



14. Introduceți alimentele doar cu ajutorul dispozitivului de împingere furnizat împreună cu aparatul. (23)

OBSERVAȚIE: Lamele nu pot fi montate decât într-un singur sens.

Pentru a obține cârnați folosind mașina de tocat carne:



1. În timpul montării, între discul de tocare pentru cârnați (25) și piulița de blocare, așezați un tub pentru cârnați (26 sau 27).
2. Tăiați carnea în bucăți mici, eliminând grăsimile și oasele (dimensiune aproximativă: 2 cm x 2 cm x 6 cm).
3. Așezați carnea pe tava de umplere.
4. Așezați un maț pe tub.
5. Rotiți butonul selector la viteza dorită.
6. Introduceți alimentele doar cu ajutorul dispozitivului de împingere furnizat împreună cu aparatul. (23)
7. Retrageți ușor mațul de pe tub, pe măsură ce acesta se umple.
8. Nu umpleți cârnații în exces.
9. Atunci când mațul este umplut suficient, rotiți-l la capăt pentru a obține un cârnaț.

În cazul în care aparatul se înfundă, rotiți butonul selector în poziția « 0 », închideți aparatul, apoi deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică și spălați-l.

ATENȚIE! Nu folosiți decât dispozitivul de împingere prevăzut; nu introduceți niciodată degetele în mașina de tocat.

OBSERVAȚIE: Este normal ca mixerul să se rotească în același timp atunci când mașina de tocat carne funcționează.

Începeți întotdeauna prin a selecta viteza cea mai mică, apoi creșteți viteza progresiv.

Timpul de funcționare nu trebuie să depășească 10 minute; respectați timpul de răcire a aparatului de 20 de minute între 2 cicluri de funcționare.

După ce ați terminat, comutați întotdeauna butonul de selectare a vitezei în poziția « 0 », înainte de a deconecta aparatul de la priza de alimentare cu energie electrică.

Demontați accesoriile în sensul invers de montare.

Puteți folosi o șurubelniță pentru a demonta în siguranță lamele de tăiere.

Fixați capacul de siguranță pe sistemul de fixare.

5. ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Deconectați aparatul de la priza de alimentare cu energie electrică și lăsați-l să se răcească înainte de orice operațiune de curățare sau de întreținere.

IMPORTANT: blocul motor nu trebuie să fie scufundat în apă sau în alte lichide!

Ștergeți exteriorul blocului motor cu o lavetă ușor umezită.

Accesoriile (bol, paletă, tel, cârlig...) pot fi spălate cu apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase.

Evitați să folosiți soluții abrazive de curățare care ar putea afecta exteriorul aparatului dumneavoastră. Motorul mixerului a fost ușor lubrifiat în fabrică și nu necesită o lubrifiere suplimentară.

Nu uitați să fixați capacele de protecție ale sistemelor de fixare ale blenderului și ale mașinii de tocat.

6. GARANȚIE ȘI LIMITE DE RESPONSABILITATE

Acest produs este garantat pentru o perioadă de 36 luni (incluzând garanția legală de 24 luni, așa cum este ea definită de legislația locală, dar și o garanție comercială suplimentară de 12 luni oferită de marcă) de la data cumpărării, împotriva oricărei defecțiuni care rezultă dintr-un viciu de fabricație sau problemă legată de materialele componente.

Această garanție nu acoperă daunele care rezultă dintr-o instalare eronată, din utilizarea incorectă sau din uzura normală a produsului.

Mai exact, garanția nu acoperă:

- Daunele sau problemele cauzate de o utilizare incorectă, de un accident, o alterare sau de o conectare electrică de intensitate sau de tensiune neadecvate.
- Produsele modificate, cele al căror sigiliu de garanție sau număr de serie au fost deteriorate, alterate, șterse sau oxidate.
- Bateriile înlocuibile și accesoriile sunt garantate pentru o perioadă de 6 luni.
- Avarierea bateriei, survenită în urma operațiunilor de încărcare prea lungi sau cauzată de nerespectarea recomandărilor de siguranță explicate în instrucțiuni.
- Daunele de ordin estetic care includ zgârieturi, umflături sau orice alt element.
- Daunele cauzate de orice intervenție efectuată de o persoană neautorizată.
- Defecțiunile cauzate de uzura sau de învechirea normală a produsului.
- Actualizările programului informatic, datorate modificării parametrilor de rețea.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea unor alte programe informatice pentru a modifica, schimba, adapta sau pentru a modifica programul informatic existent.
- Avarierea produsului cauzată de utilizarea acestuia fără accesoriile omologate de către producător.
- Produsele oxidate.

În niciun caz, producătorul nu poate fi considerat responsabil de pierderea informațiilor stocate pe disc. De asemenea, producătorul nu este obligat să verifice dacă utilizatorul a scos cartela SIM / SD din aparat în cazul produselor returnate. Produsele reparate sau schimbate pot include componente și echipamente noi și/sau recondiționate.

Modalități de punere în aplicare a garanției

Pentru a beneficia de un service de garanție, vă rugăm să aduceți produsul la biroul de relații cu clienții al magazinului de la care l-ați achiziționat, având asupra dumneavoastră dovada cumpărării sale (bon de casă, factură, etc...) și accesoriile furnizate, împreună cu ambalajul original.

Este important să vă amintiți data la care ați achiziționat produsul, modelul și numărul de serie sau IMEI (aceste informații figurează în general pe produs, pe ambalaj sau pe dovada de cumpărare).

În mod implicit, trebuie să aduceți produsul în magazin împreună cu accesoriile necesare funcționării sale corecte (alimentare, adaptor, etc).

În cazul în care dauna suferită de produs este acoperită de garanție, serviciul post-vânzare va putea, în limitele legislației locale fie:

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

În eventualitatea unei reparații acoperite de garanție, durata de acordare a garanției se va prelungi cu 6 luni, dar nu va mai fi acordată în caz de defecțiuni repetate.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	С. 68
2. ОПИСАНИЕ	С. 72
3. УСТАНОВКА	С. 73
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	С. 73
5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ	С. 77
6. ГАРАНТИЯ И МАСШТАБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ	С. 77

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием этого прибора внимательно прочтите инструкции ниже и сохраните руководство пользователя для дальнейшего использования.

1. Отключайте кабель питания от электрической сети, как только вы закончите использование прибора, а также перед его чисткой, техническим обслуживанием и установкой аксессуаров.

2. Не погружайте блок двигателя, кабель питания или штепсель в воду или другие жидкости.

3. Перед включением в розетку убедитесь, что напряжение, указанное на табличке электроприбора, соответствует напряжению местной электросети. Всегда подключайте прибор к заземленной розетке.

4. Если шнур питания поврежден, для его замены следует обратиться на завод-изготовитель, в сервисную службу или к лицу аналогичной квалификации во избежание несчастного случая.

5. Пользуйтесь устройством только на ровной поверхности. Не переворачивайте устройство во время эксплуатации.

6. Прибор не предназначен для пользования детьми. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте.

7. Данный электроприбор может использоваться лицами без соответствующего опыта и знаний или лицами с физическими, сенсорными или психическими отклонениями, если с ними был проведен теоретический и практический инструктаж по безопасному использованию устройства и они осознают возможные риски.

8. Следует следить за тем, чтобы дети не играли с устройством.

9. Не используйте прибор для других целей кроме тех, для которых он разработан.


10. Старайтесь не перемещать устройство во время его работы.

11. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

12. Предупреждение: Не открывайте крышку во время кипения воды. Всегда отключайте устройство от источника питания во время его бездействия без наблюдения и операций по сборке, разборке и очистке.

13. Электроприбором следует пользоваться только в крытом помещении.

14. Прибор не предназначен для включения с помощью внешнего датчика времени или отдельной системы дистанционного управления.

15.  Электрическое и электронное оборудование подлежит отдельному сбору перед утилизацией. Не выбрасывайте негодное электрическое и электронное оборудование с

несортированными бытовыми отходами – относите его в места отдельного сбора. У продавцов и территориальных органов власти вы можете осведомиться относительно систем и мест сбора мусора (пунктов отдельного сбора мусора, пунктов

сбора утиля и т.д). Сдав отработанное устройство в надлежащий пункт утилизации, Вы тем самым заботитесь о своем здоровье и вносите вклад в охрану окружающей среды.

16. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или касался горячих поверхностей.

17. Перед первым использованием необходимо вымыть все аксессуары в теплой воде с моющим средством. Затем их следует тщательно промыть чистой водой и высушить.

18. Используйте только входящие в комплект аксессуары.

19. При работе с мясорубкой обязательно используйте толкатель. Не опускайте пальцы или другие предметы внутрь дозатора.

20. Предостережение – лезвие мясорубки очень острое. Осторожно обращайтесь с ним во время эксплуатации и очистки.

21. Соблюдайте меры предосторожности при извлечении лезвий блендера из чаши, при очистке чаши и во время промывки.

22. Не открывайте крышку блендера во время работы устройства.

23. Прежде чем включить устройство, убедитесь, что все компоненты собраны и установлены на место.

24. **ВНИМАНИЕ!** Ненадлежащее пользование устройством может оказаться опасным и привести к физическим повреждениям.

25. Неукоснительно следуйте инструкциям по эксплуатации устройства и сборке аксессуаров.

26. Продолжительность рабочих циклов и настройки скорости для аксессуаров приведены в разделе «ЭКСПЛУАТАЦИЯ».

27. Подробные рекомендации по мытью поверхностей, находящихся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, приведены в разделе «Очистка и уход».

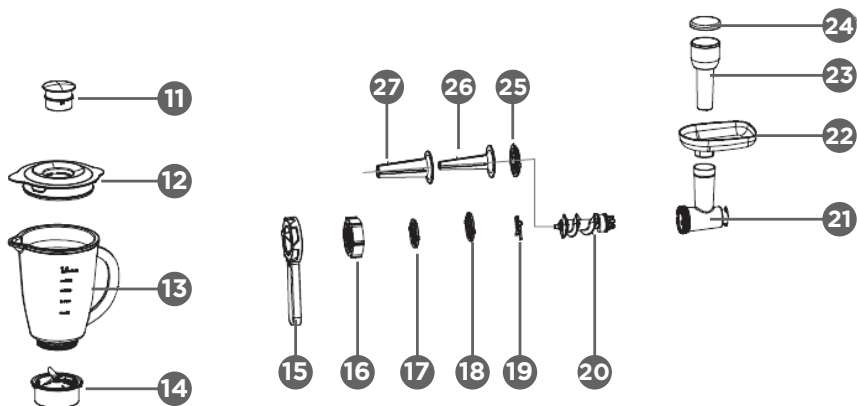
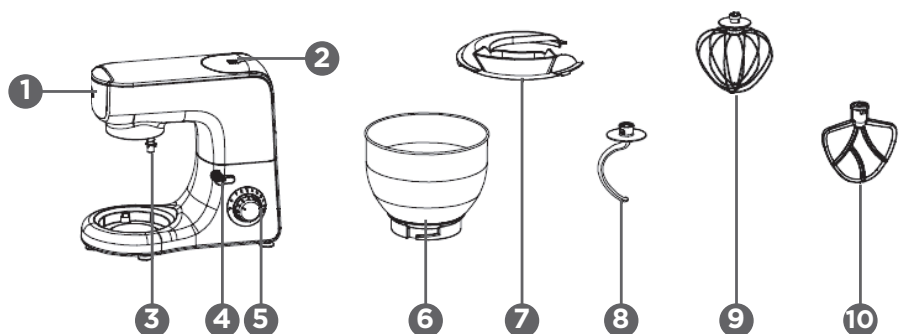
28. Следует предпринимать меры предосторожности в процессе работы с заточенными ножами, при опорожнении чаши, и в ходе очистки.

29. Будьте осторожны при заливании в кухонный прибор или в смешивающее устройство горячей жидкости, поскольку она может выплеснуться из устройства в результате закипания.

30. Это устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных местах, в том числе:

- в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах ;
- на фермах ;
- клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания ;
- в мини-гостиницах.

2. ОПИСАНИЕ:



1. Защелка механизма крепления мясорубки
2. Защелка механизма крепления блендера
3. Гнездо для аксессуаров миксера
4. Ручка поднятия головки устройства
5. Ручка переключения скорости
6. Чаша для приготовления смеси (емкостью 5,5 л)
7. Крышка для защиты от брызг
8. Тестомесительный крючок

9. Венчик
10. Плоский взбиватель
11. Пробка с дозатором
12. Крышка чаши
13. Стеклоянная чаша с градуировкой (емкостью 1,5 л)
14. Лезвия блендера
15. Ключ для отвинчивания гайки
16. Фиксирующая гайка
17. Решетка мясорубки с мелкими отверстиями
18. Решетка мясорубки со средними отверстиями

19. Лезвия мясорубки
20. Шнек
21. Корпус мясорубки
22. Насадка для подачи мяса
23. Толкатель для мяса
24. Крышка толкателя для мяса
25. Решетка мясорубки для колбасок
26. Малая насадка для приготовления колбасок
27. Большая насадка для приготовления колбасок

Рекомендованные скорости в зависимости от аксессуаров:

	Аксессуары	Использование	Скорость	Время
	Тестомесительный крючок	Тесто для хлеба, тесто для пиццы	Скорость 1-2	4–6 мин
	Плоский взбиватель	Тесто для печенья, пирожных, блинчиков	Скорость 1-10	4–6 мин
	Венчик	Взбивание белков, приготовление муссов, беже, кремов	Скорость 10	3 мин
	Мясорубка	Мясо, колбаски	Скорость 5	8 мин
	Блендер	Смузи, холодные супы, молочные коктейли	Скорость 7	3-4 мин

RU

3. УСТАНОВКА

Перед первым использованием промойте в теплой мыльной воде все элементы, которые будут находиться в непосредственном контакте с пищевыми продуктами.

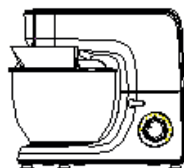
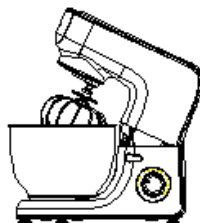
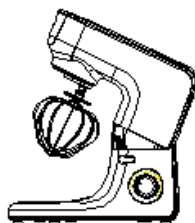
Установите устройство на ровную и устойчивую рабочую поверхность.

Убедитесь, что устройство отключено от сети электропитания и что ручка переключения скорости находится в положении «0».

ВАЖНО! Устройство оснащено предохранительным механизмом. Устройство не начнет работать, если аксессуары собраны неправильно или если предохранительные защелки (1) и (2) не закрыты.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4.1. Режим миксера:



Поднимите головку устройства, нажав на рычаг поднятия головки устройства (4). Для этого надавите на рычаг и рукой приподнимите головку прибора. Когда головка устройства окажется в верхнем положении, отпустите рычаг. Установите чашу на разъем блока и поверните ее по часовой стрелке, чтобы заблокировать ее положение.

В зависимости от вида теста вставьте венчик, взбиватель или тестомесительный крючок:

- Чтобы закрепить насадку, вставьте ее конец в механизм крепления, затем поверните ее против часовой стрелки, нажав на пружину до щелчка.
- Чтобы опустить головку миксера, нажмите на рычаг головки и рукой опустите головку прибора, затем отпустите рычаг.
- Обязательно накройте чашу крышкой для защиты от брызг (7).
- Подключите устройство к подходящей настенной розетке. Включите миксер, повернув ручку переключения скорости (5) до нужной скорости.

ВАЖНО: Не опускайте руки в чашу, когда она зафиксирована на месте.

Ингредиенты во время работы миксера можно добавлять через специальное отверстие на крышку для защиты от брызг (7).

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда начинайте с низкой скорости, постепенно увеличивая ее.

Функция последовательного кратковременного включения (PULSE)

Чтобы перевести устройство в импульсный режим (**PULSE**), поверните ручку регулировки скоростей (5) до положения «P». Миксер начнет работать на максимальной скорости. Удерживайте ручку регулировки скорости в положении «P». Как только вы отпустите ручку, работа прибора остановится. Данная функция служит для смешивания ингредиентов на очень высокой скорости в течение непродолжительного времени.

ВАЖНО: Чтобы не перегружать электродвигатель, не используйте прибор для приготовления смесей или теста, в котором движение венчиков/тестомесительных крюков будет затруднено.

По окончании работы обязательно переведите ручку переключения скорости (5) в положение «0» и отключите устройство от сети.

1. Чтобы поднять ручку в верхнее положение, нажмите на рычаг головки (4) и рукой поднимите головку прибора, затем отпустите рычаг.
2. Снимите насадки, нажав на пружину и повернув их по часовой стрелке.
3. Снимите чашу, разблокировав ее против часовой стрелки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время непрерывной работы устройства не должно превышать 10 минут. Между 2 рабочими циклами устройте 20-минутный перерыв, чтобы прибор остыл.

4.2. Режим блендера:

Снимите защелки механизма крепления блендера, потянув их горизонтально. Установите стеклянную чашу с градуировкой на специальный цоколь. Чтобы заблокировать положение чаши, поверните ее по часовой стрелке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Блендер оснащен предохранительным механизмом, предотвращающим включение устройства в случае неверной сборки.

Очистите фрукты или овощи от кожуры и косточек и нарежьте их кусочками. Положите ингредиенты в чашу. Чтобы облегчить процесс смешивания, добавьте в чашу небольшое количество воды или фруктового сока. Следите за тем, чтобы уровень ингредиентов находился между отметками «MIN» и «MAX» на чаше с градуировкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Блендер не предназначен для взбивания яиц, приготовления картофельного пюре и приготовления фруктового или овощного сока.

Подключите устройство к подходящей настенной розетке.

Включите блендер, повернув ручку переключения скорости (5) до нужной скорости.

Чтобы добавить ингредиенты в чашу во время работы блендера, снимите пробку с дозатором (11), расположенную выше чаши, положите туда ингредиенты и закройте пробку.

ВАЖНО: Ни в коем случае не открывайте крышку во время работы блендера!
Не опускайте пальцы в чашу, когда она зафиксирована на месте!

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время работы блендера может работать миксер. Это нормальное явление. Всегда начинайте с низкой скорости, постепенно увеличивая ее.

RU

Функция последовательного кратковременного включения (PULSE)

Чтобы перевести устройство в импульсный режим (PULSE), поверните ручку регулировки скоростей (5) до положения «P». Блендер начнет работать на максимальной скорости. Удерживайте ручку регулировки скорости в положении «P». Как только вы отпустите ручку, работа прибора остановится. Данная функция служит для смешивания ингредиентов на очень высокой скорости в течение непродолжительного времени.

По окончании работы обязательно переведите ручку переключения скорости в положение «0» и отключите устройство от сети.

Снимите чашу, разблокировав ее против часовой стрелки.

ВАЖНО! Соблюдайте меры предосторожности при извлечении лезвий блендера из чаши, при очистке чаши и во время промывки!

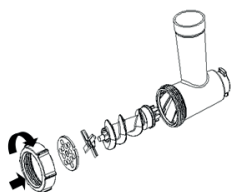
Установите на место защелки механизма крепления.

Время непрерывной работы устройства не должно превышать 3 минут. Между 2 рабочими циклами устройте небольшой перерыв, чтобы прибор остыл.

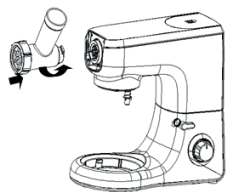
Совет: Придерживайте крышку рукой во время работы устройства.

4.3. Функция мясорубки

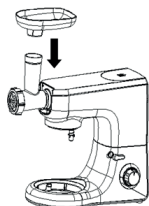
ВАЖНО! Перед сборкой насадок убедитесь, что электроприбор отключен от сети электропитания.



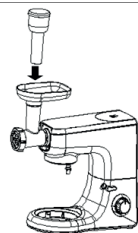
1. При необходимости переведите ручку в нижнее положение.
2. Снимите защелку механизма крепления насадок мясорубки, потянув ее вверх.
3. Вставьте шнек (20) в мясорубку.
4. Осторожно насадите лезвия (19) на выступ шнека.
5. По собственному усмотрению вставьте решетку с маленькими или средними отверстиями (17 или 18).
6. Закрутите гайку (16) по часовой стрелке.



7. Зафиксируйте корпус мясорубки (21) на специальном креплении.
8. Чтобы заблокировать положение корпуса мясорубки, поверните его против часовой стрелки.
9. Подставьте под отверстие мясорубки емкость для сбора мяса (например, тарелку или миску).



10. Установите насадку для подачи мяса. (22).
11. Предварительно удалив с мяса жир и кости, нарежьте его маленькими кусочками (примерный размер: 2 см x 2 см x 6 см).
12. Положите мясо на насадку для подачи мяса.
13. Поверните ручку переключения скорости до нужной скорости.

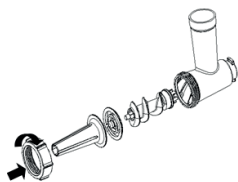


14. При помощи толкателя продвигайте ингредиенты вперед. (23).

RU

ПРИМЕЧАНИЕ: Фиксация лезвий возможна только в одном направлении.

Приготовление колбасок на мясорубке:



1. При сборке установите насадку для приготовления колбасок (26 или 27) между решеткой для колбасок (25) и фиксирующей гайкой.
2. Предварительно удалив с мяса жир и кости, нарежьте его маленькими кусочками (примерный размер: 2 см x 2 см x 6 см).
3. Положите мясо на насадку для подачи мяса.
4. Наденьте на насадку колбасную оболочку.
5. Поверните ручку переключения скорости до нужной скорости.
6. При помощи толкателя продвигайте ингредиенты вперед. (23).
7. Как только колбасная оболочка заполнится мясом, осторожно снимите ее с насадки.
8. Не переполняйте оболочку мясом.
9. Как только в оболочке наберется достаточное количество мяса, заверните ее, чтобы образовалась колбаска.

В случае застревания мяса переведите ручку переключения скорости в положение «0», отключите электроприбор от сети и очистите его.

ВНИМАНИЕ! Для проталкивания мяса используйте только специальный толкатель и не вставляйте пальцы в мясорубку, когда она зафиксирована на месте.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время работы мясорубки может работать миксер. Это нормальное явление. Всегда начинайте с низкой скорости, постепенно увеличивая ее. Время непрерывной работы устройства не должно превышать 10 минут. Между 2 рабочими циклами устройте 20-минутный перерыв, чтобы прибор остыл.

По окончании работы обязательно переведите ручку переключения скорости в положение «0» и отключите устройство от сети.

Чтобы снять насадки, выполните действия сборки в обратном порядке.

Чтобы не повредить пальцы, острые лезвия можно снять при помощи отвертки.

Установите на место защелки механизма крепления.

5. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД ЗА УСТРОЙСТВОМ

Перед проведением каких-либо действий по очистке или техническому уходу отключите электроприбор от сети.

ВАЖНО: Не погружайте блок электродвигателя в воду или другие жидкости.

Для очистки поверхности блока электродвигателя используйте слегка влажную ткань.

Аксессуары (чашу, взбиватель, венчик, крючок) можно мыть в теплой воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные чистящие вещества для очистки поверхности электроприбора – они могут испортить ее. Двигатель миксера прошел тщательную фабричную смазку и не нуждается в дополнительной смазке.

Перед началом работы обязательно устанавливайте на место защелки фиксирующих механизмов блендера и мясорубки.

6. ГАРАНТИЯ И МАСШТАБ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

На данный продукт распространяется гарантия сроком 36 месяцев (включая юридическую гарантию сроком 12 месяцев, предусмотренную местным законодательством, и дополнительную коммерческую гарантию сроком 24 месяца, предлагаемую производителем) со дня покупки на любые неисправности, вызванные дефектом производства или материала.

Данная гарантия не покрывает ущерб, причиненный неправильной установкой, неправильным использованием либо обычным износом.

Точнее, гарантия не распространяется на:

- повреждения или проблемы, возникшие в результате неправильной эксплуатации, несчастных случаев, физического воздействия или подключения к электросети с несоответствующей силой тока или напряжением;
- измененные изделия, в которых гарантийная пломба или серийный номер были повреждены, испорчены, удалены или подверглись окислению;
- сменные аккумуляторы и аксессуары, гарантийный срок для которых составляет 6 месяцев;
- отказ в работе батареи, возникший в результате чересчур продолжительной зарядки или несоблюдения правил техники безопасности, приведенных в руководстве пользователя;
- эстетические дефекты, включая царапины, выпуклости и повреждения иного характера;
- повреждения, вызванные вмешательством неуполномоченных специалистов;
- неисправности, вызванные естественным износом или старением устройства;
- обновления программного обеспечения вследствие изменения параметров сети;
- неисправности в работе устройства вследствие использования стороннего

программного обеспечения, направленного на изменение, модификацию или адаптирование установленных программ;

- неисправности в работе устройства вследствие его использования с аксессуарами, не утвержденными производителем;
- подверженные окислению изделия.

Ни в каких случаях производитель не несет ответственность за утерю данных, хранящихся на диске. Помимо того, производитель не обязан проверять, были ли извлечены SIM-карты и карты SD из изделий, подлежащих возврату.

Отремонтированные и замененные изделия могут содержать как новые, так и бывшие в употреблении компоненты и технические принадлежности.

Условия предоставления

Чтобы воспользоваться гарантийным обслуживанием, следует отнести изделие в место покупки и предоставить документ, подтверждающий приобретение изделия и дополнительных принадлежностей (например, кассовый или товарный чек и т. д.), а также оригинальную упаковку.

На изделии, упаковке или в документе, свидетельствующем о факте покупки, должна фигурировать такая важная информация, как дата покупки, модель и серийный номер или номер IMEI.

За неимением таковых предоставьте вместе с изделием элементы, необходимые для его правильной работы, такие как кабель питания, адаптер и т. д.

Если гарантия распространяется на вашу претензию, отдел послепродажного обслуживания в рамках местного законодательства может предпринять следующие меры:

- починить или заменить неисправные детали;
- обменять возвращенный продукт на аналогичный с как минимум такими же возможностями и равнозначный по эффективности;
- возместить покупателю сумму, равную цене покупки, указанной в документе, являющемся доказательством факта покупки.

Если изделие подлежит гарантийному ремонту, срок гарантийного обслуживания будет продлен на 6 месяцев, но ни в коем случае не будет суммироваться в случае возникающих впоследствии неисправностей.

ЗМІСТ:

1. ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	С. 79
2. ОПИС	С. 83
3. ВСТАНОВЛЕННЯ	С. 84
4. ВИКОРИСТАННЯ	С. 84
5. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 80
6. ГАРАНТІЯ ТА МЕЖІ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ	С. 88

1. ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ

Перш ніж використовувати цей електричний пристрій, уважно прочитайте інструкції нижче та збережіть їх для подальшого використання:

1. Одразу після використання пристрою й перед проведенням будь-яких операцій з очищення, догляду та встановлення аксесуарів від'єднайте шнур живлення від електромережі.
2. Не занурюйте блок двигуна, кабель живлення або штепсель у воду або інші рідини.
3. Перш ніж підключати пристрій до настінної розетки, переконайтесь у тому, що параметри електроживлення відповідають зазначеним на фірмовій табличці приладу. Завжди підключайте пристрій до заземленої розетки.
4. Якщо шнур живлення ушкоджено, виробник, сервісний центр або аналогічний кваліфікований персонал має його замінити, щоб запобігти нещасному випадку.
5. Цей пристрій має використовуватися на рівній поверхні. Не перевертайте пристрій під час роботи.
6. Цей пристрій не може використовуватися дітьми. Зберігайте пристрій та його кабель живлення у місцях недоступних для дітей.
7. Цей пристрій можуть використовувати особи без відповідного досвіду чи знань або особи з обмеженими

фізичними, сенсорними або психічними можливостями, якщо з ними був проведений теоретичний і практичний інструктаж щодо безпечного використання приладу й вони розуміють можливі ризики.

8. Не залишайте дітей без нагляду та не дозволяйте їм гратися із пристроєм.

9. Використовуйте пристрій лише за призначенням.


10. Уникайте переміщення пристрою під час його роботи.


11. Пристрій не повинен занурюватися у воду чи будь-яку іншу рідину.

12. Попередження: Не відкривайте кришку під час кипіння води. Завжди від'єднуйте пристрій від живлення, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, демонтажем та очищенням.

13. Цей пристрій не призначений для використання поза приміщеннями.

14. Пристрій не призначено для ввімкнення за допомогою зовнішнього таймеру або окремої системи дистанційного керування.

15.  Електричне й електронне обладнання підлягає сортуванню перед утилізацією.

Не  викидайте електричне й електронне обладнання разом із несортованим побутовим сміттям – користуйтеся системами сортування відходів. Системи та центри збору (центри сортування та сміттєзвалища) представлені у ваше розпорядження місцевими органами влади та дистриб'юторами. Утилізуючи належним чином ваше відпрацьоване обладнання, ви сприяєте захисту навколишнього середовища та вашого здоров'я.

16. Слідкуйте, щоб кабель не звисав з краю стола та не торкався поверхонь, що нагріваються.
17. Перед першим використанням необхідно вимити всі аксесуари в теплій воді з м'яким засобом. Потім ретельно промийте чистою водою та висушіть.
18. Користуйтеся винятково аксесуарами в комплекті.
19. Завжди користуйтеся штовхачем у комплекті з м'ясорубкою. Не стромляйте пальці чи інші приладдя до трубки подачі продуктів.
20. Попередження: лезо м'ясорубки дуже гостре, будьте обережні під час експлуатації та під час очищення.
21. Дотримуйтеся заходів безпеки під час виймання лез із чаші, чищення чаші та під час очищення.
22. Не відкривайте кришку блендера під час роботи пристрою.
23. Перед увімкненням пристрою переконайтеся, що усі аксесуари встановлені належним чином.
24. **УВАГА:** Неправильне використання пристрою становить собою небезпеку для здоров'я та може призвести до тілесних пошкоджень.
25. Дотримуйтеся рекомендацій посібника користувача під час використання пристрою чи під час встановлення аксесуарів.
26. Інформація щодо тривалості роботи та вибору швидкості знаходиться у розділі "ВИКОРИСТАННЯ".
27. Детальна інформація щодо очищення контактних з їжею поверхонь знаходиться у розділі "ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД".
28. Будьте обережні під час поводження з гострими ножами, спорожнення чаші та чищення.
29. Будьте обережні, якщо в кухонний комбайн або блендер наливо гарячу рідину, оскільки

вона може вилитися з приладу через раптове закипання.

30.Цей прилад призначено для використання в домашніх або подібних умовах, як-от:

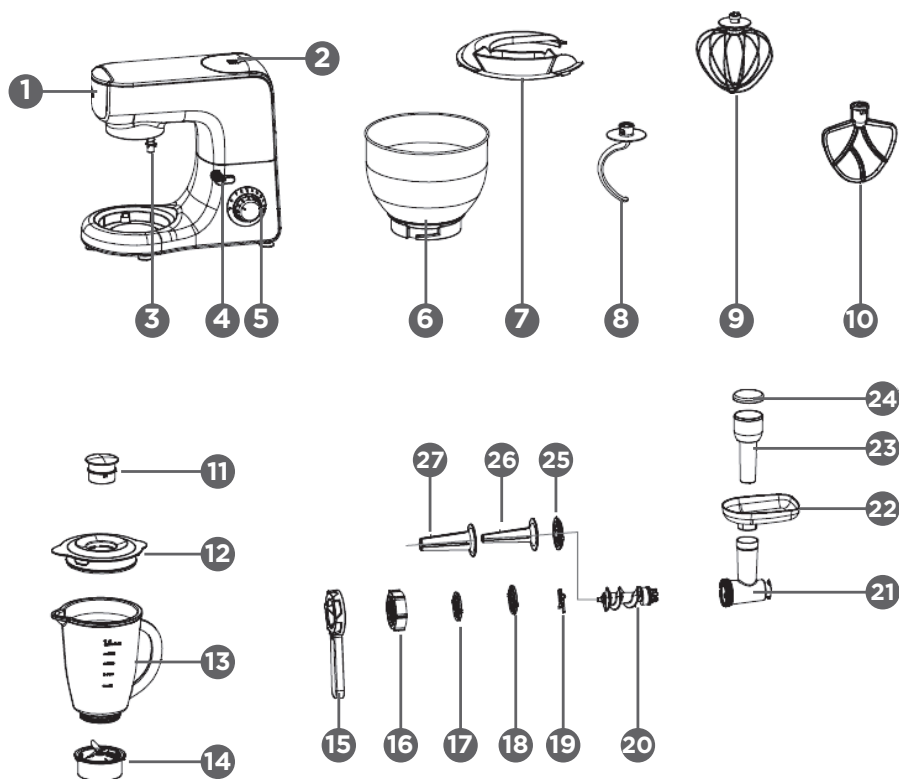
-у кухонних куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;

-на фермах ;

-клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях ;

-у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.

2. ОПИС



- | | | |
|---|---|---------------------------------|
| 1. Захисна кришка системи фіксації для м'ясорубки | 8. Гак для замішування тіста | 19. Ле́за м'ясорубки |
| 2. Захисна кришка системи фіксації для блендера | 9. Ві́нчик | 20. Шне́к |
| 3. Кріплення аксесуарів міксера | 10. Пластиковий ві́нчик | 21. Корпус м'ясорубки |
| 4. Ва́жіль перекидання кронштейна пристрою | 11. Ковпачок дозатора | 22. Завантажувальна чаша |
| 5. Регулятор швидкості | 12. Кришка чаші | 23. Штовхач м'яса |
| 6. Чаша для змішування (місткість 5,5 л) | 13. Скляна градуйована чаша (місткість 1,5 л) | 24. Кришка штовхача м'яса |
| 7. Кришка | 14. Но́жі блендера | 25. Решітка для ковбас |
| | 15. Гайковий ключ | 26. Маленька насадка для ковбас |
| | 16. Гайка для блокування | 27. Велика насадка для ковбас |
| | 17. Решітка для дрібного подрібнення | |
| | 18. Решітка для середнього подрібнення | |
| | 19. Ле́за м'ясорубки | |
| | 20. Шне́к | |
| | 21. Корпус м'ясорубки | |
| | 22. Завантажувальна чаша | |
| | 23. Штовхач м'яса | |
| | 24. Кришка штовхача м'яса | |
| | 25. Решітка для ковбас | |
| | 26. Маленька насадка для ковбас | |
| | 27. Велика насадка для ковбас | |

UA

Рекомендовані швидкості залежно від аксесуарів:

	Аксесуари	Використання	Швидкість	Час
	Гак для замішування тіста	Тісто для хліба, піци	Швидкість 1-2	4–6 хв
	Плаский вінчик	Печиво, торти, тісто для млинців	Швидкість 1-10	4–6 хв
	Вінчик	Збиті білки, муси, безе, креми	Швидкість 10	3 хв
	М'ясорубка	М'ясо, ковбаси	Швидкість 5	8 хв
	Блендер	Коктейлі, холодні супи, молочно-фруктові коктейлі	Швидкість 7	3–4 хв

UA

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

Перед першим використанням промийте контактні з їжею частини теплою водою із миючим засобом.

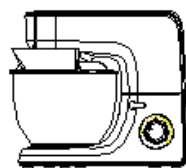
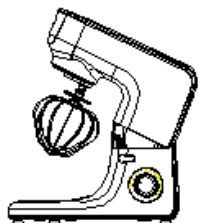
Встановіть пристрій на рівній та стійкій поверхні.

Переконайтеся, що пристрій відключений від живлення та перемикач швидкості стоїть у положенні "0".

ВАЖЛИВО: Пристрій оснащений системою безпеки. Пристрій неможливо увімкнути, якщо аксесуари не закріплені належним чином або якщо захисні кришки (1) та (2) не встановлені на їх місця.

4. ВИКОРИСТАННЯ

4.1. Режим міксера:



Підніміть кронштейн пристрою, натиснувши важіль перекидання кронштейна пристрою (4). Для цього натисніть важіль та перекиньте вручну кронштейн пристрою. Коли кронштейн пристрою буде у верхньому положенні, ви можете відпустити важіль. Встановіть чашу на основу та зафіксуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою.

Вставте вінчик, плоский вінчик чи гак для тіста залежно від вашої потреби:

- Щоб закріпити аксесуар, вставте його у фіксаційний отвір, поверніть проти годинникової стрілки натискаючи на пружину, доки не почується клацання.
- Щоб опустити кронштейн, утримуйте натисненим важіль та опустіть вручну кронштейн пристрою, затим відпустіть важіль.
- Не забудьте встановити кришку (7).
- Підключіть пристрій до адаптованої розетки. Увімкніть міксер, повертаючи регулятор швидкості до (5) бажаного значення.

ВАЖЛИВО: Не стромляйте руки у чашу, коли вона стоїть у пристрої.

Ви можете додавати продукти під час роботи міксера через спеціальний отвір у кришці (7).

ПРИМІТКА: Завжди починайте з меншої швидкості та поступово її підвищуйте.

Кнопка PULSE

Ви можете вибрати режим роботи «**PULSE**», шляхом встановлення регулятора швидкості (5) у положення «**P**». Міксер буде працювати на максимальній швидкості. Утримуйте регулятор у положенні «**P**». Як тільки ви відпустите регулятор, пристрій автоматично зупиниться. Використовуйте цю опцію для змішування інгредієнтів на високій швидкості та дуже швидко.

ВАЖЛИВО: Щоб уникнути перевантаження двигуна, не використовуйте пристрій для змішування, якщо вінчики/гаки для тіста не можуть вільно обертатися.

Після закінчення приготування, завжди встановлюйте регулятор (5) швидкості у положення «**0**» перед від'єднанням від живлення.

1. Поставте кронштейн пристрою у верхнє положення: утримуйте важіль перекидання (4) натисненим та перекиньте кронштейн пристрою вручну, потім відпустіть важіль.
2. Від'єднайте аксесуари, натиснувши на пружину та повернувши за годинниковою стрілкою.
3. Зніміть чашу, повернувши проти годинникової стрілки.

ПРИМІТКА: Слідкуйте, щоб час роботи не перевищував 10 хвилин та дотримуйтеся часу охолодження 20 хвилин між двома циклами.

4.2. Режим блендера:

Зніміть захисну кришку системи фіксації блендера, потягнувши її горизонтально. Встановіть скляну чашу з мітками у систему кріплення, передбачену для цього. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою, щоб вона надійно закріпилася та не рухалася.

ПРИМІТКА: блендер має систему захисту, якщо він не закріплений належним чином, його буде неможливо увімкнути.

Зніміть шкірку та видаліть кісточки з овочів чи фруктів та поріжте їх на шматочки. Помістіть шматочки у чашу. Щоб полегшити змішування, радимо додати трохи води чи соку. Слідкуйте, щоб рівень суміші знаходився між позначками «**MIN**» та «**MAX**» чаші.

ПРИМІТКА: блендер не призначений для збивання яєць, розминання картоплі чи витискування соку із фруктів та овочів.

Підключайте пристрій до адаптованої розетки.

Щоб увімкнути пристрій, повертайте регулятор швидкості до (5) бажаної швидкості.

Щоб додати інгредієнти під час роботи пристрою, зніміть маленький ковпачок дозатор (11) у кришці чаші, додайте продукти та поставте ковпачок дозатор на місце.

ВАЖЛИВО: Ніколи не знімайте кришку, якщо блендер працює! Ніколи не стромляйте пальці у чашу, коли вона встановлена у пристрої!

ПРИМІТКА: Обертання міксеру під час роботи блендера є нормальним явищем. Завжди починайте з меншої швидкості та поступово її підвищуйте.

Кнопка PULSE

Ви можете вибрати режим роботи «**PULSE**», шляхом встановлення регулятора швидкості (5) у положення «**P**». Блендер буде працювати на максимальній швидкості. Утримуйте регулятор у положенні «**P**». Як тільки ви відпустите регулятор, пристрій автоматично зупиниться. Використовуйте цю опцію для змішування інгредієнтів на високій швидкості та дуже швидко.

Після закінчення приготування, завжди встановлюйте регулятор швидкості у положення «**0**» перед тим, як від'єднати пристрій від живлення.

Поверніть чашу проти годинникової стрілки, щоб вийняти її із пристрою.

ВАЖЛИВО: Дотримуйтеся заходів безпеки під час виймання лез із чаші, чищення чаші та під час промивання!

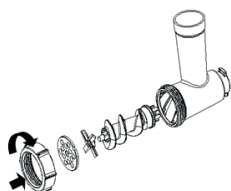
Встановіть на місце захисну кришку на систему фіксації.

Слідкуйте, щоб час роботи не перевищував 3 хвилин та дотримуйтеся часу охолодження між двома циклами.

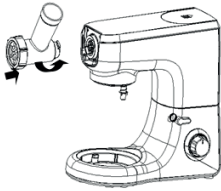
Порада: Під час роботи пристрою притримуйте кришку рукою.

4.3. Функція м'ясорубки

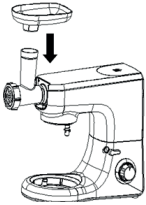
Важливо: Переконайтеся, що пристрій від'єднаний від живлення під час встановлення аксесуарів.



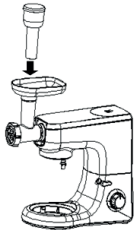
1. Поставте кронштейн у нижнє положення.
2. Зніміть захисну кришку із системи фіксації м'ясорубки, потягнувши її вертикально.
3. Вставте шнек (20) всередину м'ясорубки.
4. Обережно поставте ножі (19) на шнек.
5. Вставте решітку за вашим вибором: дрібну чи середню (17 чи 18).
6. Зафіксуйте гайку (16), повернувши її за годинниковою стрілкою.



7. Встановіть корпус м'ясорубки (21) у систему фіксації, передбачену для цього.
8. Повернуть м'ясорубку проти годинникової стрілки до її повної фіксації.
9. Розмістіть посудину (чашу, тарілку...) під м'ясорубкою для приймання фаршу.



10. Вставте завантажувальну чашу. (22)
11. Поріжте м'ясо на шматочки без жиру та кісток (приблизний розмір: 2смх2смх6см).
12. Покладіть м'ясо на завантажувальну чашу.
13. Поставте регулятор швидкості у бажане положення.

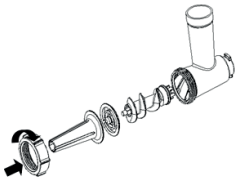


14. Простовхуйте продукти винятково за допомогою штовхача у комплекті. (23)

UA

ПРИМІТКА: Ножі можуть бути встановлені лише у одному напрямку.

Щоб приготувати ковбаси за допомогою м'ясорубки:



1. Під час збірки розмістіть насадку для ковбас (26 чи 27) між решіткою для ковбас (25) та блокувальною гайкою.
2. Поріжте м'ясо на шматочки без жиру та кісток (приблизний розмір: 2смх2смх6см).
3. Покладіть м'ясо на завантажувальну чашу.
4. Натягніть кишку на насадку.
5. Поставте регулятор швидкості у бажане положення.
6. Простовхуйте продукти винятково за допомогою штовхача у комплекті. (23)
7. По мірі заповнення стягуйте поступово кишку із насадки.
8. Не перестарайтеся із заповненням.
9. Після достатнього заповнення, перекрутіть кишку, щоб сформувати ковбасу.

У разі забивання пристрою, поверніть регулятор швидкості у положення «0», вимкніть пристрій та очистіть його.

УВАГА: завжди користуйтеся штовхачем у комплекті, ніколи не вставляйте пальці у м'ясорубку під час її роботи.

ПРИМІТКА: Обертання міксеру під час роботи м'ясорубки є нормальним явищем. Завжди починайте з меншої швидкості та поступово її підвищуйте. Слідкуйте, щоб час роботи не перевищував 10 хвилин та дотримуйтеся часу охолодження 20 хвилин між двома циклами.

Після закінчення приготування, завжди встановлюйте регулятор швидкості у положення «0» перед тим, як від'єднати пристрій від живлення.
Розберіть аксесуари у зворотньому порядку.
Ви можете скористатися викруткою, щоб безпечно вийняти ножі.

Встановіть на місце захисну кришку.

5. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Від'єднайте пристрій від живлення та дочекайтеся його охолодження перед будь-якою операцією з очищення чи догляду.

ВАЖЛИВО: забороняється занурювати блок двигуна у воду чи будь-яку іншу рідину!

Очистіть зовнішню поверхню блоку двигуна за допомогою злегка зволоженої ганчірки.

Аксесуари (чаша, вінчики, гаки для тіста...) можуть митися у теплій воді з миючим засобом чи у посудомийній машині.

Не використовуйте абразивні засоби, які можуть пошкодити покриття вашого пристрою.
Двигун пристрою був ретельно змащений на заводі та не потребує додаткового втручання.

Не забудьте встановити на місце захисні кришки на фіксаційні системи блендера та м'ясорубки.

6. ГАРАНТІЯ ТА МЕЖІ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

Цей виріб має гарантію на строк до 3 років (включаючи 2-річну юридичну гарантію відповідно до місцевого законодавства, а також додаткову 12-місячну комерційну гарантію, пропонувану торговою маркою) із дня покупки на будь-які несправності, викликані дефектом виробництва чи матеріалу.

Ця гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли в результаті неправильної установки, неправильного використання або нормального зносу виробу.

Точніше, гарантія не поширюється на:

- Пошкодження чи проблеми, спричинені неправильною експлуатацією, нещасним випадком, несанкціонованим втручанням або підключенням до електромережі з невідповідною силою струму чи напругою.
- Змінені вироби, в яких гарантійна пломба чи серійний номер були пошкоджені, зіпсовані, видалені або окиснені.
- Батареї, що замінюються, та аксесуари мають гарантію на 6 місяців.
- Проблеми в роботі акумулятора, викликані надто довгим зарядженням чи недотриманням правил техніки безпеки, наведених у посібнику користувача
- Косметичні пошкодження, включаючи подряпини, випуклості тощо.
- Пошкодження, викликані втручанням некваліфікованих спеціалістів.
- Дефекти, викликані звичайним зношенням або старінням виробу
- Оновлення програмного забезпечення у зв'язку зі зміною параметрів мережі
- Проблеми в роботі виробу, викликані використанням стороннього програмного забезпечення для модифікації, зміни, адаптації чи модифікації наявного
- Проблеми в роботі виробу, викликані експлуатацією без аксесуарів, офіційно визнаних виробником.
- Окиснені вироби

У жодному разі виробник не відповідає за втрату даних, що зберігаються на диску. Також виробник не зобов'язаний перевіряти, чи вийняв користувач карти SIM/SD з виробів, що повертаються.

Відремонтовані чи замінені вироби можуть містити нові та/чи відновлені елементи чи обладнання.

Порядок гарантійного обслуговування

Щоб скористатися гарантією, вам необхідно повернути виріб до місця його придбання разом із доказом покупки (чеком, накладною, ...) товару чи аксесуарів у комплекті та з оригінальною упаковкою.

Важливо мати інформацію стосовно дати придбання, моделі та серійного номеру чи IMEI (міжнародний ідентифікатор мобільного обладнання) (цю інформацію ви можете знайти на товарі, упаковці чи доказі покупки).

В іншому разі ви повинні принести виріб разом з аксесуарами, потрібними для його належної роботи (живлення, адаптер тощо).

Якщо гарантія поширюється на вашу претензію, відділ сервісного обслуговування в межах місцевого законодавства може:

- Полагодити або замінити несправні деталі
- Обміняти повернений продукт на аналогічний з, як мінімум, такими ж можливостями й рівнозначний за ефективністю.
- Повернути вартість придбаного товару, вказану на доказі покупки.

У разі ремонту, на який поширюється гарантія, ваш гарантійний термін буде продовжений на 6 місяців, але не буде додаватися в разі повторних поломок.

FR - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650 Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - 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
PT - Serviço Auchan - Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa,
E-mail : info.MarcaAuchan@auchan.pt
PL - Dystrybutor : Auchan Polska Sp. z o.o., ul. Puławska 46, 05-500 Piaseczno - www.auchan.pl
HU - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4. - www.auchan.hu
RO - Auchan România SA, Str. Braşov nr.25, Sector 6, Cod poştal 061444, Bucureşti, România - www.auchan.ro

865877
FP9051YK-GS



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

Made in China

