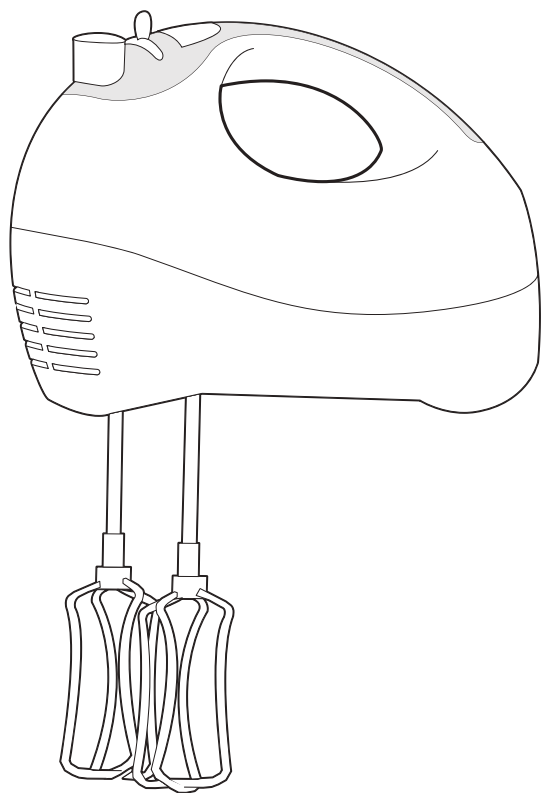




FR

EN

NL

DE

IT

ES

PT

EL

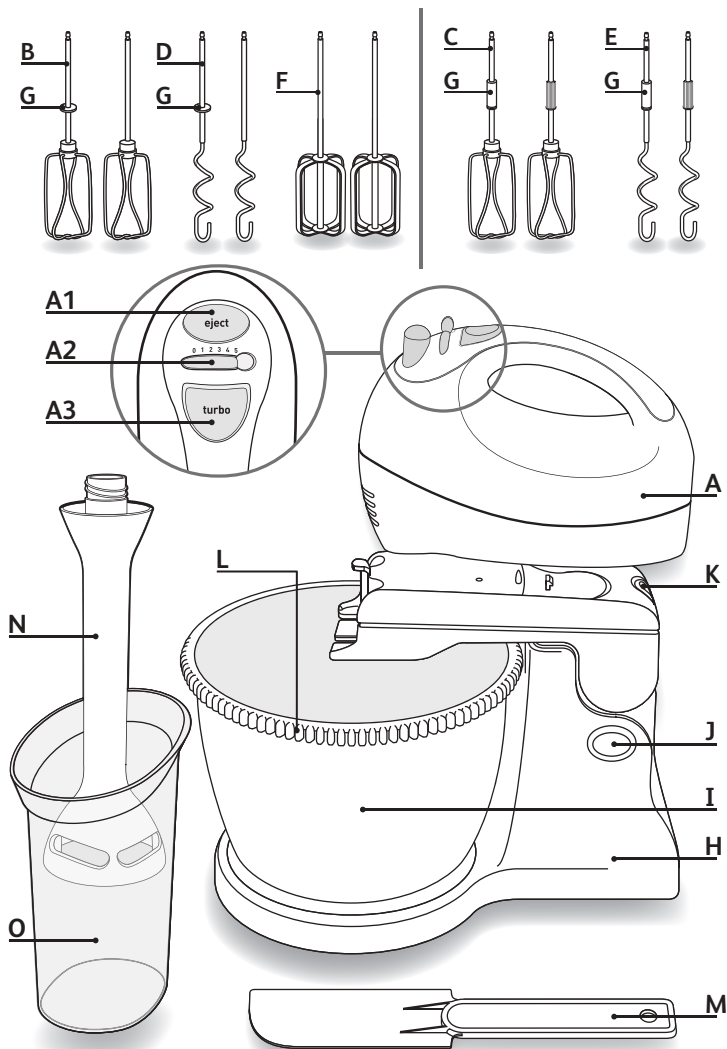
RU

UK

KK

AR

FA



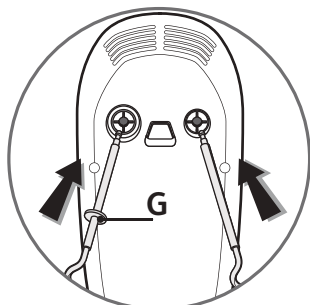


fig.1

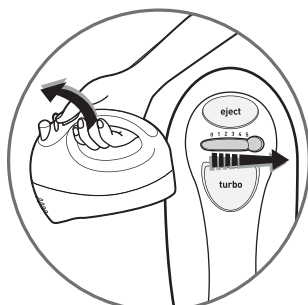


fig.2

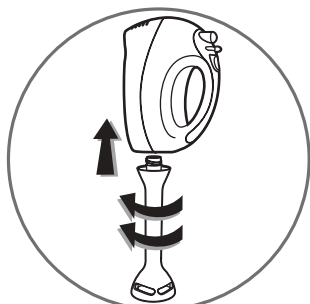


fig.3



fig.4



fig.5

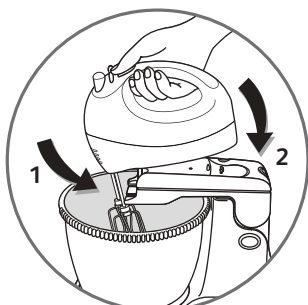


fig.6

Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

Description

- | | |
|---|---|
| A. Batteur | I. Bol (selon modèle) |
| A1. Touche d'éjection des malaxeurs et des fouets | J. Bouton de verrouillage / déverrouillage du bras pivotant (selon modèle) |
| A2. Variateur de vitesse | K. Bouton de verrouillage / déverrouillage du batteur (selon modèle) |
| A3. Touche Turbo | L. Roue dentée (selon modèle) |
| B/C. Fouets multi-brins pour préparations légères (selon modèle) | M. Spatule (selon modèle) |
| D/E. Malaxeurs pour pâtes lourdes (selon modèle) | N. Pied Mixeur (selon modèle) |
| F. Fouets à bandes (selon modèle) | O. Bol doseur (selon modèle) |
| G. Détrompeur | |
| H. Socle (selon modèle) | |

Mise en service

- Sortez les accessoires de leur emballage et nettoyez-les à l'eau chaude.

Attention : Le pied Mixeur (N) comporte une lame très affûtée. Des précautions doivent être prises lors de sa manipulation.

Utilisation de l'appareil

Important :

NE JAMAIS UTILISER LES FOUETS OU MALAXEURS EN MEME TEMPS QUE LE PIED MIXEUR.

En fonction Batteur avec les fouets ou les malaxeurs

- Utilisation à la main :**
- Vérifiez que le sélecteur de vitesse (**A2**) est en position « **0** »
- Introduisez les tiges de chaque fouet (**B** ou **F**) ou malaxeur (**D**) dans les orifices prévus à cet effet et verrouillez. **Les fouets et les malaxeurs ont une forme spécifique, le malaxeur ou le fouet avec le détrompeur (G) doit être mis à gauche, dans l'orifice le plus gros (Fig.1).**
- Branchez l'appareil :

- Votre appareil est doté de 5 vitesses et d'une touche turbo. Commencez toujours à mélanger ou pétrir en position 1 avant de passer en position 5.
- Pour pétrir des pâtes lourdes et consistantes nous vous recommandons de travailler uniquement sur la position 5.
- Vous pouvez également accroître la vitesse en appuyant sur la touche turbo (A3) ; cette fonction peut s'ajouter à toutes les vitesses. Nous vous conseillons toutefois de ne l'utiliser que brièvement (au maximum 30 s pour les pâtes consistantes).
- Après avoir terminé l'opération, positionnez le sélecteur de vitesse (A2) sur la position « 0 ».
- Débranchez.
- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection (A1) pour libérer les fouets ou les malaxeurs.

• Utilisation sur le socle (H) : (Selon Modèle)

- Vérifiez que le sélecteur de vitesse (A2) est en position « 0 ».
- Introduisez les tiges de chaque fouet (C) ou malaxeur (E) dans les orifices prévus à cet effet et verrouillez . **Les fouets et les malaxeurs ont une forme spécifique, le malaxeur ou le fouet avec le détrompeur (G) doit être mis à gauche, dans l'orifice le plus gros (Fig.1).**
- Placez le socle (H) sur le plan de travail :
 - Pour soulever le bras déverrouillez en appuyant sur le bouton (J) (Fig.4).
 - Positionnez le bol (I) (Fig.4).
 - Déverrouillez le bras pour le rabattre en appuyant sur le bouton (J) (Fig.5).
 - Placez le batteur équipé des malaxeurs ou des fouets sur le bras pivotant jusqu'à ce que vous entendiez un déclic (Fig.6).
- Branchez l'appareil :
 - Votre appareil est doté de 5 vitesses et d'une touche turbo. Commencez toujours à mélanger ou pétrir en position 1 avant de passer en position 5.
 - Pour pétrir des pâtes lourdes et consistantes nous vous recommandons de travailler uniquement sur la position 5.
 - Vous pouvez également accroître la vitesse en appuyant sur la touche turbo (A3) ; cette fonction peut s'ajouter à toutes les vitesses. Nous vous conseillons toutefois de ne l'utiliser que brièvement (au maximum 30 s pour les pâtes consistantes).
- Après avoir terminé l'opération, positionnez le sélecteur

**Attention :
INSEREZ LE
BATEUR EN
POSITIONNANT
LES FOUETS OU
MALAXEURS DANS
LES ENCOCHES
(Fig.6)**

de vitesse (A2) sur la position « 0 ».

- Débranchez et actionnez le bouton de déverrouillage (J) pour soulever le bras pivotant. Appuyez ensuite sur le bouton de verrouillage du batteur (K) pour retirer le batteur du support.
- Appuyez ensuite sur la touche d'éjection (A1) pour libérer les fouets ou les malaxeurs.

En fonction Mixeur (selon modèle)

- Vérifiez que le sélecteur de vitesse (A2) est en position « 0 ».
- Soulevez la trappe située à l'arrière de l'appareil et vissez sans forcer le pied Mixeur (N) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les points rouges soient alignés (un petit « clic » au passage du point rouge indique que le pied est correctement vissé) (fig.3).
- Branchez l'appareil :
 - Plongez le pied Mixeur dans la préparation avant de mettre en marche, vous éviterez ainsi des éclaboussures.
 - Mettez en route à l'aide du sélecteur de vitesse (A2), (fig.2), d'abord en vitesse 1 puis 2,3,4,5. Utilisez la position « Turbo » (A3) si la recette nécessite plus de puissance.
 - Avant de sortir le pied Mixeur de la préparation, arrêtez l'appareil (vous éviterez les éclaboussures).

Si vous sentez une résistance au moment du vissage, c'est que le pied n'est pas bien aligné. N'hésitez pas à le sortir complètement et à le revisser correctement.

Retrait du Pied Mixeur

- A l'arrêt, en position « 0 », débranchez l'appareil et dévissez le Pied Mixeur (N) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

N'utilisez pas le Pied Mixeur :

- Dans un récipient sur une source de chaleur.
- Ne le faites pas fonctionner à vide ni avec des cubes de glace, pour hacher de la viande crue, des fruits secs (amandes noisettes, etc.)

Quantités et Temps de préparation _____

Fouets mixeurs pour : les sauces, blancs montés en neige, les crèmes, la mayonnaise et les pâtes légères type pâte à crêpe.
Malaxeurs pour : les pâtes lourdes telles que pâtes à pain,

pâte à pizza, pâte brisée et les pâtes épaisses contenant de la viande hachée.

Accessoires	Quantité maxi	Temps maxi	Vitesse
Fouets Multi-brins ou à bandes Blancs en neige	12 blancs d'œufs	9 min	5
Fouets Multi-brins ou à bandes Quatre quarts	9 œufs, 470 g de farine, 470g de sucre, 470g de beurre fondu, 1 cuil. à café de levure chimique, 2 pin-cées de sel, 1 sachet de sucre vanillé	14 min	5
Malaxeurs avec socle Pâte à pain	500g de farine, 300ml d'eau, 10g de sel, 10g de levure de boulanger	8 min	5
Malaxeurs sans socle Pâte à pain	500 g de farine, 300ml d'eau, 10g de sel, 10g de levure de boulanger	4 min 50 s	5
Pied Mixeur Soupe	160g de légumes cuits, 240g de bouillon	55 s ON avec un temps de repos de 1min au minimum. A ne pas faire plus de 5 fois	Turbo

Nettoyage

- S'assurer que l'appareil est bien débranché.
- Nettoyez les fouets, malaxeurs ou le pied Mixeur immédiatement après l'utilisation pour éviter que les restes de mélange d'œufs ou d'huile ne restent collés ou séchés.
- Vous pouvez nettoyer les accessoires sous le robinet avec une éponge et du liquide vaisselle.
Ils peuvent être mis au lave vaisselle.
- Nettoyez le socle et le corps de l'appareil uniquement avec une éponge humide et séchez soigneusement.
- Ne jamais laver le bloc moteur au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'objets contenant des parties métalliques.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.

Attention : Le pied Mixeur (N) comporte une lame très affûtée. Des précautions doivent être prises lors de son nettoyage.

N.B.: A booklet containing safety guidelines is provided with this appliance.
Before using your appliance for the first time, please read the booklet carefully and keep it in a safe place.

EN

Description

- | | |
|---|--|
| A. Motor unit | H. Base (depending on model) |
| A1. Ejection button to remove kneaders or beaters | I. Bowl (depending on model) |
| A2. Speed control | J. Hinged arm release button (depending on model) |
| A3. Turbo button | K. Mixer lock/unlock button (depending on model) |
| B/C. Multi-blade beaters for light preparations (depending on model) | L. Toothed rim (depending on model) |
| D/E. Kneaders for heavy dough (depending on model) | M. Spatula (depending on model) |
| F. Hook beaters (depending on model) | N. Blender rod (depending on model) |
| G. Left beater marker | O. Blender measuring bowl (depending on model) |

Before first use

- Remove the accessories from their packaging and clean using warm water.

Note:

The blender rod (N) has a very sharp blade. Care should be taken when handling.

Using the appliance

Important:

NEVER USE THE BEATERS OR KNEADERS AT THE SAME TIME AS THE BLENDER ROD.

Mixer function with beaters or kneaders

- **Manual use:**
- Check that the speed control (**A2**) is set to "0".
- Insert the rod of each beater (**B** or **F**) or kneaders (**D**) into the corresponding holes and lock into place. **The beaters and kneaders have a specific shape, the mixer or beater with the left beater marker (G) should be positioned to the left, in the biggest hole (Fig.1).**
- Connect the appliance:

- Your appliance has five speed levels and a turbo button. Always begin mixing or kneading at setting 1 initially, then move to setting 2, 3, 4 or 5.
- To knead thick consistent doughs we recommend using setting 5 only.
- You can also increase the speed by pressing the turbo button (A3): this function can be used at all speeds. We recommend that it is only used briefly (a maximum of 30 seconds for thick consistent doughs).
- After finishing, set the speed control (A2) to "0".
- Disconnect.
- Then press the ejection button (A1) to remove the beaters or mixers.
- **Using with the base (H): (According to model)**
 - Check that the speed control (A2) is set to "0".
 - Insert the rod of each beater (C) or mixer (E) into the corresponding holes and lock into place. **The beaters and kneaders have a specific shape, the mixer or beater with the left beater marker (G) should be positioned to the left, in the biggest hole (Fig.1).**
 - Place the base (H) on the worktop:
 - To raise the arm, unlock by pressing on the button (J) (Fig.4).
 - Position the bowl (I) (Fig.4).
 - Press on button (J) to unlock the arm and lower it (Fig.5).
 - Place the mixer, fitted with kneaders or beaters, on the hinged arm until your hear it click into place (Fig.6).
 - Connect the appliance:
 - Your appliance has five speed levels and a turbo button. Always begin mixing or kneading at setting 1 initially, then move to setting 2, 3, 4 or 5.
 - To knead thick consistent doughs we recommend using setting 5 only.
 - You can also increase the speed by pressing the turbo button (A3): this function can be used at all speeds. We recommend that it is only used briefly (a maximum of 30 seconds for thick consistent doughs).
 - After finishing, set the speed control (A2) to "0".
 - Disconnect and press the unlock button (J) to raise the hinged arm. Then press the mixer unlock button (K) to remove the mixer from its stand.
 - Then press the ejection button (A1) to remove the beaters or kneaders.

Note:
INSERT THE MIXER
BY POSITIONING
THE BEATERS OR
KNEADERS IN THE
NOTCHES (Fig.6)

Blender function (according to model)

- Check that the speed control (A2) is set to "0".
- EN Remove the panel at the back of the appliance and screw the Blender rod (N) anti-clockwise onto the Motor Unit (A), without forcing it, until the red dots are aligned. You will hear a small click when the red dots match up indicating that the rod is correctly positioned (fig.3).
- Connect the appliance:
 - Dip the Mixer rod in the preparation before starting to avoid splashing.
 - Start using the speed selector (A2), (fig.2), initially at speed 1 then 2,3,4,5. Use the "Turbo" setting (A3) if the recipe requires more power.
 - Stop the appliance before removing from the Blender rod (to avoid splashes).

If you feel resistance when tightening the rod it is not properly aligned. You should remove it completely and re-screw correctly.

Stopping and Disconnecting the Blender rod

- Select setting "0", disconnect the appliance and unscrew the Blender rod (N) by turning clockwise.

Do not use the Blender rod:

- In a container on a heat source.
- Do not use it empty or with ice cubes, sugar, hard spices, to mince raw meat, dry fruit (almonds, hazelnuts, etc.)

Quantities and preparation times _____

Mixer whips for: sauces, beaten egg whites, creams, mayonnaise, sponge mixtures and light batters (e.g. crepe batters).

Kneaders for: types of heavy dough such as bread dough, pizza dough, shortcrust pastry and thick dough containing minced meat.

Accessories	Maximum quantity	Maximum time	Speed
Multi-blade beaters (B or C) Whipped egg whites	12 egg whites	9 min	5

Accessories	Maximum quantity	Maximum time	Speed
Multi-blade beaters (B or C) Pound cake	9 eggs, 470 g plain flour, 470g caster sugar, 470g softened butter, 1 teaspoon of baking powder, 2 pinches of salt, 1 sachet of sugared vanilla or 1/2 teaspoon vanilla extract	14 min	5
Kneaders with base (E) Bread dough	500 g white bread flour, 300 ml warm water, 11/2 teaspoons salt, 10g yeast (For the UK only: use 1 x 7 g sachet active or easy bake yeast)	8 min	5
Kneaders without base (D) Bread dough	500 g white bread flour, 300 l warm water, 11/2 teaspoons alt, 10g yeast (For the UK only: use 1 x 7 g sachet active or eay bake yeast)	4 min 50 sec	5
Blender rod (N) Soup	160g cooked vegetables, 240 ml stock	Operate using short pulses of power (max. time 55 sec), stopping for at least 1 minutes between each pulse operation. Do not operate more than 5 times consecutively.	Turbo

Cleaning

- Make sure that the appliance is unplugged.
- Clean the beaters, kneaders and blender rod immediately after use to avoid remains of mixtures with egg or oil sticking or drying on them.
- You can clean the accessories under the tap with a sponge and washing up liquid. They can be put into the dishwasher.
- Only clean the appliance body using a wet sponge and dry thoroughly.
- Never wash the motor unit in the dishwasher.
- Do not use scourers or objects containing metal parts.
- Never immerse the motor unit in water. Wipe with a dry cloth or wet brush.

Note:
The blender rod has a very sharp blade. Care should be taken when cleaning.

Achtung: Ein Heft mit Sicherheitshinweisen, liegt diesem Gerät bei. Vor dem ersten Gebrauch des Geräts lesen Sie bitte aufmerksam dieses Heft und bewahren Sie es sorgfältig auf.

Beschreibung

- DE**
- A.** Rührgerät
 - A1.** Auswurf Taste für die Knethaken und Rührer
 - A2.** Stufenschalter
 - A3.** Turbotaste
 - B/C.** Schneebesen für leichte Gerichte (je nach Modell)
 - D/E.** Knethaken für schwere Teige (je nach Modell)
 - F.** Flachrührer (je nach Modell)
 - G.** Unverwechselbarkeitsmarkierung
 - H.** Rührständer (je nach Modell)

- I.** Schüssel (je nach Modell)
- J.** Ent-/Verriegelungsknopf des Schwenkarms (je nach Modell)
- K.** Ent-/Verriegelungsknopf des Rührgeräts (je nach Modell)
- L.** Antrieb der Schüssel (je nach Modell)
- M.** Spachtel (je nach Modell)
- N.** Mixerfuß (je nach Modell)
- O.** Mixbecher (je nach Modell)

Inbetriebnahme

- Nehmen Sie die Zubehörteile aus ihrer Verpackung und reinigen Sie sie mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Achtung:
Der Mixerfuß (N) besitzt eine sehr scharfe Klinge. Gehen Sie vorsichtig mit ihm um.

Verwendung des Geräts

Wichtig:

VERWENDEN SIE DIE RÜHRER ODER KNETHAKEN NIE GLEICHZEITIG MIT DEM MIXERFUSS.

Als Rührgerät mit Schneebesen/Flachrührer oder Knethaken

- **Verwendung per Hand:**
- Prüfen Sie, ob der Stufenschalter (**A2**) auf der Position "0" steht.
- Führen Sie die Schneebesen/Flachrührer (**B oder F**) oder Knethaken (**D**) in die hierfür vorgesehenen Öffnungen ein und lassen Sie sie einrasten. **Die Schneebesen/Flachrührer und Knethaken besitzen eine besondere Form. Der Knethaken oder Schneebesen/Flachrührer mit der Unverwechselbarkeitsmarkierung (G) muss links in die größere Öffnung eingesetzt werden (Abb. 1).**

- Schließen Sie das Gerät an:
 - Ihr Gerät besitzt 5 Geschwindigkeitsstufen und eine Turbotaste. Beginnen Sie immer auf der Position 1 mit dem Mischen oder Kneten, bevor Sie in die Position 5 wechseln.
 - Für das Kneten von schwerem und dickflüssigem Teig empfehlen wir Ihnen, nur auf der Position 5 zu arbeiten. Sie können die Geschwindigkeit auch erhöhen, indem Sie auf die Turbotaste (A3) drücken; diese Funktion kann in allen Geschwindigkeitsstufen dazu geschaltet werden. Wir empfehlen Ihnen jedoch, sie nur kurz (maximal 30 Sek. bei dickflüssigem Teig) zu verwenden.
- Wenn Ihre Zubereitung fertig ist, stellen Sie den Stufenschalter (A2) auf die Position „0“.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Drücken Sie dann auf die Auswurf Taste (A1), um den Schneebesen/Flachrührer oder Knethaken herauszunehmen.
- **Verwendung auf dem Rührständer (H): (je nach Modell)**
 - Stellen Sie sicher, dass der Stufenschalter (A2) auf der Position "0" steht.
 - Führen Sie die Schneebesen/Flachrührer (C) oder Knethaken (E) in die hierfür vorgesehenen Öffnungen ein und lassen Sie sie einrasten. **Die Schneebesen/Flachrührer und Knethaken besitzen eine besondere Form. Der Knethaken oder Schneebesen/Flachrührer mit der Unverwechselbarkeitsmarkierung (G) muss links in die größere Öffnung eingesetzt werden (Abb. 1).**
 - Platzieren Sie den Rührständer (H) auf der Arbeitsfläche:
 - Entriegeln Sie den Arm, um ihn anzuheben, indem Sie auf den Knopf (J) drücken (Abb. 4).
 - Positionieren Sie die Schüssel (I) (Abb. 4).
 - Entriegeln Sie den Arm, um ihn nach unten zu kippen, indem Sie auf den Knopf (J) drücken (Abb. 5).
 - Platzieren Sie das Rührgerät mit den Knethaken oder Schneebesen/Flachrührern auf dem Schwenkarm, bis es Klick macht (Abb. 6).
- Schließen Sie das Gerät an:
 - Ihr Gerät besitzt 5 Geschwindigkeitsstufen und eine Turbotaste. Beginnen Sie immer auf der Position 1 mit dem Mischen oder Kneten, bevor Sie in die Position 5 wechseln.
 - Für das Kneten von schwerem und dickflüssigem Teig empfehlen wir Ihnen, nur auf der Position 5 zu arbeiten. Sie können die Geschwindigkeit auch erhöhen, indem Sie

Achtung: SETZEN SIE DAS RÜHRGE- RÄT EIN, INDEM SIE DIE SCHNEEBE- SEN/FLACHRÜHRER ODER KNETHAKEN IN DEN AUSKER- BUNGEN POSITIO- NIEREN (Abb. 6).

auf die Turbotaste **(A3)** drücken; diese Funktion kann in allen Geschwindigkeitsstufen dazu geschaltet werden. Wir empfehlen Ihnen jedoch, sie nur kurz (maximal 30 Sek. bei dickflüssigem Teig) zu verwenden.

- Wenn Ihre Zubereitung fertig ist, stellen Sie den Stufenschalter **(A2)** auf die Position „0“.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose aus und betätigen Sie den Entriegelungsknopf **(J)**, um den Schenkarm anzuheben. Drücken Sie dann auf den Verriegelungsknopf des Rührgeräts **(K)**, um das Rührgerät vom Sockel zu nehmen.
- Drücken Sie dann auf die Auswurf Taste **(A1)**, um den Schneebesen/Flachrührer oder Knethaken herauszunehmen.

Mixerfunktion (je nach Modell)

- Stellen Sie sicher, dass der Stufenschalter **(A2)** auf der Position „0“ steht.
- Heben Sie die Klappe auf der Geräterückseite an und schrauben Sie den Mixerfuß **(N)** ohne Kraftaufwand gegen den Uhrzeigersinn fest, bis die roten Punkte zueinander zeigen (ein leises „Klick“ bei Gegenüberstehen der roten Punkte gibt an, dass der Fuß korrekt verschraubt ist) (**Abb. 3**).
- Stecken Sie das Gerät an:
 - Tauchen Sie den Mixerfuß in das Mixgut, bevor Sie ihn einschalten. So vermeiden Sie Spritzer.
 - Schalten Sie ihn mit dem Stufenschalter **(A2)** (**Abb. 2**) ein, zuerst auf Stufe **1**, dann **2, 3, 4, 5**. Verwenden Sie die „Turbo“-Position **(A3)**, wenn für das Rezept mehr Leistung erforderlich ist.
 - Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Mixerfuß aus dem Gericht nehmen (um Spritzer zu vermeiden).

Wenn Sie beim Verschrauben einen Widerstand spüren, ist der Fuß nicht richtig ausgerichtet. Nehmen Sie ihn nochmals komplett ab und schrauben Sie in nochmals korrekt ein.

Entfernen des Mixerfußes

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schrauben Sie den Mixerfuß **(N)** ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, nachdem Sie den Stufenschalter auf die Position „0“ gestellt haben.

Verwenden Sie den Mixerfuß nicht:

- In einem Gefäß auf einer Wärmequelle.
- Lassen Sie ihn nicht leer laufen
- Um Eiswürfel oder rohes Fleisch zu zerkleinern oder Trockenfrüchte (Mandeln, Nüsse, etc.) zu hacken.

Mengen und Vorbereitungszeiten

Quirl für: die Soßen, aufgerichtete Leertasten davon schneit, die Sahne, die leichte Majonäse und die Teige Typ Pfannkuchenteig.

Knethaken für: die schweren Teige wie Brotteige, Pizzateig, gebrochener Teig und die dicken Teige, die gehacktes Fleisch.

DE

Zubehörteile	Maximalmenge	Maximalzeit	Geschwindigkeit
Schneebesen oder Flachrührer Eischnee	12 Eiweiß	9 Min.	5
Schneebesen oder Flachrührer Vier-Viertel-Kuchen	9 Eier, 470 g Mehl, 470 g Zucker, 470 g geschmolzene Butter, 1 TL Backpulver, 2 Prisen Salz, 1 Päckchen Vanillezucker	14 Min.	5
Knethaken mit Rührständer Brotteig	500 g Mehl, 300 ml Wasser, 10 g Salz, 10 g Bäckerhefe	8 Min.	5
Knethaken ohne Rührständer Brotteig	500 g Mehl, 300 ml Wasser, 10 g Salz, 10 g Bäckerhefe	4 Min. 50 Sek.	5
Mixerfuß Suppe	160 g gekochtes Gemüse, 240 g Brühe	55 Sek. ON mit einer Ruhezeit von mind. 1 Min. Nicht öfter als 5 Mal	Turbo

Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die Schneebesen/Flachrührer, Knethaken oder den Mixerfuß sofort nach der Verwendung, um zu vermeiden, dass Reste daran kleben oder festtrocknen.
- Sie können die Zubehörteile mit einem Schwamm und Spülmittel unter dem Wasserhahn reinigen. Sie sind spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Rührständer und das Gerät nur mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Waschen Sie den Motorblock niemals in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Objekte mit Metallteilen.

Achtung:
Der Mixerfuß besitzt eine sehr scharfe Klinge. Gehen Sie bei seiner Reinigung vorsichtig mit ihm um.

Let op: Een boekje met veiligheidsvoorschriften is inbegrepen bij dit apparaat. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, lees dit boekje zorgvuldig en nauwkeurig door.

Beschrijving

- A.** Mixer
- A1.** Uitwerpknop voor gardes
- A2.** Snelheidsregelaar
- A3.** Turbostand
- B/C.** Gardes voor lichte bereidingen (afhankelijk van het model)
- D/E.** Gardes voor zware bereidingen (afhankelijk van het model)
- F.** Deeghaak (afhankelijk van het model)
- G.** Verstevigingsonderdeel
- H.** Standaard (afhankelijk van het model)
- I.** Kom (afhankelijk van het model)
- J.** Knop voor het bewegen van de draaiende standaard (afhankelijk van het model)
- K.** Uitwerpknop voor mixer (afhankelijk van het model)
- L.** Gekartelde rand (afhankelijk van het model)
- M.** Spatel (afhankelijk van het model)
- N.** Staafmixer (afhankelijk van het model)
- O.** Doseerkom (afhankelijk van het model)

Voor het eerste gebruik

- Haal de onderdelen uit hun verpakkingen en maak ze schoon met warm water.

Pas op :
De staafmixer (N) bevat een erg scherp mes. Wees erg voorzichtig wanneer u deze gebruikt.

Gebruik van het apparaat

Belangrijk:
GEBRUIK DE GARDES NOOIT TEGELIJKERTIJD MET DE STAAFMIXER

Het gebruik van de mixer met de gardes

- **Handgebruik:**
- Controleer of de snelheidsregelaar (A2) in positie "0" staat.
- Stop de gardes (B of F) in de mixer (D) in de hiervoor gemaakte openingen en draai ze aan. **De gardes hebben een specifieke vorm, de garde met het verstevigingsonderdeel (G) moet links zitten, in de**

grootste opening (fig. 1).

- Het apparaat aanzetten:
 - **Het apparaat is uitgerust met 5 snelheidsstanden en een turbostand. Begin het roeren of mixen altijd in positie 1 voordat u naar positie 5 overgaat.**
 - Om zware bereidingen te mixen, raden wij u aan om alleen met positie 5 te werken.
 - U kunt ook de snelheid versnellen door op de turbostand (A3) te drukken: deze functie werkt bij alle standen. Wij raden u echter aan om deze stand slechts kort te gebruiken (maximaal 30 seconden voor zware bereidingen).
- Als u klaar bent met gebruik, zet u de snelheidsregelaar (A2) weer in de "0" positie.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Druk vervolgens op de uitwerpknop (A1) om de gardes eruit te halen.
- **Gebruik met de standaard (H): (naar gelang model)**
 - Controleer of de snelheidsregelaar (A2) in positie "0" staat.
 - Stop de gardes (B of F) in de mixer (D) in de hiervoor gemaakte openingen en draai ze aan. **De gardes hebben een specifieke vorm, de garde met het verstevigingsonderdeel (G) moet links zitten, in de grootste opening (fig. 1).**
 - Plaats de standaard (H) op het aanrecht:
 - Druk op de (J) knop om de standaard omhoog te zetten (fig. 4).
 - Plaats de kom (I) (fig. 4).
 - Druk op de (J) knop om de standaard weer te laten zakken (fig. 5).
 - Zet de mixer met gardes in de draaiende standaard totdat u een klik hoort (fig. 6).
- Het apparaat aanzetten:
 - Het apparaat is uitgerust met 5 snelheidsstanden en een turbostand. Begin het roeren of mixen altijd in positie 1 voordat u naar positie 5 overgaat.
 - Om zware bereidingen te mixen, raden wij u aan om alleen met positie 5 te werken.
 - U kunt ook de snelheid versnellen door op de turbostand (A3) te drukken: deze functie werkt bij alle standen. Wij raden u echter aan om deze stand slechts kort te gebruiken (maximaal 30 seconden voor zware bereidingen).
- Als u klaar bent met gebruik, zet u de snelheidsregelaar

**Pas op:
PLAATS DE GARDES
VAN DE MIXER IN
DE HIERVOOR
BEDOELDE
UITSPARINGEN
(fig. 6)**

(A2) weer in de “0” positie.

- Trek de stekker uit het stopcontact en druk op de (J) knop om de draaiende arm omhoog te zetten. Druk vervolgens op de uitwerkknop van de mixer (K) om zo de mixer uit de steun te halen.
- Druk vervolgens op de uitwerkknop (A1) om de gardes eruit te halen.

NL Gebruik van de staafmixer (naar gelang model)

- Controleer of de snelheidsregelaar (A2) in positie “0” staat.
- Zet de schuif aan de achterkant van de mixer (A) omhoog en draai, zonder teveel kracht te zetten, de staafmixer (N) tegen de richting van de klok in, totdat de rode punten achter elkaar staan (een kleine “klik” wanneer u bij de rode punten bent, geeft aan dat de staafmixer goed aangedraaid is) (fig. 3).
- Het apparaat aanzetten:
 - Zet, voordat u het apparaat aanzet, de mixer in de bereidingen. Hiermee voorkomt u dat het omhoog spat.
 - Zet, met gebruik van de snelheidsregelaar (A2) (fig. 2) het apparaat in de juiste snelheid, eerst positie 1, dan 2,3,4,5. Gebruik de turbostand (A3) indien u meer kracht nodig hebt.
 - Zet het apparaat uit voordat u de staafmixer uit de bereidingen haalt (hiermee voorkomt u dat het omhoog spat).

Indien u weerstand voelt wanneer u de staafmixer aan-draait, komt dat doordat de staaf-mixer niet goed en recht vastgezet is. Haal deze er in zijn geheel uit en draai hem vervolgens correct aan.

Staaftmixer uit de mixer halen

- Wanneer u stopt met gebruik, en het apparaat in de “0” positie staat, trek u de stekker uit het stopcontact en draait u de staafmixer (N) uit de mixer door met de richting van de klok mee te draaien.

Gebruik de staafmixer niet:

- In een recipiënt op een warmtebron.
- Wanneer de staafmixer niks te mixen heeft, en gebruik het niet om ijsblokjes, rauw vlees of droog fruit (amandelen, noten, etc.) fijn te hakken.

Hoeveelheden en bereidingstijd van veelvoorkomende bereidingen

Meerarmige gardes voor: de sauzen, opgeklopte eiwitten, room, mayonaise en lichte soorten pasta beslag.

Kneters voor: het zware deeg zoals brooddeeg, pizzadeeg, gebroken deeg en het dikke deeg met gehakt.

Onderdelen + naam bereiding	Max hoeveelheid	Max tijd	Snelheid
Gardes voor lichte bereidingen of deeghaak Opgeklopt eiwit	12 eiwitten van eieren	9 min	5
Gardes voor lichte bereidingen of deeghaak Cakebereiding	9 eieren, 470 g bloem, 470 g suiker, 470 g gesmolten boter, 1 theelepel gist, 2 mespuntjes zout, 1 zakje vanillesuiker	14 min	5
Gardes op standaard Brooddeeg	500 g bloem, 300 ml water, 10 g zout, 10 g bakkersgist	8 min	5
Gardes zonder standaard Brooddeeg	500 g bloem, 300 ml water, 10 g zout, 10 g bakkersgist	4 min 50 sec	5
Staafmixer Soep	160 g gekookte groenten, 240 g bouillon	55 sec met een rusttijd van 1 minuut. Niet vaker dan 5 keer herhalen.	Turbo

Schoonmaken

- Controleer of de stekker uit het stopcontact is.
- Maak de gardes of staafmixer direct na gebruik schoon om te voorkomen dat restjes eieren of olie achterblijven.
- U kunt de onderdelen onder de kraan schoonmaken met een spons en afwasmiddel. Ze kunnen ook in de vaatwasser schoongemaakt worden.
- Maak de standaard en de buitenkant van het apparaat alleen schoon met een vochtige spons en maak zorgvuldig droog.
- Plaats de motor nooit in de vaatwasser.
- Gebruik geen schuursponsjes of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Dompel het motorhuis nooit in water. Maak het schoon met een droge of vochtige doek.

Pas op: De staafmixer bevat een erg scherp mes. Wees dus erg voorzichtig wanneer u deze schoonmaakt.

Precaución: Instrucciones de seguridad manual se incluye con esta unidad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente este manual y consérvelo cuidadosamente.

Descripción

- | | |
|---|---|
| A. Batidora | G. Ranura de posicionado |
| A1. Botón de liberación de los mezcladores y batidores | H. Pie (en función del modelo) |
| A2. Variador de velocidad | I. Recipiente (en función del modelo) |
| A3. Botón Turbo | J. Botón de cierre/apertura del brazo pivotante (según modelo) |
| B/C. Batidores múltiples para preparaciones ligeras (según modelo) | K. Botón de cierre/apertura de la batidora (según modelo) |
| D/E Mezcladores para masas espesas (según modelo) | L. Rueda dentada (según modelo) |
| E. Mezcladores para masas espesas (modelo con recipiente) | M. Espátula (según modelo) |
| F. Batidores a tiras (según modelo) | N. Pie de la batidora (según modelo) |
| | O. Recipiente dosificador (según modelo) |

Puesta en marcha

- Saque los accesorios de su embalaje y lávelos con agua caliente.

Atención: El pie de la batidora (N) incorpora una cuchilla muy afilada. Cuando lo manipule extreme las precauciones.

Uso del aparato

Importante:

NO UTILICE JAMÁS LOS BATIDORES O MEZCLADORES AL MISMO TIEMPO QUE EL PIE DE LA BATIDORA.

En función Batidora con los batidores o mezcladores

• Utilización manual:

- Asegúrese de que el selector de velocidad (**A2**) esté en la posición "0".
- Introduzca las varillas de cada batidor (**B o F**) o mezclador (**D**) en los orificios previstos para ello y presione. **Los batidores y los mezcladores tienen una forma específica. El mezclador o el batidor con la ranura de**

posición (G) debe colocarse a la izquierda en el orificio más grande (Fig. 1).

- Enchufe el aparato:
 - Su aparato cuenta con 5 velocidades y un botón turbo. Empiece siempre a mezclar o a amasar en la posición 1 antes de pasar a la posición 5.
 - Para amasar masas espesas y consistentes le recomendamos que lo haga utilizando únicamente la posición 5.
 - También puede aumentar la velocidad pulsando el botón turbo (A3). Esta función puede combinarse con todas las velocidades. Le aconsejamos también que no utilice prolongadamente (máximo 30 segundos para las masas consistentes).
- Cuando haya finalizado la operación, coloque el selector de velocidad (A2) en la posición "0".
- Desenchufe el cable.
- A continuación pulse el botón de liberación (A1) para poder retirar los batidores o mezcladores.

• Utilización con el pie (H): (En función del modelo)

- Asegúrese de que el selector de velocidad (A2) esté en la posición "0".
- Introduzca las varillas de cada batidor (C) o mezclador (E) en los orificios previstos para ello y presione. **Los batidores y los mezcladores tienen una forma específica. El mezclador o el batidor con la ranura de posición (G) debe colocarse a la izquierda en el orificio más grande (Fig. 1)**
- Coloque el pie (H) sobre la encimera:
 - Para retirar el brazo presione hacia fuera pulsando el botón (J) (Fig. 4).
 - Coloque el recipiente (I) (Fig. 4).
 - Para retirar el brazo presione hacia fuera pulsando el botón (J) (Fig. 5).
 - Coloque la batidora con los mezcladores o los batidores en el brazo pivotante hasta que oiga un clic (Fig. 6).
- Enchufe el aparato:
 - Su aparato cuenta con 5 velocidades y un botón turbo. Empiece siempre a mezclar o a amasar en la posición 1 antes de pasar a la posición 5.
 - Para amasar masas espesas y consistentes le recomendamos que lo haga utilizando únicamente la posición 5.
 - También puede aumentar la velocidad pulsando el botón

Atención: INSERTE EL BATIDOR COLOCANDO LOS BATIDORES O MEZCLADORES EN LAS ENTALLADURAS (Fig. 6)

turbo (A3). Esta función puede combinarse con todas las velocidades. Le aconsejamos también que no utilice prolongadamente (máximo 30 segundos para las masas consistentes).

- Cuando haya finalizado la operación, coloque el selector de velocidad (A2) en la posición "0".
- Desenchufe y apriete el botón de apertura (J) para liberar el brazo pivotante. Presione después el botón de cierre de la batidora (K) para retirar la batidora del soporte.
- A continuación pulse el botón de liberación (A1) para poder retirar los batidores o mezcladores.

Función mezcladora (en función del modelo)

- Asegúrese de que el selector de velocidad (A2) esté en la posición "0".
- Levante la tapa situada detrás del aparato y enrosque sin forzarlo el pie de la batidora (N) en el sentido inverso de las agujas del reloj hasta que los puntos rojos queden alineados (oír un pequeño "clic" cuando pase del punto rojo que indica que el pie está fijado correctamente) (Fig. 3).
- Enchufe el aparato:
 - Sumerja el pie de la batidora en la preparación antes de poner el aparato en marcha, de este modo, evitará salpicaduras.
 - Ponga en marcha el aparato con el selector de velocidad (A2), (Fig. 2), primero en la velocidad 1, luego en la 2, 3, 4, 5. Utilice la posición "Turbo" (A3) si la receta necesita más potencia.
 - Antes de retirar el pie de la batidora de la preparación, detenga el aparato (de este modo evitará salpicaduras).

Si nota una resistencia en el momento de enroscar, puede ser que el pie no esté bien alineado. Desenróscuelo por completo y vuelva a enroscarlo correctamente.

Retirar el pie de la batidora

- Cuando haya detenido la batidora, en la posición "0", desenchufe el aparato y desenrosque el pie de la batidora (N) girando en el sentido de las agujas del reloj.

No utilice el pie de la batidora

- En un recipiente sobre una fuente de calor.
- No lo ponga en marcha en vacío ni con cubitos de hielo, ni para picar carne cruda, frutos secos (almendras, avellanas, etc.)

Cantidades y tiempos de preparación _____

Batidores de varillas para: las salsas, blancos subidos nievan, las cremas, la mayonesa y las pastas ligera tipo masa de filloas.

Amasadores para: las pastas pesadas como masas de pan,

pasta a piza, masa quebrada y las pastas gruesas conteniendo carne tajada.

Accesorios	Cantidad máx.	Tiempo máx.	Velocidad
Batidores múltiples o a bandas Claras a punto de nieve	12 claras de huevo	9 min	5
Batidores múltiples o a bandas Bizcocho de mantequilla	9 huevos, 470 g de harina, 460 g de azúcar, 470 g de mantequilla fundida, 1 cucharada de café de levadura química, 2 pizcas de sal, 1 sobre de azúcar de vainilla	14 min	5
Mezcladores con pie Masa de pan	500 g de harina, 300 ml de agua, 10 g de sal, 10 g de levadura de pan	8 min	5
Mezcladores sin pie Masa de pan	500 g de harina, 300 ml de agua, 10 g de sal, 10 g de levadura de pan	4 min 50 seg.	5
Pie de la batidora Sopa	160g de verdura cocida. 240 g de caldo	55 seg. ON con un tiempo de reposo de 1 min. Como mínimo No batir más de 5 veces	Turbo

Limpieza

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado.
- Limpie los batidores, los mezcladores o el pie de la batidora inmediatamente después de utilizarlos para evitar que los restos de la mezcla de huevos o de aceite no se queden pegados o se sequen.
- Puede limpiar los accesorios bajo el grifo con una esponja y detergente lavavajillas.
Puede lavarlos también en el lavavajillas.
- Limpie el pie y el cuerpo del aparato únicamente con una esponja húmeda y séquelo cuidadosamente.
- No lave nunca el bloque motor en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor en el agua. Límpiolo con un paño seco o ligeramente humedecido.

Atención: El pie de la batidora incorpora una cuchilla muy afilada. Cuando lo limpie extreme las precauciones.

Attenzione: Istruzioni di sicurezza opuscolo è fornito con questa unità. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente questo libretto e conservarlo con cura.

Descrizione

- | | |
|--|--|
| A. Sbattitore | braccio girevole (secondo il modello) |
| A1. Tasto di espulsione dei miscelatori e delle fruste | K. Tasto di chiusura/apertura dello sbattitore (secondo il modello) |
| A2. Variatore di velocità | L. Ruota dentata (secondo il modello) |
| A3. Tasto Turbo | M. Spatola (secondo il modello) |
| B/C. Fruste multifilo per preparazioni leggere (secondo il modello) | N. Frullatore a immersione (secondo il modello) |
| D/E. Miscelatori per impasti molto densi (secondo il modello) | O. Recipiente dosatore (secondo il modello) |
| F. Fruste a nastro (secondo il modello) | |
| G. Perno | |
| H. Base (secondo il modello) | |
| I. Recipiente (secondo il modello) | |
| J. Tasto di chiusura/apertura del | |

Messa in moto

- Togliere gli accessori dall'imballaggio e pulirli con acqua calda.

Attenzione: il frullatore a immersione (N) ha una lama molto affilata, per cui fare estrema attenzione quando si maneggia l'apparecchio.

Utilizzo dell'apparecchio

Importante:

NON UTILIZZARE MAI LE FRUSTE O I MISCELATORI ASSIEME AL FRULLATORE AD IMMERSIONE.

Funzione sbattitore con fruste o miscelatori

- **Istruzioni alla mano**
- Verificare che il variatore di velocità (**A2**) sia in posizione "0"
- Introdurre il gambo di ogni frusta (**B** o **F**) o miscelatore (**D**) nel relativo foro e chiudere.
Le fruste e i miscelatori hanno una forma specifica:

quelli con un perno (G) devono essere messi a sinistra nel foro più grande (fig. 1).

- Inserire la spina:
 - l'apparecchio è dotato di 5 velocità e di un tasto turbo. Quando si inizia a miscelare o a impastare, partire sempre dalla velocità 1 prima di arrivare alla velocità 5;
 - per lavorare impasti densi e consistenti raccomandiamo di utilizzare unicamente la velocità 5;
 - si può sempre aumentare la velocità premendo il tasto turbo (A3) che si aggiunge ad ogni livello da 1 a 5; consigliamo tuttavia di utilizzare questa funzione solo per brevi istanti (max. 30 secondi per impasti consistenti).
- A fine lavorazione, posizionare il variatore di velocità (A2) su "0".
- Scollegare l'apparecchio.
- Premere poi il tasto di espulsione (A1) per sganciare le fruste o i miscelatori.

• Utilizzo sulla base (H) (secondo il modello)

- Verificare che il variatore di velocità (A2) sia in posizione "0".
- Introdurre il gambo di ogni frusta (C) o miscelatore (E) nel relativo foro e chiudere. **Le fruste e i miscelatori hanno una forma specifica: quelli con un perno (G) devono essere messi a sinistra nel foro più grande (fig. 1).**
- Mettere la base (H) sul piano di lavoro:
 - per sollevare il braccio sbloccare premendo il tasto (J) (fig. 4);
 - posizionare il recipiente (I) (fig. 4);
 - sbloccare il braccio sbattitore premendo il tasto (J) (fig. 5);
 - inserire nel battitore i miscelatori o le fruste e posizionarlo sul braccio girevole fino al clic di chiusura (fig. 6).
- Inserire la spina:
 - l'apparecchio è dotato di 5 velocità e di un tasto turbo. Quando si inizia a miscelare o a impastare, partire sempre dalla velocità 1 prima di arrivare alla velocità 5.
 - Per lavorare impasti densi e consistenti raccomandiamo di utilizzare unicamente la velocità 5.
 - Si può sempre aumentare la velocità premendo il tasto turbo (A3) che si aggiunge ad ogni livello da 1 a 5.

Attenzione:
INSERIRE IL BATTITORE POSIZIONANDO LE FRUSTE O I MISCELATORI NELLE TACCHE (FIG. 6)

Consigliamo tuttavia di utilizzare questa funzione solo per brevi istanti (max. 30 secondi per impasti consistenti).

- A fine lavorazione, posizionare il variatore di velocità (**A2**) su "0".
- Scollegare l'apparecchio dalla rete e azionare il tasto di sblocco (**J**) per sollevare il braccio girevole. Premere poi il tasto di chiusura dello sbattitore (**K**) per togliere lo sbattitore di supporto.
- Infine premere il tasto di espulsione (**A1**) per sganciare le fruste o i miscelatori.

Funzione mixer (secondo il modello)

- IT • Verificare che il variatore di velocità (**A2**) sia in posizione "0".
- Sollevare il pannello situato sul retro dell'apparecchio e avvitare il frullatore a immersione (**N**) in senso antiorario fino ad allineare i punti rossi (il clic al passaggio del punto rosso indica che il frullatore è avvitato correttamente) (fig. 3).
- Inserire la spina:
 - immergere il frullatore nella preparazione prima di avviarlo, in modo da evitare schizzi;
 - con il variatore di velocità (**A2**) (fig. 2) avviare il dispositivo partendo dal livello 1, poi 2, poi gradualmente fino al 5. Utilizzare la funzione "Turbo" (**A3**) se la ricetta richiede più potenza;
 - spegnere il frullatore prima di toglierlo dalla preparazione onde evitare schizzi.

Se si avverte resistenza nel momento in cui si avvitava significa che l'apparecchio non è ben allineato. Togliere immediatamente e riprovare ad avvitare correttamente.

Smontaggio del frullatore a immersione

- Una volta spento (posizione "0") togliere la spina e svitare l'apparecchio (**N**) girandolo in senso orario.

Il frullatore a immersione NON va utilizzato:

- In un recipiente su una fonte di calore.
- Per tritare cubetti di ghiaccio, carne cruda, frutta secca come mandorle, nocciole ecc.

Quantità e tempi di preparazione _____

Fruste a filo per : le salse, vuoti montati ne nevicano, le creme, la maionese e le paste leggere tipo impasto per crespelle.
Ganci impastatori per : le paste pesanti come paste da pane, pasta a pizza, pasta brisé e le paste spesse che contengono carne spezzettata.

Accessori	Quantità massima	Tempo massimo	Velocità
Fruste multifilo o a nastro Albume a neve	12 albumi d'uovo	9 min	5
Fruste multifilo o a nastro Quattro-quarti	9 uova, 470 g di farina, 470 g di zucchero, 470 g di burro fuso, 1 cucchiaino di lievito chimico, 2 pizzichi di sale, una bustina di zucchero vanigliato.	14 min	5
Miscelatore con base Impasto per pane	500 g di farina, 300 ml di acqua, 10 g di sale, 10 g di lievito del fornaio	8 min	5
Miscelatore senza base Impasto per pane	500 g di farina, 300 ml di acqua, 10 g di sale, 10 g di lievito del fornaio	4 min 50 s	5
Frullatore a immersione Zuppa	160 g di verdure cotte, 240 g di brodo	55 s ON con tempi di pausa di max. 1 min. Non oltre 5 volte	Turbo

Pulizia

- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete.
- Pulire le fruste, i miscelatori o il frullatore a immersione subito dopo la loro utilizzazione per evitare che i residui di uovo o olio si seccino o si incollino.
- Per pulire gli accessori basta acqua del rubinetto e una spugna con detersivo per piatti.
Si possono mettere anche in lavastoviglie.
- Pulire la base e il corpo dell'apparecchio unicamente con una spugna umida; asciugare con cura.
- Non lavare mai il blocco motore in lavastoviglie.
- Non utilizzare spugne abrasive o oggetti contenenti parti metalliche.
- Non immergere mai il blocco motore in acqua. Per pulirlo basta un panno asciutto o appena umido.

Attenzione: il frullatore a immersione ha una lama molto affilata, per cui fare estrema attenzione quando si maneggia l'apparecchio.

Atenção: Um folheto de conselhos de segurança é fornecido com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia com atenção este folheto e guarde-o para futuras utilizações.

Descrição

- | | |
|---|---|
| A. Batedeira | J. Botão de bloqueio / desbloqueio do braço giratório (consoante o modelo) |
| A1. Botão de ejeção dos batedores metálicos e das varas | K. Botão de bloqueio / desbloqueio da batedeira (consoante o modelo) |
| A2. Regulador de velocidade | L. Roda dentada (consoante o modelo) |
| A3. Botão Turbo | M. Espátula (consoante o modelo) |
| B/C. Varas de arame para preparações ligeiras (consoante o modelo) | N. Pé da varinha (consoante o modelo) |
| D/E Batedores metálicos para massas pesadas (consoante o modelo) | O. Copo graduado (consoante o modelo) |
| F. Varas de arame largo (consoante o modelo) | |
| G. Dispositivo anti-erro | |
| H. Base (consoante o modelo) | |
| I. Taça (consoante o modelo) | |

Colocação em serviço

- Retire os acessórios da embalagem e lave-os com água quente.

Atenção: O pé da varinha (N) tem uma lâmina muito afiada. Tenha as devidas precauções durante a sua manipulação.

Utilização do aparelho

Importante:

NÃO UTILIZAR AS VARAS E OS BATEDORES METÁLICOS EM SIMULTÂNEO COM O PÉ DA VARINHA.

Na função Batedeira com as varas e os batedores metálicos

- **Utilização manual:**
- Verifique se o selector de velocidade (**A2**) está na posição «0»
- Encaixe as varas de arame (**B** ou **F**) ou o batedor metálico (**D**) nos orifícios previstos para o efeito. **As varas e os batedores metálicos têm uma forma específica, o batedor ou a vara com o dispositivo anti-erro (G) deve**

ser colocado à esquerda no orifício maior (Fig.1).

- Ligue o aparelho à corrente:
 - O seu aparelho tem 5 velocidades e um botão turbo. Comece a misturar ou a amassar na posição 1 antes de passar para a posição 5.
 - Para amassar massas pesadas e consistentes, recomendamos que utilize apenas a posição 5.
 - Também pode aumentar a velocidade premindo o botão turbo (A3); esta função pode juntar-se a todas as velocidades. No entanto, aconselhamos a utilizá-la durante pouco tempo (no máximo 30s para as massas consistentes).
- Depois de terminar a operação, posicione o selector de velocidade (A2) na posição «0».
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Prima de seguida o botão de ejeção (A1) para libertar as varas e os batedores metálicos.

• Utilização com a base (H): (Consoante o modelo)

- Verifique se o selector de velocidade (A2) está na posição «0».
- Encaixe as varas (C) ou batedor metálico (E) nos orifícios previstos para o efeito. **As varas e os batedores metálicos têm uma forma específica, o batedor ou a vara com o dispositivo anti-erro (G) deve ser colocado à esquerda no orifício maior (Fig.1).**
- Coloque a base (H) em cima da bancada de trabalho:
 - Para levantar o braço, desbloqueie premindo o botão (J) (Fig.4).
 - Posicione a taça (I) (Fig.4).
 - Desbloqueie o braço, para o fazer descer, premindo o botão (J) (Fig.5).
 - Coloque a batedeira equipada com os batedores metálicos ou as varas por cima do braço giratório até ouvir um clique (Fig.6).
- Ligue o aparelho à corrente:
 - O seu aparelho tem 5 velocidades e um botão turbo. Comece a misturar ou a amassar na posição 1 antes de passar para a posição 5.
 - Para amassar massas pesadas e consistentes, recomendamos que utilize apenas a posição 5.
 - Também pode aumentar a velocidade premindo o botão turbo (A3); esta função pode juntar-se a todas as velocidades. No entanto, aconselhamos a utilizá-la durante pouco tempo (no máximo 30s para as massas

Atenção: INSIRA A BATEDEIRA POSICIONANDO AS VARAS OU OS BATEDORES METÁLICOS NOS ENCAIXES (Fig.6)

pesadas).

- Depois de terminar a operação, posicione o selector de velocidade (**A2**) na posição «0».
- Desligue o aparelho da corrente e accione o botão de desbloqueio (**J**) para levantar o braço giratório. Em seguida, prima o botão de desbloqueio da batedeira (**K**) para retirar a mesma do suporte.
- Prima de seguida o botão de ejeção (**A1**) para libertar as varas e os batedores metálicos.

Na função Varinha (consoante o modelo)

- Verifique se o selector de velocidade (**A2**) está na posição «0».
- Levante a patilha situada na parte de trás do aparelho e enrosque o pé da varinha (**N**) sem forçar, no sentido inverso aos ponteiros do relógio até os pontos vermelhos ficarem alinhados (um pequeno «clique» ao passar no ponto vermelho indica que o pé da varinha está correctamente enroscado) (fig.3).
- Ligue o aparelho à corrente:
 - Mergulhe o pé da varinha na preparação antes de colocar o aparelho em funcionamento, para evitar salpicos.
 - Coloque em funcionamento com a ajuda do selector de velocidade (**A2**), (fig.2), primeiro na velocidade 1 depois nas velocidades 2, 3, 4, 5. Utilize a posição «Turbo» (**A3**) se a receita necessitar de mais potência.
 - Antes de retirar o pé da varinha da preparação, desligue o aparelho (para evitar salpicos).

Se sentir resistência quando estiver a enroscar, significa que o pé da varinha não está bem alinhado. Não hesite em retirá-lo e voltar a enroscá-lo correctamente.

Retirar o pé da varinha

- Com o aparelho desligado, na posição «0», desligue o aparelho da corrente e desenrosque o pé da varinha (**N**) rodando no sentido dos ponteiros do relógio.

Não utilize o pé da varinha:

- Num recipiente sobre uma fonte de calor.
- Vazio ou com cubos de gelo, para picar carne crua, frutos secos (amêndoas, avelãs, etc.)

Quantidades e tempos de preparação _____

Batedores multi-varas para : molhos, claras em neve, cremes, maionese e luz do tipo macarrão massa.

Varas para : massas pesadas, tais como massa de pão, massa de pizza, massa quebrada e pastas que contenham carne picada.

Acessórios	Quantidade máxima	Tempo máximo	Velocidade
Varas de arame ou varas de arame largo Claras em castelo	12 claras de ovos	9 min	5
Varas de arame ou varas de arame largo Bolo quatro quartos	9 ovos, 470 g de farinha, 470 g de açúcar, 470 g de manteiga derretida, 1 colher de café de fermento, 2 pitadas de sal, 1 saqueta de açúcar baunilhado	14 min	5
Batedores metálicos com base Massa de pão	500 g de farinha, 300 ml de água, 10 g de sal, 10 g de fermento de pão-de-fermento	8 min	5
Batedores metálicos sem base Massa de pão	500 g de farinha, 300 ml de água, 10 g de sal, 10 g de fermento de pão-de-fermento	4 min 50 s	5
Pé da varinha Sopa	160 g de legumes cozidos, 240 g de caldo	55s ON com um tempo de repouso mínimo de 1 minuto. Não fazer mais de 5 vezes	Turbo

PT

Limpeza

- Certifique-se que o aparelho está desligado da corrente.
- Limpe imediatamente as varas, os batedores metálicos ou o pé de varinha após a utilização, para evitar que restos da mistura de ovos ou óleo fiquem colados ou secos.
- Pode lavar os acessórios com água da torneira, utilizando uma esponja e detergente para a loiça. Os acessórios podem ser colocados na máquina de lavar loiça.
- Limpe a base e o corpo do aparelho apenas com uma esponja húmida e seque cuidadosamente.
- Nunca lave o bloco do motor na máquina de lavar loiça.
- Não utilize esponjas abrasivas ou objectos que contenham partes metálicas.
- Nunca coloque o bloco do motor dentro de água. Limpe-o com um pano seco ou ligeiramente húmido.

Atenção: O pé da varinha tem uma lâmina muito afiada. Tenha as devidas precauções durante a sua limpeza.

Προσοχή: Οδηγίες ασφαλείας φυλλάδιο συμπεριλαμβάνεται με αυτή τη μονάδα. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε αυτό το φυλλάδιο προσεκτικά και φυλάξτε το προσεκτικά.

Περιγραφή της συσκευής

- | | |
|--|---|
| A. Μίξερ | I. Μπολ (ανάλογα με το μοντέλο) |
| A1. Διακόπτης αφαίρεσης εξαρτημάτων (σύρματα, χτυπητήρια και ζυμωτήρια) | J. Πλήκτρο ασφάλισης/ απασφάλισης του κινητού μπράτσου (ανάλογα με το μοντέλο) |
| A2. Διακόπτης ταχύτητας | K. Πλήκτρο ασφάλισης/ απασφάλισης του μίξερ (ανάλογα με το μοντέλο) |
| A3. Πλήκτρο Τούρμπο | L. Οδοντωτό στεφάνι (ανάλογα με το μοντέλο) |
| B/C. Σύρματα για ελαφριές ζύμες (ανάλογα με το μοντέλο) | M. Σπάτουλα (ανάλογα με το μοντέλο) |
| D/E. Ζυμωτήρια για βαριές ζύμες (ανάλογα με το μοντέλο) | N. Μπλέντερ χειρός (ανάλογα με το μοντέλο) |
| F. Χτυπητήρια (ανάλογα με το μοντέλο) | O. Μπολ-δοσομετρητής (ανάλογα με το μοντέλο) |
| G. Στοπ εξαρτήματος | |
| H. Βάση (ανάλογα με το μοντέλο) | |

Εναρξη λειτουργίας

- Βγάλτε τα εξαρτήματα από τη συσκευασία τους και πλύντε τα με ζεστό νερό.

Προσοχή: Το μπλέντερ χειρός (N) φέρει ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι. Πρέπει να λαμβάνονται προφυλάξεις κατά το χειρισμό του.

Χρήση της συσκευής

Σημαντικό: ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΑ ΤΑ ΣΥΡΜΑΤΑ, ΤΑ ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΜΕ ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ.

Λειτουργία Χτυπήματος με τα σύρματα, τα χτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια

• Χρήση στο χέρι:

- Ελέγξτε αν ο διακόπτης ταχύτητας (A2) βρίσκεται στη θέση «0»
- Βάλτε τα άκρα κάθε σύρματος (B), χτυπητηριού (F) ή ζυμωτηριού (D) στις προβλεπόμενες οπές και κλειδώστε τα. Τα σύρματα, τα χτυπητήρια και τα ζυμωτήρια έχουν συγκεκριμένο σχήμα, εκείνα με το στοπ (G) πρέπει να τοποθετηθούν στα αριστερά, στη μεγαλύτερη οπή (Σχ.1).

- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα:
 - Η συσκευή σας διαθέτει 5 ταχύτητες και ένα πλήκτρο τούρμπο. Να ξεκινάτε πάντοτε την ανάμιξη ή το ζύμωμα από τη θέση 1 προτού περάσετε σταδιακά στη θέση 5.
 - Για να ζυμώνετε βαριές και πηχτές ζύμες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο τη θέση 5.
 - Μπορείτε επίσης να αυξήσετε την ταχύτητα, πιέζοντας το πλήκτρο τούρμπο (A3) · αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις ταχύτητες. Σας συμβουλευόμαστε ωστόσο να την χρησιμοποιείτε μόνο για λίγο (το πολύ για 30 δευτερόλεπτα για τις πηχτές ζύμες).
- Αφού τελειώσετε, βάλτε το διακόπτη ταχύτητας (A2) στη θέση « 0 ».
- Βγάλτε από την πρίζα.
- Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο αφαίρεσης (A1) για να απελευθερώσετε τα σύρματα, τα χτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια.
- **Χρήση στη βάση (H) : (ανάλογα με το μοντέλο)**
 - Ελέγξτε αν ο διακόπτης ταχύτητας (A2) βρίσκεται στη θέση « 0 ».
 - Βάλτε τα άκρα κάθε χτυπητηριού (C) ή ζυμωτηριού (E) στις προβλεπόμενες οπές και κλειδώστε τα. Τα σύρματα, τα χτυπητήρια και τα ζυμωτήρια έχουν συγκεκριμένο σχήμα, εκείνα με το στοπ (G) πρέπει να τοποθετηθούν στα αριστερά, στη μεγαλύτερη οπή (Σχ.1).
 - Βάλτε τη βάση (H) στην επιφάνεια εργασίας:
 - Για να ανασηκώσετε το μπράτσο, απασφαλίστε το, πατώντας το πλήκτρο (J) (Σχ.4).
 - Τοποθετήστε το μπολ (I) (Σχ.4).
 - Απασφαλίστε το μπράτσο για να το χαμηλώσετε, πατώντας το πλήκτρο (J) (Σχ.5).
 - Βάλτε το μίξερ με συνδεδεμένα τα σύρματα, τα χτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια επάνω στο κινητό μπράτσο, μέχρι που να ακούσετε ένα κλικ (Σχ. 6).
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα:
 - Η συσκευή σας διαθέτει 5 ταχύτητες και ένα πλήκτρο τούρμπο. Να ξεκινάτε πάντοτε την ανάμιξη ή το ζύμωμα από τη θέση 1 προτού περάσετε σταδιακά στη θέση 5.
 - Για να ζυμώνετε βαριές και πηχτές ζύμες, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μόνο τη θέση 5.
 - Μπορείτε επίσης να αυξήσετε την ταχύτητα, πιέζοντας το πλήκτρο τούρμπο (A3) · αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλες τις ταχύτητες. Σας συμβουλευόμαστε ωστόσο να την χρησιμοποιείτε μόνο για λίγο (το πολύ για 30 δευτερόλεπτα για τις πηχτές ζύμες).
- Αφού τελειώσετε, βάλτε το διακόπτη ταχύτητας (A2) στη θέση « 0 ».

Προσοχή:
ΣΤΕΡΕΩΣΤΕ ΤΟ
ΜΙΞΕΡ ΤΟΠΟΘΕΤΩΝ-
ΤΑΣ ΤΑ ΣΥΡΜΑΤΑ, ΤΑ
ΧΤΥΠΗΤΗΡΙΑ Ή ΤΑ
ΖΥΜΩΤΗΡΙΑ ΜΕΣΑ
ΣΤΙΣ ΕΓΚΟΠΕΣ (Σχ.6)

- Βγάλτε από την πρίζα και πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης **(J)** για να ανασηκώσετε το κινητό μπράτσο. Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο ασφάλισης του μίξερ **(K)** για να βγάλετε το μίξερ από το υποστήριγμά του.
- Κατόπιν, πατήστε το πλήκτρο αφαίρεσης **(A1)** για να απελευθερώσετε τα σύρματα, τα χτυπητήρια ή τα ζυμωτήρια.

Λειτουργία μπλέντερ χειρός (ανάλογα με το μοντέλο)

- Ελέγξτε αν ο διακόπτης ταχύτητας **(A2)** βρίσκεται στη θέση « **0** ».
- Ανασηκώστε τη θύρα που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής και βιδώστε μαλακά το μπλέντερ χειρός **(N)** αριστερόστροφα μέχρι που να ευθυγραμμιστούν οι κόκκινες κουκίδες (ένα μικρό « κλικ» μόλις περάσετε την κόκκινη κουκίδα σας δείχνει ότι το μπλέντερ βιδώθηκε σωστά) **(σχ.3)**.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα:
 - Βυθίστε το μπλέντερ χειρός στο μίγμα προτού το θέσετε σε λειτουργία, καθώς έτσι θα αποφύγετε το πιτσίλισμα.
 - Θέστε το σε λειτουργία από το διακόπτη ταχύτητας **(A2)**, **(σχ.2)**, πρώτα στην ταχύτητα **1**, κατόπιν **2,3,4,5**. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «**Τούρμπο**» **(A3)** αν η συνταγή σας απαιτεί περισσότερη δύναμη.
 - Πριν να βγάλετε το μπλέντερ χειρός από το μίγμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή (θα αποφύγετε έτσι το πιτσίλισμα).

Αν νιώσετε αντίσταση κατά το βίδωμα, αυτό σημαίνει ότι η ευθυγράμμιση δεν έγινε σωστά. Βγάλτε το εντελώς και ξαναβιδώστε το σωστά.

Αφαίρεση του μπλέντερ χειρός

- Σταματημένο, στη θέση « **0** », βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και ξεβιδώστε το μπλέντερ χειρός **(N)** γυρίζοντάς το δεξιόστροφα.

Μην χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός:

- Μέσα σε ένα δοχείο σε μια πηγή της ζέστης.
- μην το θέτετε σε λειτουργία σε κενό, ούτε και με παγάκια, για να κόψετε ωμο κρέας, ξηρούς καρπούς (αμύγδαλα, φουντούκια κ.λπ.)

Ποσότητες και χρόνοι παρασκευής _____

Αναδευτήρες με πολλαπλές λεπίδες για: σάλτσες, σαντιγί ασπράδια αυγών, κρέμες, μαγιονέζα και το φως τύπου ζυμαρικών κύπημα.
 Ζυμωτήρια για: βαριά ζυμαρικά όπως ζύμη ψωμιού, ζύμη για πίτσα, shortcrust ζαχαροπλαστικής και πολτών που περιέχουν κιμά.

Εξαρτήματα	Μέγιστη ποσότητα	Μέγιστος χρόνος	Ταχύτητα
Σύρματα ή χτυπητήρια Μαρέγκα	12 ασπράδια αυγού	9 λεπτά	5
Σύρματα ή χτυπητήρια Κέικ	9 αυγά, 470 γρ. αλεύρι, 470 γρ. ζάχαρη, 470 γρ. λιωμένο βούτυρο, 1 κουτ. γλυκού ξηρή μαγιά, 2 πρέζες αλάτι, 1 βανίλια	14 λεπτά	5
Ζυμωτήρια με βάση Ζύμη για ψωμί	500 γρ. αλεύρι, 300 ml νερό, 10γρ. αλάτι, 10 γρ. μαγιά από το φούρνο	8 λεπτά	5
Ζυμωτήρια χωρίς βάση Ζύμη για ψωμί	500 γρ. αλεύρι, 300 ml νερό, 10γρ. αλάτι, 10 γρ. μαγιά από το φούρνο	4 λεπτά 50 δευτερόλεπτα	5
Μπλέντερ χειρός Σούπα	160 γρ. βρασμένα λαχανικά, 240 γρ. ζωμό	55 δευτερόλεπτα ON με χρόνο αναμονής τουλάχιστον 1 λεπτό. Όχι πάνω από 5 φορές	Τούρμπο

EL

Καθαρισμος

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε βγάλει τη συσκευή από την πρίζα.
- Καθαρίζετε τα σύρματα, τα χτυπητήρια, τα ζυμωτήρια ή το μπλέντερ χειρός αμέσως μετά τη χρήση, διαφορετικά τα υπολείμματα αβγών ή λαδιού μπορεί να κολλήσουν ή να ξεραθούν.
- Μπορείτε να πλύνετε τα εξαρτήματα με τρεχούμενο νερό με ένα σφουγγάρι και υγρό πιάτων. Πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Πρέπει να καθαρίζετε τη βάση και τον κορμό της συσκευής μόνο με ένα υγρό σφουγγάρι και να τα στεγνώνετε προσεκτικά.
- Μην βάζετε ποτέ το μοτέρ στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που μπορεί να γρατσουνίσουν τη συσκευή ή αντικείμενα που περιέχουν μεταλλικά εξαρτήματα.
- Μην βουτάτε ποτέ το μοτέρ στο νερό. Σκουπίστε το με ένα στεγνό ή ελαφρώς νωπό πανί.

Προσοχή: Το μπλέντερ χειρός φέρει ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι. Πρέπει να λαμβάνονται προφυλάξεις κατά το χειρισμό του.

Внимание: В комплект этого прибора входит буклет о правилах техники безопасности. Перед первым использованием прибора внимательно прочтите его и сохраните его для дальнейшего использования.

Описание

Подготовка к эксплуатации

- Извлеките аксессуары из упаковки и промойте их теплой водой.

A. Электропривод

A1. Кнопка выброса венчиков и крюков

A2. Переключатель скорости

A3. Кнопка «Turbo»

B/C. Проволочные венчики для замешивания легкого теста (зависит от модели)

D/E. Крюки для замешивания крутого теста (зависит от модели)

F. Венчик с усиленными прутьями (зависит от модели)

G. Устройство, предотвращающее неверное подключение

H. Подставка (зависит от модели)

I. Чаша (зависит от модели)

J. Кнопка блокировки/разблокировки передаточного вала (зависит от модели)

K. Кнопка блокировки/разблокировки электропривода (зависит от модели)

L. Зубчатое колесо (зависит от модели)

M. Лопатка (зависит от модели)

N. Насадка - блендер (зависит от модели)

O. Мерный стакан (зависит от модели)

Эксплуатация прибора

Внимание: ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕНЧИКИ ИЛИ КРЮКИ ОДНОВРЕМЕННО С НАСАДКОЙ - БЛЕНДЕРОМ

Внимание: Насадка - блендер (N) оснащена наточенным лезвием. Соблюдайте осторожность при работе с насадкой - блендером.

Функция: Электропривод с венчиками или крюками

• Эксплуатация в ручном режиме:

- Убедитесь, что переключатель скорости (**A2**) находится на отметке «**0**».
- Вставьте ножки каждого из венчиков (**B** или **F**) или крюка (**D**) в специально предназначенные для этого отверстия и зафиксируйте их. **Венчики и крюки имеют специфическую форму, крюк или венчик с устройством, предотвращающим неверное соединение (G), вставляется слева, в более широкое отверстие (Рис.1).**
- Подключите прибор к сети электропитания:
 - Число скоростей Вашего миксера – 5, миксер также

оснащен кнопкой «Turbo». Начинайте перемешивать или месить на отметке 1, переходя затем к отметке 5.

- Для замешивания крутого и плотного теста рекомендуем работать только на скорости с отметкой 5.

- Вы можете также увеличить скорость путем нажатия на кнопку «Turbo» (A3); Эта функция действует на всех пяти скоростях. При этом, однако, не советуем пользоваться данной функцией в течение продолжительного времени (для густого теста данная функция должна использоваться не более 30 мин.).

- После окончания работы установите переключатель скорости (A2) на отметку « 0 ».
- Отключите прибор от сети электропитания.
- После этого нажмите кнопку выброса (A1) и снимите венчики или крюки.

• Эксплуатация на подставке (H) : (в зависимости от модели)

- Убедитесь, что переключатель скорости (A2) находится на отметке « 0 ».

- Вставьте ножки каждого из венчиков (C) или крюка (E) в специально предназначенные для этого отверстия и зафиксируйте их. **Венчики и крюки имеют специфическую форму, крюк или венчик с устройством, предотвращающим неверное соединение (G), вставляется слева, в более широкое отверстие (Рис.1).**

- Установите подставку (H) на рабочую поверхность стола:
 - Нажмите кнопку (J), разблокируйте передаточный вал и приподнимите его (Рис.4).
 - Установите чашу (I) (Рис.4).
 - Нажмите кнопку (J), разблокируйте передаточный вал и опустите его на место (Рис.5).
 - Установите электропривод с крюками или венчиками на передаточный вал и нажмите до щелчка (Рис.6).

- Подключите прибор к сети электропитания:
 - Число скоростей Вашего миксера – 5, миксер также оснащен кнопкой «Turbo». Начинайте перемешивать или месить на отметке 1, переходя затем к отметке 5.
 - Для замешивания крутого и плотного теста рекомендуем работать только на скорости с отметкой 5.
 - Вы можете также увеличить скорость путем нажатия на кнопку «Turbo» (A3); Эта функция действует на всех пяти скоростях. При этом, однако, не советуем пользоваться данной функцией в течение продолжительного времени (для густого теста данная функция должна использоваться не

РУ

**Внимание: ПРИ
УСТАНОВКЕ
ЭЛЕКТРОПРИВОДА
ВЕНЧИКИ ИЛИ
КРЮКИ
РАСПОЛАГАЮТСЯ
В ВЫЕМКАХ (Рис.6)**

более 30 мин.).

- После окончания работы установите переключатель скорости (**A2**) на отметку «**0**».
- Отключите прибор от сети электропитания и нажмите кнопку разблокировки (**J**), чтобы приподнять приводной вал. Затем нажмите кнопку блокировки электропривода (**K**) и снимите его с кронштейна.
- Затем нажмите кнопку выброса (**A1**) и снимите венчики или крюки.

Функция: Блендер (в зависимости от модели)

- Убедитесь, что переключатель скорости (**A2**) находится на отметке «**0**».
- Приоткройте отверстие, расположенное на задней стенке прибора и аккуратно, без усилий вкрутите в него насадку - блендер (**N**) против часовой стрелки до красной отметки (раздастся щелчок, который укажет, что насадка вкручена правильно) (**Рис.3**).
- Подключите прибор к сети электропитания:
 - Чтобы избежать брызг, сначала погрузите насадку - блендер в перемешиваемый продукт, а затем включите прибор.
 - Запустите прибор с помощью переключателя скоростей (**A2**), (**Рис.2**), установите переключатель сначала на скорость **1**, затем на **2,3,4,5**. Если продукт требует более интенсивного перемешивания, воспользуйтесь функцией «**Turbo**» (**A3**).
 - Чтобы избежать брызг, сначала отключите прибор, а затем извлеките из продукта насадку - блендер.

Если вы чувствуете сопротивление при вкручивании насадки, значит, насадка вставлена в отверстие неровно. Полностью выньте насадку из отверстия и вкрутите ее правильно.

Демонтаж насадки - блендера

- После остановки прибора на отметке «**0**», отключите его от сети электропитания и снимите насадку - блендер (**N**), поворачивая ее по часовой стрелке.

Запрещается использовать насадку - блендер:

- В контейнере на источнике тепла.
- Запрещается запускать насадку вхолостую, использовать при работе с кубиками льда, для рубки сырого мяса, сушеных плодов (миндаля, лесных орехов и т.д.)

Количество продуктов и время приготовления

Многолопастные насадки для взбивания для: соусы, взбитые яичные белки, сливки, майонез и свет паста типа тесто.

Насадки для замешивания теста для: тяжелая паста, например, хлебное тесто, тесто для пиццы, песочного теста и шламов, содержащих мясной фарш.

Аксессуары	Максимальное количество	Макс. время приготовления	Скорость
Проволочные венчики или венчики с усиленными прутьями Взбитый белок	12 яичных белков	9 мин.	5
Проволочные венчики или венчики с усиленными прутьями Фунтовый кекс с равными пропорциями ингредиентов	9 яиц, 470 г муки, 470 г сахара, 470г растопленного масла, 1 чайная ложка химического разрыхлителя, 2 щепотки соли, 1 пакетик ванильного сахара	14 мин.	5
Крюки с подставкой Хлебное тесто	500г муки, 300мл воды, 10г соли, 10г пекарских дрожжей	8 мин.	5
Крюки без подставки Хлебное тесто	500г муки, 300мл воды, 10г соли, 10г пекарских дрожжей	4 мин. 50 сек.	5
Насадка - блендер Суп	160г вареных овощей, 240г бульона	55сек. в режиме «ВКЛ.»/ «ON» с остановками не менее 1 мин. Не рекомендуется более пяти подходов.	Режим «Turbo»

Уход

- Убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания.
- Сразу же после использования почистите венчики, крюки или насадку - блендер, чтобы к ним не прилипли или не присохли остатки яично-масляной смеси.
- Разрешается мыть аксессуары под краном, используя губку и жидкость для мытья посуды. Аксессуары также можно мыть в посудомоечной машине.
- Чистка подставки и корпуса прибора осуществляется только влажной губкой. После чистки прибор необходимо тщательно просушить.
- Запрещается мыть блок двигателя в посудомоечной машине.
- Не пользуйтесь абразивными губками или предметами с содержанием металлических частиц.
- Запрещается погружать блок двигателя в воду. Протрите его сухой или слегка влажной тряпкой.

Внимание :
Насадка - блендер
оснащена нато-
ченным лезвием.
Соблюдайте осто-
рожность при
чистке насадки.

Увага! До цього приладу додається інструкція з техніки безпеки. Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію та збережіть її.

Опис

- | | |
|--|---|
| A. Електропривод | H. Підставка (залежить від моделі) |
| A1. Кнопка викидання вінчиків та крюків | I. Чаша (залежить від моделі) |
| A2. Перемикач швидкості | J. Кнопка блокування/ розблокування передаточного вала (залежить від моделі) |
| A3. Кнопка «Turbo» | K. Кнопка блокування/ розблокування електроприводу (залежить від моделі) |
| B/C. Проволочні вінчики для замішування легкого тіста (залежить від моделі) | L. Зубчасте колесо (залежить від моделі) |
| D/E. Крюки для замішування крутого тіста (залежить від моделі) | M. Лопатка (залежить від моделі) |
| F. Вінчик з посиленими прутами (залежить від моделі) | N. Насадка - блендер (залежить від моделі) |
| G. Пристрій, що запобігає невірному приєднанню | O. Вимірна склянка (залежить від моделі) |

Підготовка до експлуатації

- Дістаньте аксесуари з упаковки та промийте їх теплою водою.

Увага: Насадка - блендер (N) оснащена наточеним лезом. Будьте обережні при роботі з насадкою - блендером.

Експлуатація приладу

Увага: ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ВІНЧИКИ АБО КРЮКИ ОДНОЧАСНО З НАСАДКОЮ - БЛЕНДЕРОМ.

Функція: Електропривід із вінчиками або крюками

- **Експлуатація в ручному режимі:**
- Переконайтесь, що перемикач швидкості (**A2**) знаходиться на позначці « **0** ».
- Вставте ножки кожного з вінчиків (**B** або **F**) чи крюка (**D**) в спеціально призначений для цього отвір та зафіксуйте їх. **Вінчики та крюки мають специфічну форму, крюк або вінчик з устроєм, що запобігає неправильному з'єднанню (G), вставляється ліворуч, в більш ширший отвір (мал.1).**

- Увімкніть прилад до електромережі:
 - **Кількість швидкостей Вашого міксеру – 5, міксер також оснащений кнопкою «Turbo». Починайте перемішувати або замішувати на позначці 1, переходячи далі до позначки 5.**
 - Для замішування крутого та тугого тіста рекомендується працювати лише на швидкості з позначкою **5**.
 - Ви можете також збільшити швидкість шляхом натискання на кнопку **«Turbo» (A3)**; Ця функція діє на усіх п'ятих швидкостях. Однак, при цьому не радимо користуватися цією функцією на протязі тривалого часу (для густого тіста ця функція повинна використовуватись не довше 30 хв.).
- Після закінчення роботи встановіть перемикач швидкості **(A2)** на позначку **« 0 »**.
- Вимкніть прилад з мережі електроживлення.
- Після цього натисніть кнопку викидання **(A 1)** та зніміть вінчики або крюки.

Експлуатація на підставці (H): (залежно від моделі)

- Переконайтесь, що перемикач швидкості **(A2)** знаходиться на позначці **« 0 »**.
- Вставте ножки кожного з вінчиків **(C)** або крюків **(E)** до спеціально призначених для цього отворів та зафіксуйте їх.. **Вінчики та крюки мають специфічну форму, крюк або вінчик разом з пристроєм, запобігає невірному з'єднанню (G), вставляється ліворуч, до найбільш широкого отвору (мал.1).**
- Встановіть підставку **(H)** на робочу поверхню стола:
 - Натисніть кнопку **(J)**, розблокуйте передавальний вал і трохи підніміть його **(мал. 4)**.
 - Встановіть чашу **(I)** **(мал. 4)**.
 - Натисніть кнопку **(J)**, розблокуйте передавальний вал і опустіть його на місце **(мал. 5)**.
 - Встановіть електропровід з крюками або вінчиками на передавальний вал та натисніть до клацання **(мал. 6)**.
- Підключить прилад до мережі електроживлення:
 - Кількість швидкостей Вашого міксеру - **5**, міксер також обладнано кнопкою **«Turbo»**. Починайте перемішувати або замішувати на позначці **1**, переходячи до позначки **5**.
 - Для замішування крутого або тугого тіста рекомендується працювати лише на швидкості з позначкою **5**.
 - Ви можете збільшити швидкість шляхом натискання кнопки **«Turbo» (A3)**; Ця функція діє на усіх п'ятих швидкостях . Але при цьому не радимо користуватися цією функцією впродовж тривалого часу(для густого тіста ця

УК

**Увага: ПРИ
ВСТАНОВЛЕННІ
ЕЛЕКТРОПРИВОДУ
ВІНЧИКИ АБО
КРЮКИ
РОЗТАШОВУЮТЬСЯ
У ВІЙМКАХ
(мал. 6)**

- функція повинна використовуватися не більш ніж 30 хв).
- Після закінчення роботи встановіть перемикач швидкості **(A2)** на позначку « **0** ».
 - Вимкніть прилад від мережі електроживлення та натисніть кнопку розблокування **(J)**, для того, щоб трохи підняти приводний вал. Потім натисніть кнопку, блокування електроприводу **(K)** та зніміть його з кронштейна.
 - Натисніть кнопку викидання **(A1)** та зніміть вінчики або крюки.

Функція: Блендер (залежно від моделі)

- Переконайтеся, що перемикач швидкості **(A2)** знаходиться на позначці « **0** ».
- Прочиніть отвір, що знаходиться на задній стінці приладу та обережно, без зусиль, вкрутіть в нього насадку-блендер **(N)** проти часової стрілки до червоної позначки (кляцання вкаже що насадку вкручено вірно) **(мал.3)**.
- Увімкніть прилад до мережі електропостачання:
 - для того, щоб уникнути бризок, спочатку занурте насадку-блендер до продукту, який будите змішувати, а потім увімкніть прилад.
 - Запустіть прилад за допомогою перемикача швидкостей **(A2)**, **(мал.2)**, установіть перемикач спочатку на швидкість **1**, потім на **2, 3, 4, 5**. Якщо продукт вимагає інтенсивного перемішування, використовуйте функцію «**Turbo**» **(A3)**.
 - Для запобігання бризок, спочатку вимкніть прилад, а потім вийміть з продукту насадку-блендер.

якщо ви відчуваєте опір при вкручуванні насадки, це означає, що насадку вставлено до отвору нерівно. Повністю вийміть насадку із отвору та правильно її вкрутіть.

Демонтаж насадки - блендера

- Після зупинки приладу на позначці « **0** », вимкніть його з мережі електроживлення та зніміть насадку-блендер **(N)** повертаючи її за часовою стрілкою.

Забороняється використовувати насадку - блендер:

- У контейнері на джерела тепла.
- Забороняється запускати насадку вхолосту, використовувати при роботі з кубиками льоду, для рубки сирого м'яса, сушених плодів (мигдалю, лісових горіхів, тощо)

Кількість продуктів та час приготування _____

Насадки для збивання з кількома лезами для: соусів, яєчних білків, вершків, майонеза і легкого тіста.

Насадки для змішування тіста (які використовуються разом з базою) для: густого тіста (наприклад, тіста на хліб), тіста для піци та пісочного тіста.

Аксесуари	Максимальна кількість	Макс. час приготування	швидкість
Проволочні вінчики або вінчики з посиленими прутами Збитий білок	12 яєчних білків	9 хв.	5
Проволочні вінчики або вінчики з посиленими прутами Фунтовий кекс з однаковими пропорціями інгредієнтів	9 яєць, 470 г борошна, 470 г цукру, 470г розтопленого масла, 1 чайна ложка хімічного розпушувача, 2 щіпки солі, 1 пакетик ванільного цукру.	14 хв.	5
Крюки з підставкою Хлібне тісто	500г борошна, 300мл води, 10г солі, 10г пекарських дріжджів	8 хв.	5
Крюки без підставки Хлібне тісто	500г борошна, 300мл води, 10г солі, 10г пекарських дріжджів	4 хв. 50 сек.	5
Насадка - блендер Суп	160г варених овочів, 240г бульйону	55сек. в режимі «ВКЛ.» / «ОН» із пинками не менш 1 хв. Не рекомендується більше 5 підходів	Режим «Turbo»

UK

Догляд

- Переконайтесь, що прилад вимкнено від електромережі.
- Одразу після використання, почистіть вінчики, крюки або насадку – блендер, щоб прибрати залишки яєчно-масляної суміші.
- Дозволяється мити під краном аксесуари, використовуючи губку та засіб для миття посуду. Аксесуари також можна мити в посудомийній машині.
- Чистка підставки і корпусу здійснюється тільки вологою губкою. Після очищення прилад необхідно ретельно просушити.
- Забороняється мити блок двигуна в посудомийній машині.
- Не слід користуватися абразивними губками або предметами, що містять металеві частки.
- Забороняється занурювати блок двигуна у воду. Протріть його сухою або трохи вологою серветкою.

Увага: Насадка - блендер оснащена наточеним лезом. Будьте уважні при чищенні насадки.

Назар аударыңыз: Осы құралдың жинағына қауіпсіздік техникасының ережелері туралы буклет кіреді. Құралды алғаш қолданар алдында оны мұқият оқып шығыңыз және оны одан әрі қолдану үшін сақтап қойыңыз.

Сипаттамасы

Пайдалануға дайындау

• Қаптамадан керек-жарақтарды алыңыз және оларды жылы суда жуыңыз..

- | | |
|--|--|
| A. Электржетек | тын құрылғы |
| A1. Бұлғауыштар мен ілмектерді алу батырмасы | H. Үйкек (үлгіге байланысты) |
| A2. Жылдамдықты ауыстырып-қосқыш | I. Тостаған (үлгіге байланысты) |
| A3. «Turbo» батырмасы | J. Ауыстыратын білікті бұғаттау/бұғаттан шығару батырмасы (үлгіге байланысты) |
| B/C. Жеңіл қамырды араластыруға арналған сым темірлі бұлғауыш (үлгіге байланысты) | K. Электржетекті бұғаттау/бұғаттан шығару батырмасы (үлгіге байланысты) |
| D/E. Тығыз қамырды араластыруға арналған ілмектер (үлгіге байланысты) | L. Тісті доңғалақ (үлгіге байланысты) |
| F. Күшейтілген темір шыбықтары бар бұлғауыш (үлгіге байланысты) | M. Қалақша (үлгіге байланысты) |
| G. Қате қосылыстың алдын ала- | N. Блендер-саптама (үлгіге байланысты) |
| | O. Мөлшерлегіш стақан (үлгіге байланысты) |

Құралды пайдалану

Назар аударыңыз: БҰЛҒАУЫШТАРДЫ НЕМЕСЕ ІЛМЕКТЕРДІ БІР УАҚЫТТА БЛЕНДЕР-САПТАМАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Функциясы: Бұлғауыштары немесе ілмектері бар электржетек

- Қол режимінде пайдалану:
- Жылдамдықты ауыстырып-қосқыштың (A2) «0» таңбасында екендігіне көз жеткізіңіз.
- Әр бұлғауыштардың (B немесе F) немесе ілмектің (D) аяқтарын осыған арналған арнайы саңылауға салыңыз және оларды бекітіңіз. Бұлғауыштар мен ілмектердің ерекше пішіні бар, қате қосылыстың алдын алатын (G) құрылғысы бар бұлғауыш немесе ілмек кеңірек саңылауға сол жаққа салынады (1 сур.).
- Құралды электрмен қоректендіру желісіне жалғаңыз:
 - Сіздің миксеріңіздің жылдамдықтарының саны - 5, миксер, сондай-ақ, «Turbo» батырмасымен жабдықталған. Араластыруды немесе илеуді 1 таңбасынан

Назар аударыңыз: Блендер-саптама (N) қайралған жүзбен жабдықталған. Блендер-саптамамен жұмыс істеу ба-рысында абай болыңыз.

бастап, сосын 5 таңбасына дейін ауыстыруға болады.

- Қатты иленген және тығыз қамырды араластыру үшін тек 5 таңбасы бар жылдамдықта ғана жұмыс істеуге кеңес беріледі.
- Сіз, сонымен қатар, «Turbo» батырмасын (A3) басу арқылы жылдамдықты арттыра аласыз; Осы функция барлық бес жылдамдықта да жұмыс істейді. Сонымен бірге, бірақ, осы функцияны ұзақ уақыт бойы қолдануға кеңес бермейміз (тығыз қамыр үшін осы функцияны 30 минуттан артық қолдануға болмайды).
- Жұмыс істеуді аяқтағаннан кейін жылдамдықты ауыстырып-қосқышты (A2) «0» таңбасына орнатыңыз.
- Құралды электрмен қоректендіру желісінен ажыратыңыз.
- Осыдан кейін алу батырмасын (A1) басыңыз және бұлғауыштарды немесе ілмектерді алыңыз.
- Үйкекте (H) пайдалану: (үлгіге байланысты)
- Жылдамдықты ауыстырып-қосқыштың (A2) «0» таңбасында екендігіне көз жеткізіңіз.
- Әр бұлғауыштардың (C) немесе ілмектің (E) аяқтарын осыған арналған арнайы саңылауға салыңыз және оларды бекітіңіз. **Бұлғауыштар мен ілмектердің ерекше пішіні бар, қате қосылыстың алдын алатын (G) құрылғысы бар бұлғауыш немесе ілмек кеңірек саңылауға сол жаққа салынады (1 сур.).**
- Үйкекті (H) үстелдің жұмыс бетіне орнатыңыз:
 - Батырманы (J) басыңыз, ауыстыратын білікті бұғаттан шығарыңыз және оны көтеріңіз (4 сур.).
 - Тостағанды (I) орнатыңыз (4 сур.).
 - Батырманы (J) басыңыз, ауыстыратын білікті бұғаттан шығарыңыз және оны өз орнына салыңыз (5 сур.).
 - Ілмектері және бұлғауыштары бар электржетекті ауыстыратын білікке орнатыңыз және тырс еткен дыбыс шыққанша басыңыз (6 сур.).
 - Құралды электрмен қоректендіру желісіне қосыңыз:
 - Сіздің миксеріңіздің жылдамдықтарының саны - 5, миксер, сондай-ақ, «Turbo» батырмасымен жабдықталған. Араластыруды немесе илеуді 1 таңбасынан бастап, сосын 5 таңбасына дейін ауыстыруға болады.
 - Қатты иленген және тығыз қамырды араластыру үшін тек 5 таңбасы бар жылдамдықта ғана жұмыс істеуге кеңес беріледі.
 - Сіз, сонымен қатар, «Turbo» батырмасын (A3) басу арқылы жылдамдықты арттыра аласыз; Осы функция барлық бес жылдамдықта да жұмыс істейді. Сонымен бірге, бірақ, осы функцияны ұзақ уақыт бойы қолдануға кеңес бермейміз (тығыз қамыр үшін осы функцияны 30 минуттан артық қолдануға болмайды).

**Назар аударыңыз:
ЭЛЕКТРЖЕТЕГІН
ОРНАТУ
БАРЫСЫНДА
БҰЛҒАУЫШТАР
НЕМЕСЕ ІЛМЕКТЕР
ОЙЫҚТАРДА
ОРНАЛАСАДЫ (6
сур.)**

- Жұмыс істеуді аяқтағаннан кейін жылдамдықты ауыстырып-қосқышты (A2) «0» таңбасына орнатыңыз.
- Құралды электрмен қоректендіру желісінен ажыратыңыз және ауыстыратын білікті көтеру үшін бұғаттан шығару батырмасын басыңыз. Сосын электржетекті (K) бұғаттау батырмасын басыңыз және оны кронштейннен алыңыз.
- Осыдан кейін алу батырмасын (A1) басыңыз және бұлғауыштарды немесе ілмектерді алыңыз.

Блендер функциясы (үлгіге байланысты)

- Жылдамдықты ауыстырып-қосқыштың (A2) «0» таңбасында екендігіне көз жеткізіңіз.
- Құралдың артқы қабырғасында орналасқан саңылауды ашыңыз және оған блендер-саптаманы (N) мұқият, күш салмай қызыл таңбаға дейін сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрап енгізіңіз (саптаманың дұрыс бұрап енгізілгенін көрсететін тырс еткен дыбыс шығады) (3 сур.).
- Құралды электрмен қоректендіру желісіне жалғаңыз:
 - Шашырандылардан аулақ болу үшін алдымен блендер-саптаманы араластырылатын өнімге салыңыз, сосын құралды қосыңыз.
 - Құралды жылдамдықтарды ауыстырып-қосқыштың көмегімен (A2), (2 сур.) ауыстырып-қосқышты алдымен 1, сосын 2,3,4,5 жылдамдықтарына орнатыңыз. Егер өнім одан да қарқынды араластыруды талап етсе, «Turbo» (A3) функциясын қолданыңыз.
 - Шашырандылардан аулақ болу үшін алдымен құралды ажыратыңыз, сосын өнімнен блендер-саптаманы алыңыз.

Егер сіз саптаманы бұрап енгізу барысында кедергіні сезінсеңіз, саптама саңылауға дәл енгізілмегенін білдіреді. Саптаманы саңылаудан толығымен алыңыз және оны дұрыстап енгізіңіз.

Блендер-саптаманы бөлшектеу

- Құралды «0» таңбасында тоқтатқаннан кейін, оны электрмен қоректендіру желісінен ажыратыңыз және блендер-саптаманы (N) сағат тіліне қарама-қарсы бағытта бұрау арқылы алыңыз.

Блендер-саптаманы қолдануға тыйым салынады:

- Жылу көзі болып табылатын контейнерде.
- Саптаманы бос іске қосуға, мұз текшелерімен жұмыс істеу барысында қолдануға, шикі етті, кептірілген жемістерді (бадамды, орман жаңғақтарын және т.б.) турау үшін пайдалануға тыйым салынады.

Өнімдердің мөлшері және дайындау уақыты

Көпсітуге арналған көп қалақты саптамалар тұздықтарды, көпсітілген жұмыртқа ақуыздарын, кілегейлерді, майонезді және қамыр түріндегі жарық пастасын дайындау үшін қолданылады.

Қамырды араластыруға арналған саптамалар ауыр пастаны, мысалы, нанға арналған қамырды, пиццаға арналған қамырды, үгілген қамырды және құрамында тартылған еті бар шламдарды дайындау үшін қолданылады.

Керек-жарақтар	Ең көп мөлшер	Ең ұзақ дайындау уақыты	Жылдамдық
Сым темірлі бұлғауыштар немесе күшейтілген темір шыбықтары бар бұлғауыштар Көпсітілген ақуыз	12 жұмыртқа ақуызы	9 мин.	5
Сым темірлі бұлғауыштар немесе күшейтілген темір шыбықтары бар бұлғауыштар Құрам бөліктердің бірдей үлестері бар фунттық кекс	9 жұмыртқа, 470 г ұн, 470 г қант, 470 г ерітілген май, 1 шәй қасық химиялық қопсытқыш, 2 шымшым тұз, 1 шағын пакет ваниль қанты	14 мин.	5
Ілмектер үйкекпен Нанға арналған қамыр	500 г ұн, 300 мл су, 10 г тұз, 10 г наубайшылық ашытқы	8 мин.	5
Крюки без подставки Хлебное тесто	500г муки, 300мл воды, 10г соли, 10г пекарских дрожжей	4 мин. 50 сек.	5
Блендер-саптама Сорпа	160 г пісірілген көкөністер, 240 г сорпа	1 минуттан кем емес кідірістермен «ҚОСУ»/«ОН» режімінде 55 сек. Режімді бес реттен артық қосуға кеңес берілмейді.	«Turbo» режімі

KK

- Құралдың электрмен қоректендіру желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Бұлғауыштарға, ілмектерге немесе блендер-саптамаға жұмыртқа-май қоспасы жабысып қалмауы немесе қатып қалмауы үшін қолданып болғаннан кейін оларды бірден жуған жөн.
- Керек-жарақтарды губка мен ыдыс жууға арналған сұйықтықты қолдану арқылы ағып тұрған су астында жууға болады. Керек-жарақтарды, сондай-ақ, ыдыс жуатын машинада жууға болады.
- Үйкекті және құрал тұрқын тазалауды тек ылғал губкамен ғана жүзеге асыруға болады. Тазалағаннан кейін құралды мұқият кептіріңіз.
- Қозғалтқыш блогін ыдыс жуатын машинада жууға тыйым салынады.
- Қажақты губкаларды немесе құрамында металл бөліктері бар заттарды қолданбаңыз.
- Қозғалтқыш блогін суға батыруға тыйым салынады. Оны құрғақ және жартылай ылғал шүберекпен сүртіңіз.

Назар аударыңыз: Блендер-саптама қайралған жүзбен жабдықталған. Блендер-саптамамен жұмыс істеу барысында абай болыңыз.

الكميات وأوقات التحضير

مخافق متعددة الشفرات: صلصات، بياض البيض المخفوق، المايرنيز، أنواع مختلفة من عجائن المعكرونة الخفيفة. عجائنات: للعجائن الثقيلة مثل عجينة الخبز، البيتزا، عجائن الحلويات والعجائن التي تحتوي على اللحم المفرومة.

المُحَقَّات	كميات الحد الأقصى	الحد الأقصى للوقت	السرعة
خفاقات متعددة الشفرات لخفق بياض البيض	١٢ بياض بيضة	٩ دقائق	٥
الكعكة المُحَلَّاة	٩ بيضات، ٤٧٠ جرام طحين، ٤٧٠ جرام سكر، ٤٧٠ جرام زبدة مذابة، ملعقة من الباكينغ باوور، رشتان من الملح، مطروف من سكر الفانيليا.	١٤ دقيقة	٥
الخلاط مع القاعدة عجين الخبز	٥٠٠ جرام طحين، ٣٠٠ جرام ماء، ١٠ جرامات ملح، ١٠ جرامات خميرة.	٨ دقائق	٥
الخلاط مع القاعدة عجين الخبز	٥٠٠ جرام طحين، ٣٠٠ جرام ماء، ١٠ جرامات ملح، ١٠ جرامات خميرة.	٤ دقائق ٥٠ ثانية	٥
قضيبيد الخلاط الشورية	١٦٠ جرام خُضار مطبوخة، ٢٤٠ جرام موقية	٥٥ ثانية تشغيل مع دقيقة واحدة وقتاً للراحة على الأقل. لا تعيد الكرة لأكثر من ٥ مرات.	توربو

التنظيف

- تأكد أن المنتج منفصلاً عن التيار الكهربائي
- تنظف قضبان الخفاقات، الخلاطات فوراً بعد الإستعمال تجنباً
لإلتصاق مزيج البيض أو الزيت عليها، قبل أن تجف.
- يمكن تنظيف الملحقات تحت ماء الصنبور بواسطة اسفنجية
وسائل تنظيف الصحون. أو يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون.

**ملاحظة : لقضيبيد
الخلاط شفرة حادة .
يُرجى الحرص أثناء
تنظيفها.**

- يمكن استعمال هذه الوظيفة على جميع السرعات. ولكننا ننصح باستعمالها بشكل موجز (٣٠ ثانية كحد أقصى للعجينة السمكية).
- بعد الإنتهاء ، يُضبط زر التحكم بالسرعة (A2) على الموقع "0".
- افصل المنتج عن التيار الكهربائي، واضغط على زر التحرير على المقبض (J) لرفع ذراع التعليق. ثم اضغط على زر فتح الخلاط (K) لفصل الخلاط عن المنصة.
- ثم اضغط على زر الإخراج (A1) (Eject) لفصل الخفاقات أو الخلاطات.

في وظيفة الخلاط (حسب الموديل)

- تأكد أن زر التحكم بالسرعة (A2) مُضببطاً على الموقع "0".
- افصل اللوحة عن مؤخرة المنتج وركب قضيب الخلاط (N) بتدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة الى أن تصبح النقاط الحمراء على خط واحد (صوت إقفال بسيط "كليك" يشير الى أن القضيب قد ثبت في مكانه بشكل صحيح) (شكل ٣).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي:
- يغمّر قضيب الخلاط في التحضير قبل تشغيل المنتج، تجنباً لتطاير المواد المُعدة للخلط.
- ابدأ باستعمال منتقي السرعة (A2)، (شكل ٢)، مبدئياً على سرعة ١، ثم سرعة ٢، ٣، ٤، ٥. استعمل وضعية توربو (A3)، في حال كانت المواد سمكية، وتتطلب مزيداً من القوة.
- أوقف المنتج عن التشغيل قبل رفع قضيب الخلط من التحضير (تجنباً لتطاير المواد التي تم خلطها).

إذا لمست أي نوع من المقاومة أثناء التركيب، فهذا يعني أن القضيب لم يتم تركيبه بشكل صحيح. يمكنك فصله تماماً، وإعادة تركيبه بشكل صحيح.

توقيف قضيب الخلاط.

عند توقيف قضيب الخلاط على الموقع "0"، افصل المنتج وحرر قضيب الخلاط (N) بتدويره حسب اتجاه عقارب الساعة.

لا تستعمل قضيب الخلاط:

- في المقلاة على موقد النار.
- لا تستعمل على الفراغ أو مع مكعبات الثلج، لفرد اللحوم النيئة، الفواكه المجففة (اللوز، البندق، وغيرها ...)

- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي :
- للمنتج ٥ مستويات من السرعة ، و زر للتوربو. إبدأ دائماً دائماً بالخلق أو بالخلط على المستوى الأول قبل الإنتقال الى المستوى الخامس.
- لعجن عجينة سميكة ننصح باستعمال السرعة الخامسة فقط.
- يمكنك أيضاً زيادة السرعة بالضغط على زر التوربو (A3): يمكن استعمال هذه الوظيفة على جميع السرعات. ولكننا ننصح باستعمالها بشكل موجز (٣٠ ثانية كحد أقصى للعجينة السميكة).
- بعد الإنتهاء ، يُضبط زر التحكم بالسرعة (A2) على الموقع "0".
- افصل المنتج عن التيار .
- ثم اضغط على زر الإخراج (A1) (Eject) لفصل الخفاقات أو الخلاطات.

الإستعمال مع القاعدة (H) : (حسب الموديل).

- تأكد بأن زر التحكم بالسرعة (A2) على الموقع "0"
- أدخل قضيب كل من الخفاقة (C) أو الخلاط (E) في الفتحات المخصصة لكل منهما، واقفلها في مكانها الصحيح. الخفاقات والخلاطات لها شكل مميز، الخفاقة أو الخلاطة مع بوكايوك (G) يجب تموضعهما على الجهة اليسار، في الفتحة الكبيرة (شكل ١).

- ضع القاعدة (H) في محيط العمل :
- لكي ترفع الذراع، حررها بواسطة الضغط على الزر (J) (شكل ٤).
- ضع القدر (I) في مكانه (شكل ٤).
- حرر الذراع من قفلها واعد وضعها بالضغط على الزر (J) (الفتحات (شكل ٦)).
- ضع الخلاط بالخلاطات أو بالخفاقات على الذراع المُعلّقة في المكان الصحيح لحين أن تسمع صوت الإقفال "كليك" (شكل ٦).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي :
- للمنتج ٥ مستويات من السرعة ، و زر للتيربو. إبدأ دائماً بالخلق أو بالخلط على المستوى الأول قبل الإنتقال الى المستوى الخامس.
- لعجن عجينة سميكة ننصح باستعمال السرعة الخامسة فقط.
- يمكنك أيضاً زيادة السرعة بالضغط على زر التيربو (A3):

ملاحظة: مُرفق مع هذا المنتج كُتِبَ يحتوي على تعليمات وإرشادات للسلامة. قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، يرجى قراءة هذا الكتيب بعناية والإحتفاظ به في مكان آمن.

وصف أجزاء المنتج

A	وحدة المُحرِّك	H	قاعدة (حسب الموديل)
A1	زر الإخراج لفصل الخلطات عن	I	قدر (حسب الموديل)
	الخفاقات	J	زر التحرير على المقبض
A2	زر التحكم بالسرعة		(حسب الموديل)
A3	زر توربو	K	زر قفل/فتح الخلاط (حسب الموديل)
C/B	خفاقات متعددة الشفرات للتحضيرات	L	عجلة مُسنَّة (حسب الموديل)
	الخفيفة (حسب الموديل)	M	سباتولا (حسب الموديل)
E/D	خفاقات للعجن الثقيل (حسب الموديل)	N	قضيب الخلاط (حسب الموديل)
F	خفاقات بخطاف (حسب الموديل)	O	وعاء للقياس (حسب الموديل)
G	بوكايوكي		

قبل الإستعمال للمرة الأولى

تُخرج الملحقات من التغليف وتُغسل بالماء الدافئ.

ملاحظة:

إن عمود الخلاط (N) له شفرة حادة جداً، يُرجى الإنتباه عند التعامل معها.

إستعمال المنتج

هام:

لا تستعمل أبداً الخفاقات أو الخلطات في نفس الوقت كعمود الخلاط.

في وظيفة الخلط مع الخفاقات أو الخلطات

الإستعمال اليدوي

- تأكد أن زر التحكم بالسرعة (A2) مُضببطاً على الموقع "0".
- ادخل عمود كل من الخفاقتين (B أو F) أو الخلاط (D) في الفتحات المُخصصة لها واقفلها في مكانها الصحيح. الخفاقات والخلطات لها شكل مميز، الخفاقة أو الخلاطة مع بوكايوك (G) يجب تموضعها على الجهة اليسار، في الفتحة الكبيرة (شكل ١).

تلفیفغلا تله یزعملا نل اجد نه تلفلغله و اهلأ ، نینب لملأ ، رف مفضلا ریخیاا ری لیب ، تلصلح : تل یفشلا ؤل یعتله رف لغلله
تله یزعملا تلمصلا رله یز مئعته یزعا نل ابعلا ع تل یز مصلأ نل اجد ، ان تیبا ، نبعلا تل یبعه رلله تل یقئلا نل ابعلا : تل نل اجد

لوازم	حداکثر مقدار	حداکثر زمان	سرعت
همزن چند تیغه سفیده تخم مرغ زده شده	۱۲ سفیده تخم مرغ	۹ دقیقه	۵
کلوچه	۹ تخم مرغ، ۴۷۰ گرم آرد، ۴۷۰ گرم شکر ف ۴۷۰ گرم کره آب شده، ۱ قاشق چایخوری بیکینگ پودر، ۲ قاشق چایخوری نمک، ۱ کیسه کوچک وانیل شیرین	۱۴ دقیقه	۵
مخلوط کن با پایه خمیر نان	۵۰۰ گرم آرد، ۳۰۰ میلی لیتر آب، ۱۰ گرم مخمر نانوائی	۸ دقیقه	۵
مخلوط کن بدون پایه خمیر نان	۵۰۰ گرم آرد، ۳۰۰ میلی لیتر آب، ۱۰ گرم مخمر نانوائی	۴ دقیقه ۵۰ ثانیه	۵
میله مخلوط کن سوپ	۱۶۰ گرم سبزیجات پخته شده، ۲۴۰ گرم ماده اولیه	۵۵ ثانیه روشن با حداقل ۱ دقیقه زمان استراحت. از انجام کار بیش از ۵ بار خودداری کنید	توربو

نظافت

- از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید.
 - پس از استفاده: همزن، مخلوط کن و میله مخلوط کن را فوراً تمیز نموده تا از باقیماندن مخلوط با تخم مرغ یا روغن چسبیده یا خشک روی آنها جلوگیری شود.
 - شما می توانید لوازم را زیر شیر با یک اسفنج و مایع شوینده تمیز کنید. آنها میتوانند در ماشین ظرفشویی گذاشته شوند.
- تبصره: میله مخلوط کن (N) دارای یک تیغ بسیار تیز است. هنگام دست زدن مراقب باشید.**

- بدنه دستگاه را فقط با یک اسفنج خیس تمیز نموده و کاملاً خشک نمائید.
- از شستن موتور در ماشین ظرفشویی اکیداً خوداری کنید.
- از کاربرد تمیز کننده یا اشیاء حاوی قسمت‌های فلزی خودداری نمائید.
- از فروبردن موتور در آب اکیداً خودداری کنید. با یک پارچه خشک یا برس خیس پاک کنید.
- استفاده شود. ما توصیه میکنیم که بطور مختصر (حداکثر ۳۰ ثانیه برای خمیر ضخیم) استفاده شود.
- در خاتمه، کنترل سرعت (A2) را در وضعیت "0" تنظیم کنید.
- کنترل سرعت را قطع و دکمه باز کردن (J) را فعال کنید تا دسته مربوطه بلند شود. سپس دکمه باز مخلوط کن (K) را فشار داده تا مخلوط کن را از جای خود خارج کنید.
- سپس دکمه بیرون رانی (A1) (Eject) را برای خارج کردن همزن یا مخلوط کن فشار دهید.

در فرآیند مخلوط کن (برطبق مدل)

- تنظیم کنترل سرعت (A2) در وضعیت "0" را بررسی کنید.
- پنل در پشت دستگاه را خارج کنید و بدون فشار بر میله مخلوط کن (N) در خلاف جهت عقربه ساعت بپیچانید تا آنکه نقاط قرمز، هم تراز شوند (یک کلیک کوچک روی حرکت نقاط قرمز نشان می دهد که میله بطور صحیح قرار گرفته است) (تصویر ۳).
- دستگاه را وصل کنید.
- برای اجتناب از ترشح، میله مخلوط کن را در مواد فرو کنید.
- استفاده از انتخاب کننده سرعت (A2) را شروع کنید (تصویر ۲)، ابتدا در سرعت ۱ سپس ۲، ۳، ۴، ۵. در صورت نیاز صورت غذا به برق بیشتر، از تنظیم توربو (A3) استفاده کنید.
- دستگاه را قبل از جدا کردن از میله مخلوط کن، متوقف کنید (جهت اجتناب از ترشح).

در صورت احساس
سختی بهنگام
پیچاندن، میله بطور
صحیح تراز نشده
است. شما
می توانید آنرا
کاملاً خارج نموده و
بطور صحیح
مجدداً پیچ کنید.

توقف میله مخلوط کن

هنگام توقف، در وضعیت "0"، دستگاه را قطع کنید و میله مخلوط کن (N) را با چرخان در جهت عقربه ساعت باز کنید.

از میله مخلوط کن استفاده نکنید

- در یک ماهی تابه سس روی خوراک پز
- از کاربرد خالی یا همراه با یخ، برای ریز کردن گوشت خام، میوه خشک (بادام، فندق، غیره) خودداری کنید.

- دستگاه را وصل کنید:
- دستگاه شما دارای پنج سرعت و یک دکمه توربو می باشد. قبل از رفتن به سرعت ۵، همیشه با مخلوط کردن یا خمیر کردن در سرعت ۱ شروع کنید.
- برای تهیه خمیر ضخیم، فقط استفاده از سرعت ۵ توصیه می شود.
- شما همچنین می توانید سرعت را با فشار بر دکمه توربو (A3) افزایش دهید: این عملکرد میتواند در همه سرعتها استفاده شود. ما توصیه میکنیم که بطور مختصر (حداکثر ۳۰ ثانیه برای خمیر ضخیم) استفاده شود.
- در پایان، کنترل سرعت (A2) را در وضعیت "0" تنظیم کنید.
- قطع کنید.
- سپس دکمه بیرون رانی (A1) (Eject) را برای خارج کردن همزن یا مخلوط کن فشار دهید.

استفاده با پایه (H): (برطبق مدل)

- تنظیم کنترل سرعت (A2) در وضعیت "۰" را بررسی کنید.
- میله هر همزن (C) یا مخلوط کن (E) در حفره مربوطه را جا سازی نموده و در جای خود محکم کنید. همزن ها و مخلوط کن ها دارای شکل خاصی میباشند، مخلوط کن یا همزن با پوکا یوکه (G) باید در سمت چپ، در حفره بزرگتر قرار داده شود (تصویر ۱).
- پایه (H) را در سطح کار قرار دهید:
- برای بلند کردن دسته، دکمه (J) را فشار داده تا باز شود (تصویر ۴).
- کاسه (A) را در جای خود قرار دهید (تصویر ۴).
- دسته را باز کنید تا با فشار بر دکمه (J)، موقعیت دسته را تغییر دهید (تصویر ۵).
- مخلوط کن، همراه با مخلوط کن ها یا همزن ها را روی دسته مربوطه قرار داده تا زمانیکه صدای کلیک شدن در جای خود شنیده شود (تصویر ۶).
- دستگاه را وصل کنید:

- دستگاه شما دارای پنج سرعت و یک دکمه توربو می باشد. همیشه قبل از رفتن به سرعت ۵، از مخلوط کردن یا خمیر کردن در سرعت ۱ شروع کنید.
- برای تهیه خمیر ضخیم، فقط استفاده از سرعت ۵ توصیه می شود.
- شما همچنین می توانید سرعت را با فشار بر دکمه توربو (A3) افزایش دهید: این عملکرد میتواند در همه سرعتها

تبصره: مخلوط کن را با قرار دادن همزن ها یا مخلوط کن ها در شیارها جاسازی کنید (تصویر ۶)

توجه: جزوه حاوی دستورالعمل های ایمنی با این دستگاه ارائه شده است. برای ایمنی خود، قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار، جزوه ایمنی پیوست را به دقت بخوانید. کتابچه را به عنوان مرجع نگه دارید.

شرح اجزاء دستگاه

A	موتور	G	پوکا یوکه
A1	دکمه بیرون رانی برای خارج کردن	H	پایه (برطبق مدل)
	مخلوط کن یا همزن	I	کاسه (برطبق مدل)
A2	کنترل سرعت	J	دکمه آزاد کردن لولا (برطبق مدل)
A3	دکمه توریو	K	دکمه بازکردن/بستن مخلوط کن (برطبق مدل)
C/B	همزن چند تیغه برای مواد	L	چرخه دندانه دار (برطبق مدل)
	سبک (برطبق مدل)	M	کاردک (برطبق مدل)
E/D	مخلوط کن برای خمیر سنگین	N	میله مخلوط کن (برطبق مدل)
	(برطبق مدل)	O	کاسه اندازه گیری (برطبق مدل)
F	همزن قلابدار (برطبق مدل)		

استفاده از دستگاه

لوازم را از بسته بندی درآورده و با آب گرم پاک کنید.

تبصره:
میله مخلوط کن (N)
دارای یک تیغ بسیار تیز
است. هنگام دست زدن
مراقب باشید.

استفاده از دستگاه

مهم:
از کاربرد همزن یا مخلوط کن بطور همزمان مانند میله مخلوط کن خودداری کنید.

در عملکرد مخلوط کن با همزن ها یا مخلوط کن ها

استفاده دستی:

- کنترل سرعت (A2) در وضعیت "0" را بررسی کنید.
- میله هر همزن (B یا F) یا مخلوط کن (D) در حفره های مربوطه جاسازی نموده و در جای خود محکم کنید. همزن ها و مخلوط کن ها دارای شکل خاصی میباشند، مخلوط کن یا همزن با پوکا یوکه (G) باید در سمت چپ، در حفره بزرگتر قرار داده شود (تصویر ۱).

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentrale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιέρτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ύψωσηρη ορη / ວັນທີຳການ ກູ້າມາ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خري

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencaja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauce numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Кодικός προϊόντος / Уνηη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleennyymyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardoutuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipuszzám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmının adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i adresa prodavca / Търговски обект / Назив i adresa na prodavništata / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่ตั้งของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe / Razítko predajcu / Žimogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului / Razítko prodeje / Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồ / Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψάδωννηή lúhpr / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 販売店印 / 소매점 직인 / مهر خرده / ختم بائع التحزنة / فرو

4 - 7	FR
8 - 11	EN
12 - 15	DE
16 - 19	NL
20 - 23	ES
24 - 27	IT
28 - 31	PT
32 - 35	EL
36 - 39	RU
40 - 43	UK
44 - 47	KK
51 - 48	AR
55 - 52	FA