

NL

EN

ES

DA

SV

NO

FI

TR

BG

BS

CS

HU

RO

SK

SL

SR

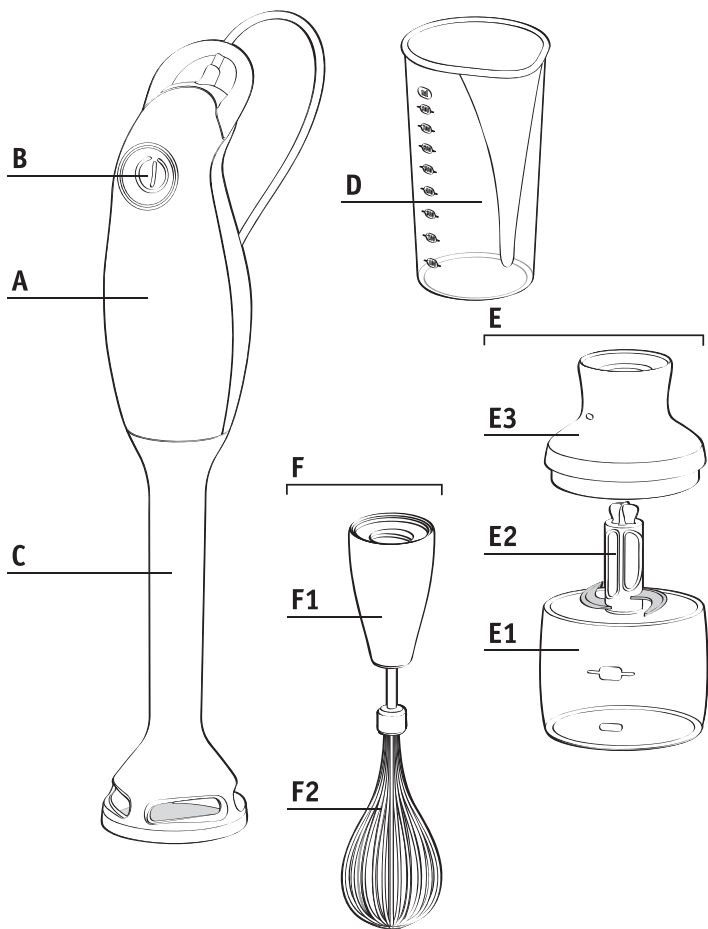
HR

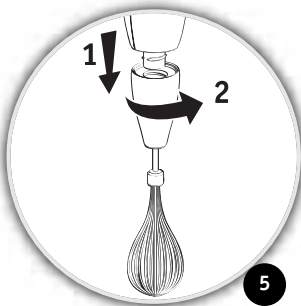
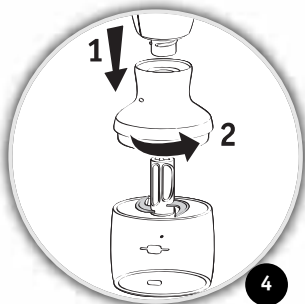
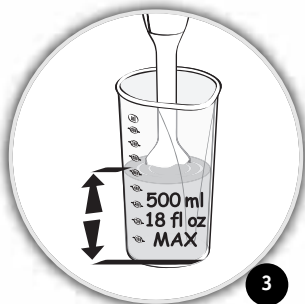
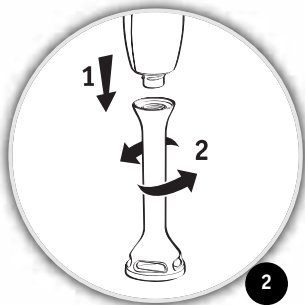
ET

LV

LT

PL





Bedankt dat u heeft gekozen voor dit apparaat uit het assortiment dat speciaal ontworpen is om voedsel te bereiden voor huishoudelijk gebruik.

## BESCHRIJVING

**A Motorblok**

**B Bedieningsknoppen**

**C Mixervoet (kunststof of metaal afhankelijk van het model)**

**D Beker 800 ml**

**E Mini hakker 150 ml (afhankelijk van het model)**

E1 Kom

E2 Mes

E3 Afsluitdeksel

**F Fijne garde (afhankelijk van het model)**

F1 Aandrijving

F2 Garde

**OPGELET:** De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt gebruiken.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires met een sopje voor het eerste gebruik. Spoel en droog de accessoires zorgvuldig.
- Zorg altijd voor een hygiënisch werkblad.
- Plaats de voedingsmiddelen in voldoende hoge kommen/bakjes om spatten en vlekken te vermijden.
- Vul de beker niet voorbij het 500 ml merkteken om spatten/vlekken te vermijden.
- Gebruik de mixervoet (C) niet langer dan 20 seconden.

### • **Mixervoet: Afb. 2 & 3**

- Schroef de mixervoet (C) op het motorblok (A), en controleer of het voetstuk helemaal tot het einde is vastgeschroefd, steek vervolgens de stekker in het stopcontact. **Afb. 2.**
- Steek de mixervoet (C) halverwege de kom/het bakje **Afb. 3** en druk de bedieningsknop in (B).

### **LET OP : Het apparaat nooit leeg laten werken.**

- Verwijder de kom/pan van zijn warmtebron om warme bereidingen te mixen. U hoeft de mixervoet niet te bewegen in de bereiding voor een grotere efficiëntie. Houd het apparaat halverwege en in het midden van de kom/pan.
- Voor vezelige voedingsmiddelen (prei, rabarber, enz.), dient u de mixervoet regelmatig te reinigen tijdens het mixen. Volg hierbij altijd zorgvuldig de veiligheidsvoorschriften voor het demonteren en reinigen van het product.



- Voor fruitbereidingen, moet u het fruit vooraf in stukken snijden en ontpitten.
  - De mixer niet gebruiken voor bereidingen met harde voedingsmiddelen (suiker, chocolade, koffiebonen, ijsblokjes).
- **Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van het model): Afb. E & 4**
    - Plaats het mes (E2) op de as van de kom (E1).
    - Doe de voedingsmiddelen in de kom (E1) en plaats vervolgens het deksel (E3).
    - Plaats het motorblok (A) op het deksel (E4).
    - Steek de stekker van het motorblok (A) in het stopcontact en druk de bedieningsknop(pen) in (B).
    - Verwijder het motorblok (A) en vervolgens het deksel (E3).
    - Verwijder het mes (E2) door aan het kunststof gedeelte te trekken.
    - Als u klaar bent, haalt u het voedsel uit de kom.
    - **Het apparaat nooit leeg gebruiken.**
  - **Veeldradige garde (afhankelijk van model): Afb. F & 5**
    - Monteer de veeldradige garde (F2) op de aandrijving (F1).
    - Plaats de aandrijving (F1) op het motorblok (A).
    - Tot aan het einde vastschroeven.
    - Als u klaar bent, schroeft u de aandrijving (F1) los en verwijdert u de garde (F2).
    - Gebruik de garde niet langer dan 3 minuten.

## REINIGING

- Alle onderdelen en accessoires van uw mixer zijn geschikt voor de vaatwasmachine **uitgezonderd het motorblok (A) en de aandrijfdeksels (E3 & F1)**. Deze kunt u schoonmaken met een licht bevochtigde spons.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dient u de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Gebruik geen schuurspunten of voorwerpen met metalen onderdelen.
- Het motorblok (A1) nooit in water onderdompelen. Veeg deze schoon met een droge of licht vochtige doek.
- Als de accessoires verkleuren door de voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappelen, ...), wrijf ze dan in met een doek gedrenkt in slaolie en maak ze vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
- Wees steeds voorzichtig als u het mes of de messen vastneemt; deze zijn erg scherp.

## RECEPTEN

### Mixervoet Afb. A, B, C, D.

#### • Mayonaisse:

Doe 1 eidooier, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel azijn, zout, peper, 25 cl olie in de 800 ml kom.

Mix de groenten ca. 15 seconden.

#### • Wortelsoep met komijn:

- 200 g wortelen, in blokjes gesneden van 15 mm x 15 mm, 300 ml water, 1 theelepel komijn, peper en zout.

Doe de wortelen in de blenderkom. Voeg het water toe en mix gedurende 20 seconden op maximale snelheid. Schakel het apparaat vervolgens uit. Giet het mengsel in een pan, voeg er de komijn aan toe en laat het ongeveer 30 minuten koken. Als u liever minder dikke soep hebt, kunt u tijdens het koken nog water toevoegen.

Kruid naar smaak met peper en zout.

#### **Mini Hakker 150 ml (afhankelijk van model) Afb. E:**

- **Met dit accessoire kunt u de volgende ingrediënten hakken:**

Knoflook, fijne kruiden, uien in 10 seconden.

70g in blokjes van 1cm x 1cm x 1cm gesneden rundvlees in 3 seconden.

#### **Fijne garde (afhankelijk van model) Afb. F:**

Opgeklopt eiwit.

4 eiwitten in 3 minuten.

## **WAT KUNT U DOEN ALS UW APPARAAT NIET FUNCTIONEERT?**

- **Controleer:**

Of uw apparaat goed op het lichtnet is aangesloten. Of het snoer in goede staat is.

Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidssysteem tegen oververhitting, het apparaat zal automatisch uitschakelen in geval van oververhitting.

Laat in dat geval uw apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

Als het apparaat oververhit raakt, zal het automatisch uitschakelen. Laat het apparaat ca. 20 minuten afkoelen en neem het vervolgens opnieuw in gebruik.

#### **Functioneert uw apparaat nog steeds niet?**

Richt u tot een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje).

## **ACCESSOIRE**

- U kunt de volgende artikelen bij uw detailhandelaar of een erkend service centrum (zie lijst in het onderhoudsboekje) verkrijgen :

Mini hakker 150 ml.

Fijne garde.

Met het pureeraccessoire kunt u groentepuree maken.

Opgelet, als u een accessoire wilt bijbestellen, kunt u deze bijsluiter gebruiken of ons de code van uw apparaat DDXXXXXX of HBXXXXXX doorgeven.

Thank you for choosing an appliance from the range, exclusively designed for preparing food and domestic use.

## DESCRIPTION

EN

**A Motor unit**

**B Speed start buttons**

**C Mixer foot (plastic or metal depending on model)**

**D Jug 800 mL**

**E Mini chopper 150mL (depending on model)**

E1 Bowl

E2 Blades

E3 Lid

**F Multi-wire whisk (depending on model)**

F1 Reducer

F2 Whisk

**CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

## USING THE APPLIANCE

- Before using your appliance for the first time, clean the accessories using warm water and washing-up liquid. Rinse and dry them carefully.
- Ensure that your work top is stable and dry.
- Place the ingredients in a container that is tall enough to avoid splashing.
- Do not fill the jug (D) to more than 500 ml (18 fl oz) to avoid splashing.
- Do not operate the mixing foot (C) for more than 20 seconds.

### • **Mixer foot: FIG 2 & 3**

- Screw the blender foot (C) onto the motor unit (A), and ensure that the foot is screwed on completely before plugging in the appliance. **FIG 2.**
- Insert the blender foot (C) halfway down into the container **FIG 3** and press the speed start button (B). The preparation must at least cover the hand blender head to ensure efficient operation of the appliance.

### **IMPORTANT: Do not operate the appliance when empty.**

- Before mixing hot preparations, remove the container from the heat source. For best results, there is no need to move the mixer foot around in the preparation. Instead insert the foot in the centre of the container with the blender head submerged halfway down in the food.
- For stringy ingredients (leeks, celery, etc.), clean the foot regularly during the preparation, ensuring that you follow the safety instructions for dismantling and cleaning the appliance.

- When making fruit-based preparations, slice the fruit and remove the cores and any stones beforehand.
- Do not operate the appliance to prepare hard ingredients (sugar, chocolate, coffee, ice-cubes).
- **Mini chopper 150mL (depending on model): FIG E & 4**
  - Fit the blades (E2) onto the drive pin of the bowl (E1).
  - Place the ingredients in the bowl (E1) then fit the cover (E3).
  - Fit the motor unit (A) onto the lid (E4).
  - Plug in the motor unit (A) and press the speed start button (B) and process food.
  - Remove the motor unit (A) then the lid (E3).
  - Remove the blades (E2), holding it by its plastic part.
  - After use, remove the ingredients.
  - **Do not operate this accessory when empty.**
- **Multi-wire whisk (depending on model): Fig F & 5**
  - Fit the multi-wire whisk (F2) onto the reducer (F1).
  - Fit the reducer (F1) onto the motor unit (A).
  - Turn until it is locked in place.
  - After use, unscrew the reducer (F1) and remove the whisk (F2).
  - Do not operate the multi-wire whisk for more than 3 minutes.

## CLEANING

- All of the parts and accessories of your mixer can be cleaned in the dishwasher **except for the motor unit (A) and the reducers (E3 & F1)**, they can only be cleaned with a damp cloth.
- Unplug the appliance from the electrical power supply before cleaning.
- Do not use abrasive scourers or objects containing metal parts.
- Do not immerse the motor unit (A) in water or any other liquid. Wipe it clean with a dry or slightly damp cloth.
- If your accessories are discoloured by food (carrots, oranges, etc.) rub them with a cloth dipped in cooking oil and then clean them as usual. Some staining may occur over time but this will not affect the performance of the appliance.
- Handle the blades with care; they are extremely sharp.

## RECIPES

### Mixer foot (parts A, B, C, D)

- **Mayonnaise:**

Place 1 egg yolk, 1 tablespoon mild mustard, 1 tablespoon white wine vinegar, salt, pepper, 250 ml olive or sunflower oil in a 800 mL jug.

Mix for 15 seconds.

Tip: All the ingredients should be at room temperature.

- **Carrot soup with cumin:**

- 200 g carrots, cut into cubes of 15 mm x 15 mm, 300 ml of water, 1 teaspoon of cumin, salt and pepper

Put the carrot pieces in the glass jar and add the water. Mix in max speed for 20 seconds. Turn off the appliance. Pour the mixture into a saucepan, add the cumin and cook for about 30 min. You can add water during cooking for a thinner soup.  
Add salt and pepper according to your taste.

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

- **With this accessory, you can mince or chop:**

- Garlic, Fresh Herbs, Onions in 10 seconds.
- Raw meat:  
70 g of beef, sinew and gristle removed, cut into 1-cm cubes processed in 3 seconds

#### **Multi-wire whisk (depending on model) Fig F:**

- Whisked egg whites.
- 4 egg whites in 3 minutes.

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

- Check:

That your appliance is plugged in correctly to the mains.  
That the power cord is in good condition.

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

#### **Your appliance will still not work?**

#### HELPLINE:

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

## **ACCESSORIES**

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

Mini chopper 150 ml.

Multi-wire whisk.

Potato Purée Foot, for making vegetable purées.

Important, if you want to dispose of an attachment, please refer to this instruction leaflet first and contact an approved service centre (see list at the end) giving the product code for your appliance DDXXXXXX or HBXXXXXX.

Gracias por haber escogido un aparato de la gama exclusivamente para preparar alimentos y para un uso doméstico

## DESCRIPCIÓN

**A Bloque motor**

**B Botones de puesta en marcha**

**C Pie de la batidora (de plástico o de metal en función del modelo)**

**D Vaso de 800 ml**

**E Minipicadora de 150 ml (en función del modelo)**

E1 Bol

E2 Cuchilla

E3 Tapadera

**F Batidor multihilos (en función del modelo)**

F1 Reductor

F2 Batidor

**PRECAUCIÓN:** las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

## PUESTA EN SERVICIO / USO

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave los accesorios en agua jabonosa. Aclárelos y séquelos cuidadosamente.
- Es importante que se asegure que la superficie de trabajo está bien limpia.
- Ponga los alimentos en un recipiente lo suficientemente alto como para evitar salpicaduras.
- No llene el vaso por encima de los 500 ml (15 Oz) para evitar salpicaduras.
- No utilice el pie mezclador (C) durante más de 20 segundos.

### • Pie de la batidora: FIG 2 & 3

- Atornille el pie de la batidora (C) al bloque motor (A), asegúrese de que queda bien atornillado hasta el tope y a continuación conecte el aparato. **FIG 2.**
- Sumerja el pie de la batidora (C) a media altura del recipiente **FIG 3** y presione el botón de puesta en marcha (B).

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

- Retire el recipiente de cocción de la fuente de calor para batir preparaciones calientes. Para una mayor eficacia, no desplace el pie de la batidora por la preparación. Déjelo a media altura y en el centro del recipiente.
- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, etc.), limpie el pie regularmente durante la preparación siguiendo las recomendaciones de seguridad para el desmontaje y la limpieza del producto.
- Para las preparaciones a base de fruta, corte y deshuese la fruta previamente.
- No utilice la batidora para preparaciones a base de alimentos duros (azúcar, chocolate, café, cubitos de hielo).

- **Minipicadora de 150 ml (en función del modelo): FIG E & 4**
  - Coloque la cuchilla (E2) en el eje del bol (E1).
  - Coloque los alimentos en el bol (E1) y a continuación coloque la tapadera (E4).
  - Coloque el bloque motor (A) sobre la tapadera (E4).
  - Conecte el bloque motor (A) y presione el botón de puesta en marcha (B).
  - Retire el bloque motor (A) y luego la tapadera (E3).
  - Retire la cuchilla (E2) manipulándola por la parte plástica.
  - Después de utilizar el aparato, retire los alimentos.
  - **No ponga en marcha este accesorio en vacío.**
- **Batidor multihilos (en función del modelo): Fig F & 5**
  - Monte el batidor multihilos (F2) con el reductor (F1).
  - Coloque el reductor (F1) sobre el bloque motor (A).
  - Atornille hasta el tope.
  - Después de utilizarlo, desatornille el reductor (F1) y retire el batidor (F2).
  - No utilice el batidor de varillas durante más de 3 minutos.

## LIMPIEZA

- Todas las piezas y accesorios de sus batidores pueden lavarse en el lavavajillas **excepto el bloque motor (A) y los reductores (E3 & F1)** que puede limpiar con una esponja ligeramente humedecida.
- Desenchufe el aparato antes de proceder a cualquier operación de limpieza.
- Atención al manipular las cuchillas ya que están muy afiladas.
- No utilice esponjas abrasivas u objetos que contengan partes metálicas.
- No sumerja nunca el bloque motor (A) en el agua. Límpielo con un paño seco o ligeramente humedecido.
- En caso de coloración de los accesorios por los alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelos con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación límpielos normalmente.

## RECETAS

### Pie de la batidora FIG A, B, C, D.

#### • Mayonesa:

Ponga 1 yema de huevo, 1 cucharada soper de mostaza, 1 cucharada soper de vinagre, sal, pimienta, 25 cl de aceite en el vaso de 800 ml.

Bata durante 15 segundos.

#### • Sopa de zanahoria con comino:

- 200 g de zanahorias cortadas en trozos de 15 mm x 15 mm, 300 ml de agua, 1 cucharilla de comino, sal y pimienta.

Ponga las zanahorias en el bol de la batidora y añada agua. Bátalas a la velocidad máxima durante 20 segundos. Detenga el aparato. Vierta todo en una cacerola, añada el comino y deje cocer durante unos 30 min. Puede añadir agua durante la cocción para obtener una sopa más espesa.

Salpimiente a su gusto.

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

- **Con este accesorio podrá picar:**

Ajo, finas hierbas, cebolla durante 10 segundos.

70g de carne cortada en cubos de 1cm x 1cm x 1cm durante 3 segundos.

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

Claras a punto de nieve.

4 claras en 3 minutos.

## ¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

- Asegúrese de:

Que el aparato está bien conectado a la corriente.

Que el cable está en buen estado.

Su aparato está equipado con una seguridad contra el sobrecalentamiento. En caso de sobrecalentamiento el aparato se cortará. En este caso, deje enfriar el aparato durante aprox. 20 minutos y después vuelva a utilizarlo normalmente.

- **¿Su aparato sigue sin funcionar?**

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

## ACCESORIO(S)

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

Minipicadora de 150 ml.

Batidora de varilla.

Pie para Puré, para hacer sus propios purés de verduras.

Atención: si desea desechar un accesorio, consulte antes este manual o comunique el código del tipo del aparato DDXXXXXX o HBXXXXXX.



Tak fordi du har valgt dette apparat! Det er udelukkende beregnet til madlavning og kun i private husholdninger.

## BESKRIVELSE

**A Motordel**

**B Startknap**

**C Blenderfod (fås i plastik eller metal alt efter modellen)**

**D Kande 800 ml**

**E Minihakker 150 ml (modelafhængig)**

E1 Bæger

E2 Kniv

E3 Låg

**F Pisker (modelafhængig)**

F1 Tragt

F2 Piskeris

**ADVARSEL:** Sikkerhedsanvisningerne er en del af apparatet. Læs dem omhyggeligt igennem, inden det nye apparat tages i brug første gang. Opbevar dem et sted, hvor du senere kan finde og bruge dem.

## IBRUGTAGNING

- Før brug rengøres tilbehøret i sæbevand.
- Skyl og tør delene grundigt.
- Sørg også for god køkkenhygiejne i arbejdsområdet.
- Kom fødevarerne i en beholder, der er tilstrækkeligt høj til at undgå sprøjt.
- For at undgå sprøjt må kanden ikke fyldes mere end 500 ml.
- Brug ikke blenderfoden (C) i mere end 20 sekunder i træk.
- **Blenderfod: Figur 2 og 3**
  - Skru blenderfoden (C) på motordelen (A), og sørg for, at foden er skruet helt i bund, og sæt apparatet i stik. **Figur 2.**
  - Sæt blenderfoden (C) halvvejs ned i beholderen **Figur 3**, tryk på udløserknappen (B).

**FORSIGTIG: Lad aldrig apparatet køre tomt.**

- Ved blendning af varme fødevarer tages gryden først af varmekilden. Det er ikke nødvendigt at bevæge blenderfoden rundt i blandingen, for at opnå en bedre effekt. Hold blenderfoden midt i beholderen, både i højden og bredden.
- Ved blendning af fødevarer med tråde (porrer, bladselleri osv.) rengøres blenderfoden med mellemrum under tilberedningen. Husk at følge de samme sikkerhedsanvisninger, som når apparatet skilles ad og rengøres.
- Ved blendning af frugt fjernes eventuelle sten, og frugten skæres i stykker inden blendning.

- Stavblenderen må ikke anvendes til at kværne hårde fødevarer (sukker, chokolade, kaffebønner, isterninger).

- **Minihakker 150 ml (modelafhængigt): Figur E og 4**

- Anbring kniven (E2) på bægerets akse (E1).
- Anbring madvarerne i bægeret (E1) og sæt derefter låget på (E3).
- Placer motordelen (A) på låget (E4).
- Tilsæt motordelen (A) til strøm og tryk på udløserknappen (B).
- Fjern motordelen (A) og derefter låget (E3).
- Fjern kniven (E2) ved at holde i plastikdelen.
- Tag de forberedte madvarer op af beholderen.
- **Lad aldrig tilbehørsdelen køre tom.**

- **Pisker (modelafhængigt): Figur F og 5**

- Sæt piskeriset (F2) på tragten (F1).
- Sæt tragten (F1) på motordelen (A).
- Skru helt i bund.
- Efter brug skrues tragten (F1) af og piskeriset tages af (F2).
- Brug ikke emulgeringsskiven i mere end 3 minutter i træk.

## RENGØRING

- Alle tilbehørsdelene til blenderen kan gå i opvaskemaskinen **med undtagelse af motordelen (A) og tragtene (E3 & F1)**, som kan tørres af med en let fugtig klud.
- Husk altid at tage apparatet ud af stikket før rengøring.
- Der må ikke anvendes skuresvamp eller redskaber med metaldele.
- Motordelen (A) må ikke nedsænkes i vand. Tør den af med en klud, eventuelt meget let fugtet.
- Hvis tilbehørsdelene bliver misfarvet af fødevarer (for eksempel gulerødder eller appelsiner), tørres de af med en klud vædet med madolie og rengøres derefter som normalt.
- Vær altid forsigtig med knive og skær, da de er meget skarpe.

## OPSKRIFTER

### Blenderfod Figur A, B, C, D.

- **Mayonnaise:**

Kom 1 æggeblomme, 1 spsk. sennep, 1 spsk. vineddike, salt, peber og 25 cl olie i bægeret på 800 ml.

Blend i 15 sekunder.

- **Gulerodssuppe med spidskommen:**

- 200 g gulerødder skåret i stykker på 15 mm x 15 mm, 300 ml vand, 1 tsk. spidskommen, salt og peber

Tilsæt gulerødderne til blenderens beholder, og tilføj vandet. Bland ved maks. hastighed i 20 sek. Stands apparatet. Hæld hele blandingen i en gryde, tilføj spidskommen, og kog blandingen i ca. 30 min. Du kan tilføje vand i løbet af tilberedningen for at få en mindre tyk suppe.

Smag til med salt og peber efter behov.

### Minihakker 150 ml (modelafhængigt) Figur E:

- **Tilbehørsdelen kan bruges til at hakke:**

Hvidløg, urter, løg 10 sekunder..

70 g oksekød skåret i terninger på 1 cm x 1 cm x 1 cm på 3 sekunder.

### Pisker (modelafhængigt) Figur F :

Piskede æggevider.

4 æggevider i 3 minutter.

DA

## APPARATET VIRKER IKKE – HVAD KAN JEG GØRE?

- **Kontroller:**

At apparatet er tilsluttet til strøm.

At el-ledningen er intakt.

Apparatet er sikret mod overophedning. Hvis apparatet bliver for varmt, slår det automatisk fra. Lad apparatet køle af ca. 20 minutter, og fortsæt din tilberedning herefter.

- **Fungerer apparatet stadig ikke?**

Henvend dig til en autoriseret reparatør (se listen i servicehæftet).

## TILBEHØR

- Følgende tilbehør kan købes hos din forhandler eller reparatør (se listen i servicehæftet):

Minihakker 150 ml.

Pisk flere tråde.

Pureringsfod til at lave grøntsagspuréer.

Bemærk: For at bestille en tilbehørsdel skal du bruge denne vejledning eller opgive typekode for apparatet: DDXXXXXX eller HBXXXXXX

Tack för att du valt en apparat från . Den är avsedd för hushållsbruk och beredning av livsmedel.

## BESKRIVNING

**A Motorenhet**

**B Startknappar**

**C Mixerfot (plast eller metall beroende på modell)**

**D Bägare 800 ml**

**E Minihackare 150 ml (beroende på modell)**

E1 Skål

E2 Kniv

E3 Lock

**F Ballongvisp (beroende på modell)**

F1 Fäste

F2 Visp

**OBSERVERA:** Säkerhetsföreskrifterna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

## FÖRE ANVÄNDNING

- Diska tillbehören med vatten och diskmedel innan du använder apparaten för första gången.
- Skölj och torka noggrant.
- Hygienen på arbetsbänken är viktig.
- Lägg ingredienserna i ett kärl som är tillräckligt rymligt för att undvika stänk.
- Fyll inte bägaren över 500 ml-markeringen för att undvika stänk.
- Använd inte mixerfoten (C) i mer än 20 sekunder.

• **Mixerfot: Fig. 2 och 3**

- Skruva på mixerfoten (C) på motorenheten (A) och kontrollera att den sitter ordentligt åtskruvad. Anslut därefter apparaten. **Fig. 2**
- För ner mixerfoten (C) till medelhöjld i skålen **Fig. 3** och tryck på startknappen (B).

**OBS! Använd inte apparaten i ett tomt kärl.**

- Dra undan kärlet från värmekällan innan du mixar varma ingredienser. Du behöver inte flytta runt mixerfoten, den är mer effektiv om du håller den på samma ställe. Håll den till hälften nere i mitten av skålen.
- Om du tillreder trådiga livsmedel (t.ex. purjolök eller selleri) bör du rengöra mixerfoten regelbundet under användningen. Följ säkerhets-anvisningarna när du monterar isär och rengör den.
- När du ska mixa frukt är det bra att skära den i mindre bitar och ta ur eventuella kärnor först.
- Använd inte mixern till hårda livsmedel (socker, choklad, kaffeböner, isbitar).

- **Minihackare 150 ml (beroende på modell): Fig. E och 4**
  - Placera kniven (E2) på skålens axel (E1).
  - Placera ingredienserna i skålen (E1) och sätt sedan på locket (E3).
  - Placera motorenheten (A) på locket (E4).
  - Sätt i motorenhetens kontakt (A) och tryck på startknappen (B).
  - Ta av motorenheten (A) och därefter locket (E3).
  - Håll i plastdelen och ta ur kniven (E2).
  - Ta ur ingredienserna när du mixat klart.
  - **Använd inte tillbehöret i tom skål.**
- **Ballongvisp (beroende på modell): Fig. F och 5**
  - Montera ballongvispen (F2) på fästet (F1).
  - Sätt fast fästet (F1) på motorenheten (A).
  - Skruva åt ordentligt.
  - Skruva av fästet (F1) när du är färdig och ta av vispen (F2).
  - Använd inte ballongvispen mer än 3 minuter.

## RENGÖRING

- Mixerns delar och tillbehör går att diska i diskmaskin **med undantag för motorenheten (A) och locken/fästet (E3 & F1)** som går att rengöra med en lätt fuktad svamp.
- Dra ur kontakten innan du rengör apparaten.
- Använd inte svamp med slipande yta eller föremål med metalldelar.
- Sänk aldrig ner motorenheten (A) i vatten. Torka av den med en torr eller lätt fuktad trasa.
- Om livsmedel, t.ex. morötter eller apelsiner, skulle färga av sig på tillbehören kan du gnugga dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra på vanligt sätt.
- Hantera knivar och knivblad med stor försiktighet, de är mycket vassa.

## RECEPT

### Mixerfot Fig. A, B, C, D.

- **Majonnäs:**  
Lägg 1 äggula, 1 msk senap, 1 msk vinäger, salt, peppar och 25 cl matolja i enlitersbägaren. Mixa i 15 sekunder.
- **Morotsoppa med kummin:**
  - 200 g morötter skurna i kuber om 15 x 15 mm - 300 ml vatten - 1 kaffesked kummin salt, peppar.
  - Lätt morötterna i mixern och tillsätt vatten. Mixa på maxhastigheten under 20 sekunder. Stanna apparaten. Häll blandningen i en kastrull, strö över kummin och låt det hela koka under cirka 30 minuter. Det går alltid att fylla på mera vatten under tillagningen för att få en mindre tjock soup. Salta och peppra enligt smak.

### Minihackare 150 ml (beroende på modell) Fig. E:

- **Med det här tillbehöret kan du hacka:** Vitlök, färska kryddor, lök 10 sekunder.  
70 g kött, skuret i kuber 1cm x 1 cm x 1 cm i 3 sekunder.

- **Ballongvisp (beroende på modell) Fig. F:**

Efterrätten "Blancs en neige".

4 äggvitor i 3 minuter.

## OM APPARATEN INTE FUNGERAR

- Kontrollera:

att apparaten är korrekt ansluten till vägguttaget, att sladden är i gott skick.

Apparaten är försedd med ett överhettningsskydd. Vid en eventuell överhettning stängs apparaten automatiskt av. Låt apparaten svalna i ca 20 minuter och pröva sedan igen.

**Fungerar apparaten fortfarande inte?**

Kontakta ett godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).

## TILLBEHÖR

- Följande artiklar finns att köpa hos din återförsäljare eller på godkänt servicecenter (se lista i servicehäftet):

Minihackare 150 ml.

Vispa flera strängar.

Tillbehöret för puré, för grönsakspuréer.

Obs! För att kunna leverera ett tillbehör ber vi dig ha den här bruksanvisningen tillhands eller ange koden för apparaten: DDXXXXXX eller HBXXXXXX.

Vi takker deg for at du har valgt dette apparatet. Dette apparatet er utelukkende beregnet på tilberedelse av matvarer og til bruk i hjemmet.

## BESKRIVELSE

**A Motorenhet**

**B Knapper for igangsetting**

**C Blander (i plast eller rustfritt stål, avhengig av modell)**

**D Beger 800 ml**

**E Liten kuttevern 150 ml (avhengig av modell)**

E1 Beholder

E2 Kniv

E3 Lokk

**F Flerbladvisp (avhengig av modell)**

F1 Reduksjonsenhet

F2 Visp

**OBS:** Sikkerhetsinstruksene er å anse som en del av apparatet. Les dem nøye før du bruker apparatet for første gang. Oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted for senere bruk.

## IGANGSETTING

- Før apparatet tas i bruk første gang, skal alt tilbehør rengjøres med såpevann. Skyll og tørk nøye.
- Det er viktig å sørge for at benkeplatene du bruker under arbeidet er rene.
- Plasser matvarene som skal mikses i en beholder som er tilstrekkelig høy for å unngå sprut.
- Begeret må ikke fylles over merket for 500 ml (15 Oz), dette for å unngå sprut.
- Ikke bruk stavmikseren (C) i mer enn 20 sekunder.
- **Blander: Fig. 2 & 3**
  - Skru blanderen (C) på motorenhetene (A). Påse at blanderen er forsvarlig skrudd på plass, og kople deretter til apparatet. **Fig. 2**
  - Plasser blanderen (C) halvveis ned i beholderen **Fig. 3**, og trykk på på-knappen (B).

**VIKTIG: La aldri mikseren gå tom.**

- For å mikse varme matvarer som for eksempel har blitt kokt i en kasserolle, må du først fjerne kasserollen fra varmen. Det er ikke nødvendig å bevege mikseren frem og tilbake i blandingen for å oppnå bedre effektivitet. Hold den ganske enkelt halvveis ned i matvarene og i midten av beholderen.
- For matvarer som har trevler (purre, selleri, osv.), bør du regelmessig rengjøre foten til blanderen under bruk. Overhold sikkerhetsreglene som gjelder for demontering og rengjøring av apparatet.
- For miksing av fruktblandinger, må du først kutte opp frukten og fjerne alle kjerner.

- Mikseren må ikke brukes til tilberedning av harde matvarer (som sukker, sjokolade, kaffebønner, isbiter).

• **Liten kuttekværn 150 ml (Avhengig av modell): Fig. E & 4**

- Plasser kniven (E2) rett ned i beholderen (E1).
- Plasser matvarene i beholderen (E1), og sett deretter på lokket (E3).
- Plasser motorenheten (A), på lokket (E4).
- Kople til motorenheten (A) og trykk på på-knappen (B).
- Fjern motorenheten (A) og deretter lokket (E3).
- Fjern kniven (E2) ved å gripe tak i plastdelen.
- Etter bruk, fjern all mat.
- **Tilbehøret må ikke brukes tomt.**

NO

• **Flerbladet visp (Avhengig av modell): Fig. F & 5**

- Monter den flerbladete vispen (F2) sammen med reduksjonsenheten (F1).
- Plasser reduksjonsenheten (F1) på motorenheten (A).
- Skru den helt på plass.
- Etter bruk, skru løs reduksjonsenheten (F1) og fjern vispen (F2).
- Ikke bruk blandeplaten i mer enn 3 minutter.

## RENGJØRING

- Alle delene av stavmikseren kan vaskes i oppvaskmaskinen, **unntatt motorenheten (A) og reduksjonsenhetene (E3 & F1)**. De kan rengjøres med en lett fuktig klut eller svamp.
- Apparatet skal alltid koples fra før du rengjør det.
- Bruk ikke svamper som skraper, stålull eller gjenstander med metall.
- Legg aldri motorenheten (A) ned i vann. Tørk den av med en tørr eller lett fuktig klut.
- Dersom tilbehøret blir misfarget av matvarer (gulrøtter, appelsiner...), tørk av med en klut som er dynket med matolje, og rengjør deretter som vanlig.
- Vær veldig forsiktig ved håndtering av kniven eller bladene. De er ekstremt skarpe.

## OPPSKRIFTER

### Blander Fig. A, B, C, D.

• **Majones:**

Ha 1 eggeplomme, 1 spiseskje fransk sennep, 1 spiseskje eddik, salt, pepper, 25 cl olje i 800 ml begeret.

Miks det hele i 15 sekunder

• **Gulrotsuppe med karve:**

- 200 g gulrøtter kuttet opp i terninger på 15 mm x 15 mm, 300 ml vann, 1 ts karve, salt, pepper

Ha gulrøttene i mikserbollen, og ha i vannet. Mikse det hele på maks. hastighet i 20 sekunder. Skru av apparatet. Ha det hele over i en kasserolle, føy til karve og la det hele koke i ca. 30 minutter. Du kan føy til vann under kokingen dersom du ønsker en litt mindre tykk suppe. Smak til med salt og pepper.



### Liten kuttekværn 150 ml (Avhengig av modell) Fig. E:

- **Med dette tilbehøret kan du hakke opp:**

Hvitløk, urter, løk 10 sekunder.

70 g biff skjært i terninger på 1 cm x 1 cm x 1 cm i 3 sekunder.

### Flerbladet visp (Avhengig av modell) Fig. F:

Stivpiskede eggehviter.

4 eggehviter på 3 minutter.

## HVA GJØR DU DERSOM APPARATET IKKE FUNGERER?

- Kontroller først:

At apparatet er koplet til strømmettet. At ledningen er i god stand.

At apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon mot overoppheting. Ved overoppheting vil apparatet skrus av. Du må da la det kjøle ned i ca. 20 minutter før du kan ta det i bruk igjen.

### **Fungerer apparatet fremdeles ikke?**

Ta kontakt med en autorisert reparatør (se vedlagte liste).

## TILBEHØR

- Du kan skaffe deg følgende tilbehør hos din forhandler eller autoriserte reparatør (se vedlagte liste):

Liten kuttekværn 150 ml.

Pisk flere tråder .

Puréfot, for å lage dine grønnsakspureer.

Merk, før vi leverer et tilbehør, må du fremvise kvitteringen eller typekoden på ditt apparat DDXXXXXX eller HBXXXXXX.

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

## KUVAUS

**A Moottorirunko**

**B Käynnistuspainikkeet**

**C Sauvasekoitin (metallia tai muovia mallista riippuen)**

**D Kannu 800 ml**

**E Minisilppuri 150 ml (mallista riippuen)**

E1 Kulho

E2 Terä

E3 Kansi

**F Vispilä (mallista riippuen)**

F1 Supistin

F2 Vispilä

**HUOMIO:** Turvaohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin.

## KÄYTTÖNOTTO / KÄYTTÖ

- Ennen ensimmäistä käyttökertaa lisälaitteet on pestävä saippuvedessä. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- On tärkeää pitää huolta työtason hygieniasta.
- Laita elintarvikkeet riittävän korkeaan astiaan roiskeiden välttämiseksi.
- Älä täytä kulhoa yli 500 ml (15 nesteunssia) jotta vältät roiskeet.
- Älä käytä tehosekoitinta (C) 20 sekuntia pidempään yhtäjaksoisesti.
- **Sauvasekoitin: KUVA 2 & 3**
  - Kierrä sekoitusjalka (C) moottorirungolle (A), varmista, että jalka on kierretty hyvin kiinni aina pysäyttäjään saakka, kytke laite siten sähköverkkoon. **KUVA 2**
  - Upota sauvasekoitin (C) puolisyvälle astiaan **KUVA 3** ja paina käynnistysnäppäintä (B).

**HUOMIO :** Älä käytä laitetta tyhjänä.

- Ota keittoastia pois lämmönlähteeltä kuumien valmisteiden sekoittamiseksi. Jos haluat enemmän tehoa, sekoitusjalkaa ei tarvitse liikuttaa valmisteessa. Anna sen olla keskikorkealla astian keskellä.
- Valmistettaessa säikeisiä ruokia (purjoja selleriä, jne.....) jalka on puhdistettava säännöllisesti valmistuksen aikana turvaohjeita noudattaen tuotteen irrottamisen ja puhdistuksen aikana.
- Hedelmäpohjaisia ruokia valmistettaessa hedelmät on ensin leikattava palasiksi ja niistä on poistettava kivet.

- Älä käytä sekoitinta valmisteille, joissa on kovia elintarvikkeita (sokeria, suklaata, kahvia, jääpalaa).
- **Minisilppuri 150mL (Mallista riippuen): KUVA E & 4**
  - Aseta terä (E2) kulhon (E1) akselille.
  - Aseta ruoka-aineet kulhoon (E1) ja aseta sitten kansi (E3).
  - Aseta moottorirunko (A) kannelle (E4).
  - Kytke moottorirunko (A) sähköverkkoon ja paina käynnistysnäppäintä (B).
  - Ota moottorirunko (A) pois ja sitten kansi (E3).
  - Irrota terä (E2), käsittele sitä pitäen kiinni muoviosasta.
  - Käytön jälkeen virransyöttö on katkaistava.
  - **Älä käytä tätä lisälaitetta tyhjänä.**
- **Vispilä (Mallista riippuen): Kuva F & 5**
  - Liitä vispilä (F2) ja supistin (F1).
  - Aseta supistin (F1) moottorirungolle (A).
  - Kierrä pysäyttäjään saakka.
  - Kierrä käytön jälkeen supistin (F1) irti ja ota vispilä (F2) pois.
  - Älä käytä pallovispilää 3 minuuttia pidempään yhtäjaksoisesti.

## PUHDISTUS

- Kaikki sekoittimen osat ja lisälaitteet voi pestä astianpesukoneessa **lukuun ottamatta moottorirunkoa (A) ja supistimia (E3 & F1)**, voit puhdistaa ne kevyesti kostutetulla sienellä.
- Irrota laite sähköverkosta aina ennen puhdistusoperaatioita.
- Älä käytä hankaavia sieniä tai metallipalasia sisältäviä esineitä.
- Älä koskaan upota moottorirunkoa (A) veteen. Pyyhi se kuivalla kevyesti kostutetulla kankaalla.
- Jos elintarvikkeet värjäävät lisälaitteet (porkkanat, appelsiinit...), hankaa niitä ruokaöljyyn kastetulla kankaalla ja tee sitten tavallinen puhdistus.
- Käsittele teriä varovasti; ne ovat erittäin teräviä.

## RESEPTIÄ

### Sauvasekoitin KUVA A, B, C, D.

#### • **Majoneesi:**

Laita 1 munankeltuainen, 1 ruokalusikallinen sinappia, 1 ruokalusikallinen etikkaa, suolaa, pippuria, 25cl öljyä 800 ml kokoiseen astiaan.  
Sekoita 15 sekuntia.

#### • **Kuminalla maustettu porkkanakeitto**

- 200 g porkkanoita 15 x 15 mm:n kuutioiksi leikattuina, 3 dl vettä, 1 teelusikallinen kuminaa, suolaa, pippuria.

Laita porkkanat sekoituskulhoon ja lisää vesi. Sekoita laitteen maksiminopeudella 20 sekunnin ajan. Pysäytä laite. Kaada seos kattilaan, lisää kumina ja keitä noin 30 minuutin ajan. Voit lisätä vettä keittämisen aikana, jos haluat keitosta ohuempaa. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan.

## Minisilppuri 150mL (Mallista riippuen) KUVA E:

### • Tämän lisälaitteen avulla voit silputa:

Valkosipulia, yrttejä, sipuleita 10 sekuntia.

70 g naudanlihaa 1 cm x 1 cm x 1 cm kokoisiksi paloiksi kuutioituna 3 sekunnissa.

## Pallovispilä (mallista riippuen) kuva F:

Valkuaisvaaho.

4 valkuaista 3 minuutissa.

## JOS LAITE EI TOIMI?

### • Tarkista:

Että laite on kunnolla kiinni sähköverkossa.

Että sähköjohto on hyvässä kunnossa.

Laite on varustettu ylikuumentumisen estolaitteella. Jos laite ylikuumentuu, sen toiminta katkeaa. Tässä tapauksessa sen on annettava jäähtyä noin 20 minuuttia, jatka siten käyttöä.

### Laitteesi ei toimi vielääkään?

Käänny valtuutetun huoltokeskuksen puoleen (katso listaa tässä huoltovihkosessa).

## LISÄLAITE (LAITTEET)

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

Minisilppuri 150 ml.

Piiskaa useita säikeitä.

Muusiterä vihannesmuusien valmistamiseen.

Huomio! Saadaksesi tämän lisätarvikkeen, ota mukaasi tämä käyttöohje tai anna meille laitteesi DDXXXXXX tai HBXXXXXX tyyppikoodi

# TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU

## DD100141, DD101141, DD102141, DD106110

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

## TANIM

- A Motor bloğu**
- B Çalıştırma düğmeleri**
- C Karıştırma ayağı (Modele göre plastik veya metal)**
- D Hazne 800 mL**
- E Mini doğrayıcı 150 mL (modele göre)**
  - E1 Hazne
  - E2 Bıçak
  - E3 Kapak
- F Çırpıcı (modele göre)**
  - F1 Çırpıcı bağlantı aparatı
  - F2 Çırpıcı

**DİKKAT:** Güvenlik önlemleri cihazın ayrılmaz bir parçasıdır. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu bilgileri dikkatle okuyun. Güvenlik önlemlerini daha sonra kolay ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun.

## ÇALIŞTIRMA / KULLANIM

- İlk kullanımdan önce, sabunlu su ile aksesuarları temizleyin. Durulayın ve özenle kurutun.
- Çalışma alanınızın hijyenik olmasını sağlamanız önemlidir.
- Sıçramaları önlemek için besinleri yeterince derin bir kaba koyun.
- Sıvı sıçramalarını önlemek için, kabı 500 mL'den fazla doldurmayın (15 Oz).
- Karıştırma ayağını (C) 20 saniyeden daha uzun süreli kullanmayın.

### • Karıştırıcı ayak : ŞEKİL 2 & 3

- Karıştırıcı ayağı (C) motor bloğu (A) üzerine takın, ayağın düzgün takılmış olmasından emin olun ve cihazın fişini elektrik prizine takın. **ŞEKİL 2**
- Karıştırıcı ayağı (C) kabın **ŞEKİL 3** yarı yüksekliğine kadar daldırın ve çalıştırma düğmesine basın (B).

### **DİKKAT: Cihazı boş çalıştırmayın.**

- Sıcak karışımları karıştırmak için pişirme kabını ateşten alın. Daha fazla etkili olması için, karıştırıcı ayağı karışım içerisinde hareket ettirmek gereksizdir. Ayağı yarı yükseklikte ve kabın ortasında tutun.
- Lifli besinler için (pırasa, kereviz, vs...), ürünün sökülme ve temizlenmesi için güvenlik talimatlarına uyararak, karışımın hazırlanması esnasında ayağı düzenli olarak temizleyin.
- Meyve bazlı karışımlar için, önceden meyvelerin çekirdeklerini çıkarıp, bölün.

- Mikseri sert besinlerle karışım hazırlamak için kullanmayın (şeker, çikolata, kahve, buz).

#### • **Mini Doğrayıcı 150mL (Modele göre) : ŞEKİL E & 4**

- Bıçağı (E2) hazne eksenini (E1) üzerine yerleştirin.
- Besinleri hazne (E1) içerisine koyun ve ardından kapağı (E3) yerleştirin.
- Motor bloğunu (A) kapak (E4) üzerine yerleştirin.
- Motor bloğunun (A) fişini elektrik prizine takın ve çalıştırma düğmesine basın (B).
- Motor bloğunu (A), ardından kapağı (E3) çıkarın.
- Plastik kısmından tutarak bıçağı (E2) çıkarın.
- Kullanım sonrasında gıdaları boşaltın.
- **Bu aksesuarı boş iken çalıştırmayın.**

#### • **Çırpıcı (Modele göre) : Şekil F & 5**

- Çırpıcıyı (F2) bağlantı aparatı (F1) ile birleştirin.
- Bağlantı aparatını (F1) motor bloğu (A) üzerine yerleştirin.
- İyice sıkıştırın.
- Kullanım sonrasında, bağlantı aparatını (F1) açın ve çırpıcıyı (F2) çıkarın.
- Telli çırpıcıyı 3 dakikadan daha uzun süreli kullanmayın.

## TEMİZLİK

- **Motor bloğu (A), bağlantı aparatı (E3 & F1)** haricinde mikserinizin bütün parça ve aksesuarları bulaşık makinesine konulabilir, diğerlerini hafif nemli bir süngerle temizleyin.
- Herhangi bir temizleme işleminden önce cihazın şebekeden bağlantısını kesin.
- Aşındırıcı sünger veya metalik kısımları olan nesnelere kullanmayın.
- Motor bloğunu (A) asla suya sokmayın. Kuru veya hafif nemli bir bezle silin.
- Aksesuarlarınızın bazı besinlerle boyanması durumunda (havuç, portakal...), bunları sıvı besin yağına batırılmış bir bezle silin ve her zamanki temizliğini yapın.
- Bıçağı veya diğer bıçakları tutarken dikkatli olun, çok keskindirler.

## TARIFLER

### **Karıştırıcı ayak ŞEKİL A, B, C, D.**

#### • **Mayonez:**

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

#### • **Kimyonlu Havuç Çorbası:**

- 15 mm x 15 mm boyutunda küp küp doğranmış 200 gr. havuç, 300 ml. su, 1 çay kaşığı kimyon, tuz, karabiber  
Havuçları blender kasesine atın ve suyu ekleyin. Maksimum hızda 20 saniye karıştırın. Cihazı durdurun. Karışımın tamamını bir tencereye dökün, kimyonu ekleyin ve yaklaşık 30 dakika pişirin. Çorbanızın daha duru olmasını istiyorsanız pişirirken su ekleyebilirsiniz. Zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin.

### Mini Doğrayıcı 150mL (Modele göre) ŞEKİL E:

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

Sarımsak, maydanoz, dereotu gibi otlar, soğan 10 saniye.

1 cm x 1 cm x 1 cm küp halinde kesilmiş 70 g sığır eti için, 3 saniye.

### Çok telli çırpıcı (Modele göre) Resim F:

Çırpılmış yumurta beyazı.

3 dakikada 4 çırpılmış yumurta beyazı.

## ÇİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMAK GEREKİR?

#### • Şunları kontrol edin:

Cihazınızın şebeke elektriğine doğru bağlanmış olmasını.

Elektrik kordonunun iyi durumda olmasını

Cihazınız fazla ısınmaya karşı koruma sistemine sahiptir. Aşırı ısınma durumunda, cihazınızın elektriği kendiliğinden kesilecektir. Bu durumda, yaklaşık 20 dakika boyunca cihazın soğumasını bekleyin ve yeniden kullanmaya başlayın.

#### Cihazınız hala çalışmıyor mu?

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

## AKSESUAR (LAR)

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

Mini doğrayıcı 150 mL.

Birkaç ipliklerini Kamçı.

Sebze püreleri hazırlamanız için Püre Ayağı.

Dikkat, bir aksesuarı tedarik edebilmek için, lütfen cihazınızın DDXXXXXX veya HBXXXXXX tip kodunu belirtin veya işbu kullanıcı kılavuzunu gösterin.

# GARANTİ BELGESİ

## GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar. Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

## GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününün tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
  - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.



8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

### **İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:**

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398  
Maslak/İstanbul

### **DANIŞMA HATTI: 444 40 50**



**Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.**

#### **İthalatçı Firma;**

**GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.**

Dereboyu Cad. Meydan Sokak

No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12

Maslak / İSTANBUL

**0850 222 40 50**

**444 40 50**

#### **Üretici Firma;**

**GROUPE SEB INTERNATINONAL**

Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172

69134 ECULLY Cedex – FRANCE

**Tel : 00 33 472 18 18 18**

**Fax: 00 33 472 18 16 15**

[www.groupeseb.com](http://www.groupeseb.com)

### **TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI**

**0850 222 40 50**

**444 40 50**

**KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL**

Благодарим Ви, че избрахте уред от гамата, проектиран изключително за подготовка на храна и домашна употреба.

## ОПИСАНИЕ

### **A** Моторна част

### **B** Бутони за включване на скорост

### **C** Пасиращ накрайник (пластмасов или метален в зависимост от модела)

### **D** Чаша 800 мл

### **E** Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела)

E1 Купа

E2 Нож

E3 Капак

### **F** Многожилна бъркалка (в зависимост от модела)

F1 Редуктор

F2 Бъркалка

**ВНИМАНИЕ:** мерките за безопасност са част от уреда. Прочетете ги внимателно, преди да използвате Вашия нов уред за първи път. Съхранявайте ги на място, където ще можете да ги намерите и да ги разгледате на по-късен етап.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

- Преди да използвате уреда за първи път, измийте аксесоарите с топла вода и измиващ препарат. Изплакнете ги и ги подсушете добре.
- Уверете се, че Вашият кухненски плот е стабилен и сух.
- Поставете съставките в контейнер, който е достатъчно висок, за да се избегне разпръскване.
- Не пълнете чашата (D) с повече от 500 мл (18 fl oz), за да избегнете разпръскване.
- Не работете с пасирация накрайник (C) повече от 20 секунди.

### **• Пасиращ накрайник: ФИГ. 2 и 3**

- Завийте пасирация накрайник (C) към моторната част (A) и се уверете, че накрайникът е завит напълно, преди да включите уреда. ФИГ. 2
- Поставете пасирация накрайник (C) наполовина в контейнера ФИГ 3 и натиснете бутона за включване на скорост (B). Пригответните продукти трябва поне да покриват главата на ръчния блендер, за да се гарантира ефикасно функциониране на уреда.

### **ВАЖНО: Не включвайте уреда, когато е празен.**

- Преди разбъркване на горещи продукти, отстранете контейнера от източника на горещина. За най-добри резултати не е необходимо да местите пасирация накрайник около приготвяните продукти.

Вместо това, разположете накрайника в центъра на контейнера, като главата на блендера е потопена наполовина в храната.

- При жилести съставки (праз, целина и т.н.), почиствайте редовно накрайника по време на приготвянето, като се уверите, че спазвате инструкциите за безопасност за

разглобяване и почистване на уреда.

- Когато пригответе плодови продукти, разрежете плодоа и премахнете предварително сърцевината и всички костилки.
- Не използвайте уреда за приготвяне на твърди съставки (захар, шоколад, кафе, ледени кубчета).

• **Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела): ФИГ. Е и 4**

- Поставете ножа (Е2) в задвижващия щифт на купата (Е1).
- Поставете продуктите в купата (Е1), след което поставете капака (Е3).
- Поставете моторната част (А) в капака (Е4).
- Включете в контакта моторната част (А) и натиснете бутона за включване на скорост (В) и пригответе храната.
- Отстранете моторната част (А), след което и капака (Е3).
- Отстранете ножа (Е2), като го държите за неговата пластмасова част.
- След употреба, махнете продуктите.
- **Не работете с тази част, когато е празна.**

• **Многожилна бъркалка (в зависимост от модела): ФИГ. Е и 5**

- Поставете многожилната бъркалка (F2) в редуктора (F1).
- Поставете редуктора (F1) върху моторната част (А).
- Въртете, докато се фиксира стабилно.
- След употреба отвийте редуктора (F1) и извадете бъркалката (F2).
- Не работете с многожилната бъркалка повече от 3 минути.

## ПОЧИСТВАНЕ

- Всички части и приставки на Вашия миксер могат да бъдат почистени в съдомиялна машина, с изключение на моторната част (А) и редукторите (Е3 и F1), те могат да бъдат почистени само с влажна кърпа.
- Изключете уреда от електрозахранването преди почистването.
- Не използвайте абразивна тел или предмети, съдържащи метални частици.
- Не потапяйте моторната част (А) във вода или друга течност. Забърсвайте уреда със суха или леко влажна кърпа.
- Ако приставките се оцветят от храната (моркови, портокали и т.н.), почистете ги с кърпа, потопена в олио за готвене и след това ги почистете по обичайния начин. С времето могат да се появят петна, но това няма да повлияе на работата на уреда.
- Боравете с остриетата внимателно; те са много остри.

## РЕЦЕПТИ

### Пасирац накрайник (части А, В, С, D)

• **Майонеза:**

Поставете 1 жълтък, 1 супена лъжица сладка горчица, 1 супена лъжица оцет от бяло вино, сол, пипер, 250 мл зехтин или слънчогледово олио в чаша от 800 мл.

Разбъркайте за 15 секунди.

Съвет: Всички съставки трябва да са със стайна температура.

• **Супа от моркови с кимион:**

- 200 г моркови, нарязани на кубчета с размери 15x15 мм, 300 мл вода, 1 кафяна лъжичка кимион, сол, черен пипер

Поставете морковите в каната миксер и добавете вода. Миксирайте на максимална скорост за 20 секунди. Спрете уреда. Изсипете сместа в тенджерата, добавете кимиона и гответе около 30 минути. Можете да добавите вода по време на готвене, за да имате не толкова гъста супа.

Посолете и поръсете с черен пипер по ваш вкус.

**Минимелачка 150 мл (в зависимост от модела) ФИГ. Е:**

• С тази приставка можете да накълцвате или нарязвате:

- чесън, пресни билки, лук 10 секунди.

- сурово месо:

70 гр говеждо месо, с отстранени сухожилия и хрущяли, нарязано на кубчета от 1 см, обработка се за 3 секунди.

**Многожилна бъркалка (в зависимост от модела) Фиг. F:**

Разбити белтъци.

4 белтъка за 3 минути.

BG

## КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО ВАШИЯТ УРЕД НЕ РАБОТИ?

• Проверете дали:

Вашият уред е включен правилно в електрозахранващата мрежа.

Захранващият кабел е в добро състояние.

Вашият уред е оборудван с устройство за защита срещу прегряване. Ако Вашият уред прегрее, той ще се изключи сам. В този случай, оставете го да се охлади за около 20 минути, след това можете отново да го използвате.

**Вашият уред все още не работи?**

ЛИНИЯ ЗА ПОМОЩ:

Ако имате проблеми или въпроси относно уреда, моля, първо се обърнете към нашия Отдел за връзка с клиенти за експертна помощ и съвет. Вижте приложения списък с контакти.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

• Можете да закупите следните аксесоари от Вашия търговец или оторизиран сервиз (вижте списъка в брошурата за обслужване):

Минимелачка 150 мл.

Камшик няколко направления.

Приставка за картофено пюре, за приготвяне на зеленчукови пюрета.

Важно – ако желаете да изхвърлите дадена приставка, моля, първо направете справка с тази брошура с инструкции и се свържете с оторизиран сервиз (вижте списъка в края), като предоставите серийния номер на Вашия уред DDXXXXXX или HBXXXXXX.

Hvala vam što ste izabrali aparat iz ovog asortimana, isključivo kreiran za pripremu hrane i upotrebu u kućanstvu.

## OPIS

**A Motorna jedinica**

**B Tipke za izbor brzine**

**C Stopalo miksera (plastično ili metalno, ovisno o modelu)**

**D Bokal 800 ml**

**E Mini seckalica 150 ml (ovisno od modela)**

E1 sjeckalica

E2 Posuda

E3 Poklopac

**F Mutilica sa više žica (ovisno o modelu)**

F1 Reduktor

F2 Mutilica

**OPREZ:** Sigurnosne upute dio su pakiranja aparata. Pažljivo ih pročitajte prije prve upotrebe novog aparata. Držite ih na mjestu gdje ih možete pronaći i kasnije pogledati.

## UPOTREBA APARATA

- Prije prve upotrebe aparata, očistite pribor toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Isperite ga i dobro osušite.
- Uvjerite se da je vaša radna površina stabilna i suha.
- Stavite sastojke u spremnik koji je dovoljno visok da biste izbjegli prskanje.
- Nemojte puniti bokal (D) više od 500 ml (18 fl oz) kako biste izbjegli prskanje.
- Ne upotrebljavajte stopalo miksera (C) duže od 20 sekundi.

### • Mikser: SL 2 i 3

- Pričvrstite stopalo miksera (C) na motornu jedinicu (A), i uvjerite se da je p dobro pričvršćeno prije nego uključite aparat. SL 2.
- Ubacite stopalo miksera (C) dopola u spremnik SL 3 i pritisnite tipku željene brzine (B). Pripravak mora najmanje pokriti glavu štapnog miksera da bi se osigurao efikasan rad aparata.

### **VAŽNO: Ne upotrebljavajte aparat na prazno.**

- Pri miješanju vrelih pripravaka, skinite spremnik s izvora topline. Za postizanje najboljih rezultata, nema potrebe pokretati mikser kroz pripravak. Umjesto toga, postavite štapni mikser centar spremnika s sa stopalom miksera zaronjenom dopola u pripravak.
- Kod ljepljivih sastojaka (prasa, celer, itd.), čistite štapni mikser redovno tokom pripreme, i uvjerite se da pratite sigurnosne upute za rastavljanje i čišćenje aparata.
- Kada pravite voćne pripravke, isjecite voće i skinite koru kao i sve košpice.
- Ne koristite aparat za pripremu tvrdih sastojaka (šećer, čokolada, kafa, kocke leda).

• **Mini sjeckalica 150 ml (ovisno o modelu): SL. E i 4**

- Stavite oštrice (E2) na pogonski klin bokala (E1).
- Stavite sastojke u bokal (E1) a zatim stavite poklopac (E3).
- Postavite motornu jedinicu (A) na poklopac (E4).
- Uključite motor (A) i pritisnite tipku za izbor brzine (B) i obradite hranu.
- Skinite motornu jedinicu (A) a zatim i poklopac (E3).
- Skinite oštrice (E2), držeći ih za plastične dijelove.
- Nakon upotrebe, izvadite prehrambene sastojke.
- **Ne upotrebljavajte aparat na prazno.**

• **Mutilica s više žica (ovisno o modelu): SL. F i 5**

- Postavite mutilicu s više žica (F2) na reduktor (F1).
- Postavite reduktor (F1) na motornu jedinicu (A).
- Okrećite dok ne ulegne na svoje mjesto.
- Nakon upotrebe, skinite reduktor (F1) i izvadite mutilicu (F2).
- Ne aktivirajte mutilicu s više žica duže od 3 minuta.

## ČIŠĆENJE

- Svi dijelovi i pribor vašeg miksera se mogu čistiti u mašini za posuđe, osim motorne jedinice (A) i reduktora (E3 i F1), jer se oni mogu čistiti samo vlažnom krpom.
- Prije čišćenja, isključite aparat s električnog napajanja.
- Ne koristite abrazivne spužve niti predmete koji imaju metalne dijelove.
- Ne uranjajte motornu jedinicu (A) u vodu niti druge tečnosti. Prebrišite je suhom ili blago vlažnom krpom.
- Ako je pribor obojen hranom (mrkve, narandže, itd.) obrišite ih krpom umočenom u ulje za kuhanje, a zatim očistite na uobičajen način. Mogu se pojaviti neke fleke tokom vremena, ali to neće utjecati na rezultate aparata.
- Noževima rukujte pažljivo; vrlo su oštri.

## RECEPTI

### Mikser (dijelovi A, B, C, D)

• **Majoneza:**

Stavite 1 žumance, 1 kašičicu blagog senfa, 1 kašičicu vinskog sirćeta, sol, biber, 250 ml suncokretovog ili maslinovog ulja u bokal od 800 ml.

Miksajte 15 sekundi.

Savjet: Svi sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

• **Čorba od mrkve s kimom:**

- 200 g mrkve izrezane na kockice veličine 15 mm x 15 mm, 300 ml vode, 1 kašičica kima sol, biber.

Stavite mrkvu u posudu miksera i dodajte vodu. Miksajte maksimalnom brzinom 20 sekundi. Zaustavite aparat. Sipajte sve u posudu, dodajte kim i kuhajte oko 30 min. Možete dodati vodu u toku kuhanja da biste dobili slabiju supu.

Posolite i pobiberite po ukusu.

### **Mini sjeckalica 150 ml (ovisno o modelu) SL. E:**

- Ovim aparatom, možete sjeckati ili usitniti:
  - Bijeli luk, sveže bilje, luk do 10 sekunde
- Sirovo meso: 70 g junetine, skinite žile i masnoću, isjecite na kockice od 1 cm i obradite 3 sekunde.

### **Mutilica s više žica (ovisno o modelu) SL. F:**

Umutite bjelance.

4 bjelanceta na 3 minuta.

## **AKO VAŠ APARAT NE RADI, ŠTA TREBA DA PODUZMETE?**

- Provjerite:

Je li vaš aparat propisno uključen u struju.

Je li strujni kabal u dobrom stanju.

Vaš aparat opremljen je sistemom za zaštitu od pregrijavanja. Ako se vaš aparat pregrije, isključit će se sam. U tom slučaju, ostavite ga da se ohladi oko 20 minuta, potom ga ponovno počnite koristiti.

### **I dalje ne radi?**

LINIJA ZA POMOĆ:

Ako imate probleme s aparatom ili upite, molimo prvo se obratite našem postprodajnom servisu za stručnu pomoć i savjet: Pogledajte priloženi spisak kontakata.

## **PRIBOR**

- Možete kupiti sljedeći pribor od našeg prodavača ili ovlaštenog servisnog centra (vidi spisak u servisnoj knjižici):

Mini sjeckalica 150 ml.

Bič nekoliko pramenova.

Dodatak za pripremu kaše od povrća.

Važno: ako želite da odbacite dodatak, molimo prvo pogledajte upute i pozovite ovlašteni servisni centar (vidi spisak na kraju) i dajte im šifru proizvoda vašeg aparata DDXXXXXX ili HBXXXXXX.

Děkujeme Vám, že jste si vybrali zařízení z naší produktové řady určené výhradně pro přípravu potravin v domácnosti.

## POPIS

### A Tělo motoru

### B Tlačítko pro uvedení do chodu

### C Tyčový mixér (plastový nebo kovový podle modelu)

### D Nádoba 800 ml

### E Mini sekač 150 ml (podle modelu)

E1 Nádoba

E2 Nůž

E3 Poklop

### F Kuchyňský šlehač (podle modelu)

F1 Upevňovací nástavec

F2 Šlehač

**POZOR:** bezpečnostní pokyny jsou součástí zařízení. Před prvním použitím nového zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny. Pokyny uchovávejte na přístupném místě, abyste je mohli kdykoliv použít.

## CS POUŽITÍ

- Před prvním použitím očistěte tyčový mixér a všechny součásti příslušenství saponátovou vodou. Důkladně je opláchněte a vysušte.
- Připravte si stabilní a suchou pracovní plochu.
- Nádoba, kterou používáte k mixování, musí být dostatečně vysoká, aby nedošlo k přetečení.
- Nádoba, kterou používáte k mixování (D), musí být naplněna maximálně 500 ml, aby nedošlo k přetečení.
- Tyčový mixér (C) nepoužívejte déle než 20 vteřin.

### • Tyčový mixér: OBR. 2 a 3

- Namontujte tyčový mixér (C) na tělo motoru (A), dokud není zcela utažen. Zapojte zařízení do sítě. OBR. 2.
- Vložte tyčový mixér (C) z poloviny do nádoby OBR. 3 a zapněte tlačítko spouštění rychlosti (B). Připravovaný pokrm musí zakrývat alespoň zvonovitou část tyčového mixéru pro zajištění účinného mixování.

### **DŮLEŽITÉ: Zařízení nepoužívejte naprázdno.**

- Při mixování teplých pokrmů odstavte nádobu na vaření z tepelného zdroje. Pro dosažení optimálních výsledků není třeba tyčovým mixérem pohybovat v připravovaném pokrmu. Vložte tyčový mixér na střední osu do nádoby a ponořte jej do připravovaného pokrmu aspoň tak, aby byl ponořena jeho zvonovitá část.
- U vláknitých materiálů (pórek, celer atd.) je nutno tyč během přípravy pravidelně čistit, přičemž je nutno dodržet bezpečnostní pokyny pro demontáž a čištění zařízení.



- Při přípravě ovocných pokrmů ovoce nakrájejte a před mixování z něj odstraňte jádra a pecky.
- Zařízení nepoužívejte na zpracování tvrdých materiálů (cukr, čokoláda, kávová zrnka, led).
- **Nádoba mini sekáče 150 ml (podle modelu): OBR. E a 4**
  - Nasadte nůž (E2) na kolík pohonu nádoby (E1).
  - Vložte přísady do nádoby (E1) a zakryjte ji poklopem (E3).
  - Nasuňte tělo motoru (A) na poklop (E4).
  - Zapněte tělo motoru (A) do sítě, stiskněte tlačítko spuštění rychlosti (B) a zpracujte pokrm.
  - Odstraňte tělo motoru (A), odstraňte poklop (E3).
  - Sundejte nůž (E2), držte jej přitom za jeho plastovou část.
  - Vyndejte potraviny.
  - **Zařízení nepoužívejte naprázdno.**
- **Kuchyňský šlehač (podle modelu): Obr. F a 5**
  - Nasadte šlehač (F2) na upevňovací nástavec (F1).
  - Nasadte upevňovací nástavec (F1) na tělo motoru (A).
  - Otočte jej, až zapadne.
  - Po ukončení mixování vymontujte upevňovací nástavec (F1) a odstraňte šlehač (F2).
  - Šlehač nepoužívejte déle než 3 minuty.

## ČIŠTĚNÍ

- Všechny části a příslušenství mixéru lze čistit v myčce kromě těla motoru (A) a upevňovacích nástavců (E3 a F1). U těch čištění provádějte pomocí navlhčeného hadříku.
- Před čištěním přístroj vždy odpojte z elektrické sítě.
- K čištění nepoužívejte abrasivní houbičky nebo materiály obsahující kovové prvky.
- Tělo motoru (A) nedávejte pod vodu nebo jinou tekutinu. Otřete jej suchým nebo mírně navlhčeným hadříkem.
- Pokud se příslušenství zbarvilo připravovanými materiály (mrkev, pomeranč atd.), otřete je hadříkem namočeným v oleji na vaření a poté očistěte obvyklým způsobem. Časem i po důkladném očištění mohou na zařízení zůstat nepatrné skvrny. To však nijak neovlivňuje výkon zařízení.
- Při manipulaci s nožem buďte opatrní, je velice ostrý.

## RECEPTY

### Tyčový mixér (části A, B, C, D)

#### • Majonéza:

Do nádoby o objemu 800 ml dejte 1 žloutek, 1 polévkovou lžici jemné hořčice, 1 polévkovou lžici bílého vinného octa, sůl, pepř, 250 ml olivového nebo slunečnicového oleje.

Mixujte 15 vteřin.

Tip: Všechny přísady by měly mít pokojovou teplotu.

### • **Mrkvová polévka na kmínu:**

- 200 g mrkví nakrájených na kostky 15 mm x15 mm, 300 ml vody, 1 kávová lžička kmínu, sůl, pepř

Vložte mrkev do mísy mixéru a přilijte vodu. Mixujte maximální rychlostí po dobu 20 s. Vypněte přístroj. Nalijte směs do kastrolu, přidejte kmín a nechte přibližně 30 min vařit. Během vaření můžete přidat další vodu, aby polévka nebyla tak hustá.

Dle chuti dochutte solí a pepřem.

### **Mini sekač 150 ml (podle modelu) OBR. E:**

• Pomocí tohoto sekače můžete namlít/nasekat:

- česnek, čerstvé bylinky, cibuli v 10 sekund.

- Syrové maso:

70 g hovězího (odstranit šlachy a chrupavky), nařezaného na centimetrové kostky, sekejte 3 vteřiny

### **Šlehač (podle modelu) obr. F:**

Šlehané vaječné bílky.

4 vaječné bílky za 3 minuty.

## **CO DĚLAT, KDYŽ ZAŘÍZENÍ NEFUNGUJE?**

• Zkontrolujte:

zda je zařízení správně zapojeno do sítě.

Neporušenost napájecího kabelu.

**CS** Mixér je vybaven zařízením na ochranu proti přehřívání. Pokud se mixér přehřívá, zařízení mixér vypne. V takovém případě nechte mixér 20 minut vychladnout a pak jej můžete znovu používat.

### **Zařízení stále nefunguje?**

INFOLINKA:

S dotazy ohledně výrobku se obraťte na zákaznickou podporu, která vám poskytne odbornou pomoc a poradenství: Viz příložený seznam kontaktů.

## **PŘÍSLUŠENSTVÍ**

• U distributora nebo autorizovaného servisního střediska si lze zakoupit následující příslušenství (viz seznam v servisní knížce):

Mini sekač 150 ml.

Whip několik pramenů.

Nástavec pro přípravu bramborového pyrě, zeleninového pyrě.

Důležité: Chcete-li si objednat některý prvek příslušenství, viz příslušné informace v tomto letáku a obraťte se na schválené servisní středisko (viz seznam na závěr) a uveďte kód výrobku svého zařízení ve tvaru DDXXXXXX nebo HBXXXXXX.

Köszönjük, hogy kínálatunkból ételkészítésre szolgáló, háztartási használatra tervezett készüléket választott.

## LEÍRÁS

### A. Motorblokk

### B. Indítógombok

### C. Mixerfej (a modelltől függően műanyag vagy fém)

### D. Pohár 800 ml

### E. Mini aprító 150 ml (a modelttől függően)

E1 Tál

E2 Kések

E3 Fedél

### F. Többszálás habverő (a modelttől függően)

F1 Reduktor

F2 Habverő

**FIGYELEM!** A biztonsági előírások a készülék részét képezik. Kérjük, a készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. Tartsa a leírást olyan helyen, ahol a későbbiekben szükség esetén könnyen hozzáférhet.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- A készülék első használatát megelőzően meleg, szappanos vízzel tisztítsa meg a tartozékokat. Alaposan öblítse le és szárítsa meg őket.
- Győződjön meg arról, hogy a munkafelület stabil és száraz.
- Helyezze az ételhozzávalókat egy olyan magas tálba, amelyből nem fröccsenhetnek ki.
- kifröccsenés elkerülése érdekében a poharat (D) ne töltsse fel 500 ml-nél (18 fl oz) magasabb szintre.
- A mixerfejet (C) ne használja 20 másodpercnél tovább

### • Mixerfej: 2. és 3. ÁBRA

- Helyezze a mixerfejet (C) félig a főzőedénybe 3. ÁBRA és nyomja meg az indítógombot (B). A készülék hatékony működése érdekében a készítménynek legalább a mixerfej harang részét el kell lepnie.

### **FONTOS: A készüléket ne használja üresen.**

- Meleg készítmények mixelése előtt vegye le a főzőedényt a hőforrásról. Nem szükséges mozgatni a mixerfejet a készítményben, mert ezzel nem ér el jobb eredményt. Ehelyett helyezze a mixerfejet a főzőedény közepébe úgy, hogy a harang félig a készítménybe merüljön.
- Rostos élelmiszerek (hagymafélék, zeller stb.) feldolgozása közben – a készülék szétszerelésére és tisztítására vonatkozó biztonsági előírások betartásával – rendszeresen tisztítsa meg a mixerfejet.
- Gyümölcsalapú készítmények készítésekor szeletelje fel a gyümölcsöt, és távolítsa el belőle

- a magot, illetve az egyéb kemény részeket.
- Ne készítsen elő a készülékkel szilárd állagú élelmiszereket (cukor, csokoládé, kávé, jégkocka).

#### • **Mini aprító 150 ml (a modelltől függően): E. és 4. ÁBRA**

- Illessze a késeket (E2) a tál (E1) központi tengelyére.
- Helyezze az élelmiszereket a tálba (E1) és illessze a helyére a fedelet (E3).
- Helyezze a motorblokkot (A) a fedélre (E4).
- Csatlakoztassa a motorblokkot (A) az elektromos hálózatra, nyomja meg az indítógombot (B) és készítse el az ételt.
- Vegye le a motorblokkot (A), majd a fedelet (E3).
- A műanyag részüknél fogva vegye ki a késeket (E2).
- Használat után vegye ki az élelmiszer-hozzávalókat.
- **Ezt a tartozékot ne használja üresen.**

#### • **Többszálás habverő (a modelltől függően): F. és 5. ÁBRA**

- Illessze a többszálás habverőt (F2) a reduktorra (F1).
- Helyezze a reduktort (F1) a motorblokkra (A).
- Forgassa ütközésig.
- Használat után csavarja le a reduktort (F1) és vegye le a habverőt (F2).
- A többszálás habverőt ne használja 3 percnél tovább.

## TISZTÍTÁS

- Všechny části a příslušenství mixéru lze čistit v myčce kromě těla motoru (A) a upevňovacích nástavců (E3 a F1). U těch čištění provádějte pomocí navlhčeného hadříku.
- Před čištěním přístroj vždy odpojte z elektrické sítě.
- K čištění nepoužívejte abrazivní houbičky nebo materiály obsahující kovové prvky.
- Tělo motoru (A) nedávejte pod vodu nebo jinou tekutinu. Otřete jej suchým nebo mírně navlhčeným hadříkem.
- Pokud se příslušenství zbarvilo připravovanými materiály (mrkev, pomeranč atd.), otřete je hadříkem namočeným v oleji na vaření a poté očistěte obvyklým způsobem. Časem i po důkladném očištění mohou na zařízení zůstat nepatrné skvrny. To však nijak neovlivňuje výkon zařízení.
- Při manipulaci s nožem buďte opatrní, je velice ostrý.

## RECEPTEK

### Mixerfej (A, B, C, D rész)

#### • **Majonéz:**

Tegyen 1 tojássárgáját, 1 evőkanál delikát mustárt, 1 evőkanál fehérborecet, sót, borsot, és 250 ml olíva vagy napraforgóolajat egy 800 ml pohárba.

Tizenöt másodpercig keverje az összetevőket.

Tipp: Minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.

#### • **Köményes sárgarépa leves:**

- 200 g 15mmx15mm-es kockákra vágott sárgarépa, 300 ml víz, 1 kávéskanál kömény, só, bors

- Tegye a sárgarépát a turmixedénybe, és adja hozzá a vizet. Turmixolja max. sebességgel 20 másodpercig. Állítsa le a készüléket. Öntse a turmixot egy serpenyőbe, adja hozzá a köményt, és főzze körülbelül 30 percig. A vizet főzés közben is hozzáadhatja, így a leves hígabb lesz. Sózza és borsozza igény szerint.

### **Mini aprító 150 ml (a modelltől függően) E ÁBRA:**

• Ezzel a tartozékkal a következők darabolására vagy szeletelésére van lehetőség:

- fokhagyma, friss zöldség, hagyma közben 10 másodpercig.

- nyers hús:

70 g kicsontozott marhahús 1 cm-es kockákra vágása 3 másodperc alatt elvégezhető

### **Többszálás habverő (a modelltől függően) F ábra:**

Felvert tojásfehérje:

4 tojásfehérje felverése 3 perc alatt.

## **MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?**

• Ellenőrizze, hogy:

a készülék elektromos hálózati csatlakoztatása megfelelő-e.

a tápkábel jó állapotban van-e.

a készülék fel van-e szerelve túlmelegedés elleni védőeszközzel. Ha a készülék túlmelegszik, akkor automatikusan kikapcsol. Ez esetben körülbelül 20 percig hagyja lehűlni, majd ismét használhatja.

### **Ha a készülék még ezek után sem működik:**

SEGÉLYVONAL:

Amennyiben problémája vagy kérdése van a készülékkel kapcsolatban, kérjük, akkor a szakszerű segítség és tanácsadás érdekében először az Ügyfélszolgálattal vegye fel a kapcsolatot. Lásd a mellékelt listát.

## **TARTOZÉKOK**

• Visszateladójától vagy valamely hivatalos szervizközponttól beszerezheti a következő tartozékokat (a listát lásd a szervizkönyvben):

Mini aprító 150 ml.

Whip több olyan kapcsolódó területen.

Burgonyapüréfej növényi pürék készítéséhez

Fontos: tartozékok selejtezése esetén először tanulmányozza át ezt az útmutatót, majd forduljon valamely hivatalos szervizközponthoz (a listát lásd az útmutató végén) és adja meg a készüléke DDXXXXXX vagy HBXXXXXX termékkódját.

Vă mulțumim pentru că ați ales un aparat din gama destinată exclusiv pregătirii alimentelor și utilizării casnice.

## DESCRIERE

### A Bloc motor

### B Butoane de pornire rapidă

### C Pciior-pasator (din plastic sau din metal, în funcție de model)

### D Pahar 800 ml

### E Minitocător de 150 ml (în funcție de model)

E1 Bol

E2 Cuțit

E3 Capac

### F Tel (în funcție de model)

F1 Reductor

F2 Tel

**ATENȚIE:** broșura cu măsurile de siguranță nu trebuie separată de aparat. Citiți-o cu atenție înainte de a utiliza pentru prima dată noul dumneavoastră aparat. Păstrați-o într-un loc în care o puteți găsi și consulta ulterior.

## UTILIZAREA APARATULUI

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, curățați accesoriile cu apă caldă și lichid de spălat vase. Clățiți-le și ștergeți-le cu atenție.
- Asigurați-vă că suprafața de lucru este stabilă și uscată.
- RO • Introduceți ingredientele într-un recipient suficient de înalt pentru a evita stropirea.
- Nu umpleți paharul (D) cu mai mult de 500 ml (18 fl oz), pentru a evita stropirea.
- Nu țineți în funcțiune piciorul-pasator (C) mai mult de 20 de secunde.

### • Piciorul-pasator: FIG. 2 și 3

- Înșurubați piciorul-pasator (C) în blocul motor (A) și asigurați-vă că acesta este complet înșurubat înainte de a conecta aparatul la priză. FIG. 2
- Introduceți piciorul-pasator (C) până la jumătate în recipient (FIG 3) și apăsați butonul de pornire rapidă (B). Preparatul trebuie să acopere cel puțin capul mixerului de mână, pentru a asigura o funcționare eficientă a aparatului.

### IMPORTANT: nu puneți în funcțiune aparatul când este gol.

- Înainte de a mixa preparate fierbinți, îndepărtați recipientul de sursa de căldură. Pentru cele mai bune rezultate, nu este necesar să mișcați piciorul-pasator în preparat. În schimb, introduceți piciorul în centrul recipientului, astfel încât capul mixerului să fie cufundat pe jumătate în compoziție.
- În cazul ingredientelor fibroase (praz, țelină etc.), curățați piciorul cu regularitate în timpul preparării, asigurându-vă că respectați instrucțiunile de siguranță pentru demontarea și curățarea aparatului.

- În cazul preparatelor pe bază de fructe, feliați fructele și îndepărtați în prealabil miezul sau sâmburii.
- Nu utilizați aparatul pentru ingrediente tari (zahăr, ciocolată, cafea, cuburi de gheață).
- **Minitocător de 150 ml (în funcție de model): FIG. E și 4**
  - Poziționați cuțitul (E2) pe axul de antrenare al bolului (E1).
  - Introduceți ingredientele în bol (E1) și apoi fixați capacul (E3).
  - Fixați blocul motor (A) pe capac (E4).
  - Conectați blocul motor (A) la priză și apăsați butonul de pornire rapidă (B) și procesați alimentele.
  - Îndepărtați blocul motor (A), apoi capacul (E3).
  - Îndepărtați cuțitul (E2), ținându-l de partea din plastic.
  - După utilizare, scoateți ingredientele.
- **Nu puneți în funcțiune acest accesoriu când este gol.**

- **Tel (în funcție de model): fig. F și 5**

- Fixați telul (F2) în reductor (F1).
- Fixați reductorul (F1) în blocul motor (A).
- Rotiți până când este fixat în poziția corectă.
- După utilizare, deșurubați reductorul (F1) și îndepărtați telul (F2).
- Nu țineți în funcțiune telul mai mult de 3 minute.

## CURĂȚARE

- Toate componentele și accesoriile mixerului dumneavoastră pot fi introduse în mașina de spălat vase, cu excepția blocului motor (A) și a reductoarelor (E3 & F1), care se pot curăța doar cu o lavetă umedă.
- Înainte de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică.
- Nu utilizați bureți abrazivi sau obiecte cu părți metalice.
- Nu scufundați blocul motor (A) în apă sau în orice alt lichid. Curățați-l ștergându-l cu o lavetă uscată sau ușor umedă.
- Dacă accesoriile sunt pătate de alimente (morcovi, portocale etc.), frecați-le cu o lavetă înmuiată în ulei pentru gătit și apoi curățați-le în mod obișnuit. Anumite pete pot apărea în timp, dar acest lucru nu afectează performanța aparatului.
- Manevrați cuțitul cu atenție, întrucât este extrem de ascuțit.

## REȚETE

### Piciorul-pasator (părțile A, B, C, D)

- **Maioneză:**

Introduceți într-un pahar de 800 ml un gălbenuș de ou, 0 lingură de muștar dulce, 0 lingură de oțet din vin alb, sare, piper, 250 ml de ulei de măsline sau de floarea-soarelui.

Mixați timp de 15 secunde.

Sugestie: toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

- **Supă de morcovi cu chimen:**

- 200 g de morcovi tăiați în cuburi de 15 mm x 15 mm, 300 ml de apă, 1 linguriță de chimen, sare, piper

- Puneți morcovii în bolul mixerului și adăugați apa. Mixați la viteza maximă timp de 20 s. Opriti aparatul. Turnați amestecul într-o oală, adăugați chimenul și lăsați totul să fiarbă timp de aproximativ 30 de minute. Puteți adăuga apă în timpul fierberii pentru a reduce din consistența supei.
- Adăugați sare și piper după gust.

### **Minitocătorul de 150 ml (în funcție de model) FIG. E:**

- Cu ajutorul acestui accesoriu, puteți mărunți sau toca:
  - usturoi, ierburi aromate, ceapă în 10 secunde
  - carne crudă
    - 70 g de carne de vită, fără tendoane și cartilaje, tăiată în cuburi de 1 cm, se procesează în 3 secunde

### **Telul (în funcție de model) Fig. F:**

Albușuri de ou bătute.

4 albușuri de ou în 3 minute.

## **CE PUTEȚI FACE DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ?**

- Asigurați-vă că:

Aparatul dumneavoastră este conectat corect la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Cablul de alimentare este în stare bună.

Aparatul dumneavoastră este echipat cu un dispozitiv de protecție împotriva supraîncălzirii. Dacă aparatul dumneavoastră se supraîncălzește, se va opri automat. În acest caz, lăsați-l să se răcească aproximativ 20 de minute, apoi utilizați-l din nou.

### **Aparatul dumneavoastră tot nu funcționează?**

LINIE DE ASISTENȚĂ TELEFONICĂ:

Dacă aveți orice problemă sau întrebare referitoare la produs, vă rugăm să contactați mai întâi Echipa de relații cu clienții pentru asistență de specialitate și sfaturi: a se vedea lista anexată cu detaliile de contact.

## **ACCESORII**

- Puteți achiziționa următoarele accesorii de la distribuitorul dumneavoastră sau de la un centru de service autorizat (a se vedea lista din manualul de service):

Minitocător de 150 ml.

Multi bici strand.

Accesoriu pentru piure de cartofi, pentru prepararea piureurilor din legume.

Important: dacă doriți să aruncați un accesoriu, vă rugăm să consultați mai întâi această broșură cu instrucțiuni și să contactați un centru de service autorizat (a se vedea lista de la final), comunicând codul aparatului dumneavoastră DDXXXXXX sau HBXXXXXX.



Ďakujeme vám, že ste si vybrali spotrebič zo série ,ktorá bola navrhnutá výhradne na prípravu pokrmov v domácnosti.

## POPIS

**A Blok motora**

**B Spúšťacie tlačidlo**

**C Noha mixéra (plastová alebo kovová v závislosti od modelu)**

**D Nádobka 800 ml**

**E Mini sekáč 150 ml (v závislosti od modelu)**

E1 Miska

E2 Nože

E3 Kryt

**F Šľahacia metlička (v závislosti od modelu)**

F1 Redukčný prevod

F2 Metlička

**POZOR:** bezpečnostné predpisy sú súčasťou spotrebiča. Skôr ako prvýkrát použijete svoj nový spotrebič, si ich starostlivo prečítajte. Uchovajte ich na dostupnom mieste, aby ste do nich mohli v prípade potreby neskôr nahliadnuť.

## POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

- Pred prvým použitím spotrebiča umyte príslušenstvo v teplej vode s použitím prostriedku na umývanie riadu. Dôkladne ho opláchnite a osušte.
- Zabezpečte, aby bola pracovná plocha stabilná a suchá.
- Umiestnite suroviny do dostatočne vysokej nádoby, aby sa zabránilo vyšplachnutiu.
- Neplňte nádobku (D) nad značku 500 ml, aby sa zabránilo vyšplachnutiu.
- Nepoužívajte nohu mixéra (C) dlhšie ako 20 sekúnd.

**• Noha mixéra: OBR. 2 a 3**

- Naskrutkujte nohu mixéra (C) na blok motora (A) a zabezpečte, aby bola noha úplne naskrutkovaná pred zapojením spotrebiča do zásuvky. OBR. 2
- Vložte nohu mixéra (C) do polovice nádoby OBR. 3 a stlačte spúšťacie tlačidlo (B). Pripravovaný pokrm musí pokrývať aspoň hlavu ručného mixéra, aby sa zaručila efektívna prevádzka spotrebiča.

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Nezapínajte prázdny prístroj.**

- Pred miešaním horúcich pokrmov odstráňte nádobu zo zdroja tepla. Na dosiahnutie najlepších výsledkov nie je nutné pohybovať nohou mixéra v pokrme. Stačí, ak vložíte nohu do stredu nádoby s hlavou mixéra do polovice ponorenou do pokrmu.
- Pri vláknitých surovinách (pór, zeler atď.) je potrebné počas prípravy nohu pravidelne čistiť, pričom je nutné dbať na dodržiavanie bezpečnostných pokynov pre rozobratie a čistenie spotrebiča.

- Pri príprave ovocných pokrmov nakrájajte ovocie a vopred odstráňte jadrá a kôstky.
- Nepoužívajte prístroj na prípravu tvrdých prípravkov (cukor, čokoláda, káva, ľadové kocky).

#### • **Mini sekáč 150 ml (v závislosti od modelu): OBR. E a 4**

- Pripevnite nože (E2) na hnací kolík misky (E1).
- Vložte suroviny do misky (E1) a následne založte kryt (E3).
- Pripevnite na kryt (E4) blok motora (A).
- Zapojte blok motora (A) do zásuvky a stlačte spúšťacie tlačidlo (B) a zmiešajte pokrm.
- Odstráňte blok motora (A) a následne poklop (E3).
- Odstráňte nože (E2). Držte ich za plastovú časť.
- Po použití odstráňte suroviny.
- **Nezapínajte prázdny spotrebič.**

#### • **Šľahacia metlička (v závislosti od modelu) Obr. F a 5**

- Pripevnite šľahaciu metličku (F2) na redukčný prevod (F1).
- Pripevnite redukčný prevod (F1) na blok motora (A).
- Naskrutkujte ho na doraz.
- Po použití odskrutkujte redukčný prevod (F1) a vyberte metličku (F2).
- Nepoužívajte šľahaciu metličku dlhšie ako 3 minúty.

## ČISTENIE

- Všetky časti a príslušenstvo mixéra je možné umývať v umývačke riadu okrem bloku motora (A) a redukčného prevodu (E3 a F1). Tieto sa môžu čistiť len pomocou vlhkej handričky.
- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Na čistenie drsné čistiace prostriedky ani predmety obsahujúce kovové časti.
- Neponárajte blok motora (A) do vody ani inej tekutiny. Utrite ho suchou alebo mierne navlhčenou handričkou.
- Ak je príslušenstvo zafarbené od pokrmu (mrkva, pomaranče atď.), utrite ich handričkou navlhčenou jedlým olejom a umyte ich ako zvyčajne. Postupom času sa môžu vyskytnúť škvrny. Tieto nemajú žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Pri používaní nožov buďte opatrní, pretože sú veľmi ostré.

## RECEPTY

### **Noha mixéra (časti A, B, C, D)**

#### • **Majonéza:**

Dajte do 800 ml nádoby 1 vaječný žĺtok, 1 polievkovú lyžicu jemnej horčice, 1 polievkovú lyžicu bieleho vínneho octu, soľ, korenie a 250 ml olivového alebo slnečnicového oleja.

Mixujte 15 sekúnd.

Tip: Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

#### • **Mrkvová polievka s rascou:**

- 200 g mrkvy nakrájanej na kocky veľkosti 15 mm x 15 mm, 300 ml vody, 1 kávová lyžička rasce, oľ, mleté čierne korenie.

Mrkvu vložte do pracovnej nádoby mixéra a pridajte vodu. Mixujte pri maximálnej rýchlosti po dobu 20 s. Vypnite prístroj. Vylejte všetko do hrnca, pridajte rascu a varte približne 30 minút. Ak chcete redšiu polievku, môžete počas varenia pridať vodu. Podľa chuti pridajte soľ a mleté čierne korenie.

### **Mini sekáč 150 ml (v závislosti od modelu) OBR. E:**

• Pomocou tohto príslušenstva môžete rozdrobiť alebo rozsekať:

- cesnak, čerstvé bylinky, cibuľu dobu 10 sekúnd
- surové mäso:

70 g hovädzieho mäsa (odstráňte šľachy a chrupavky) pokrájajte na 1 cm kocky a mixujte po dobu 3 sekúnd

### **Šľahacia metlička (v závislosti od modelu) Obr. F:**

Šľahané vaječné bielka.

4 vaječné bielka za 3 minúty.

## **ČO ROBIŤ V PRÍPADE, AK SPOTREBIČ NEFUNGUJE?**

• Skontrolujte:

Či je spotrebič správne zapojený do elektrickej siete.

Či je napájací kábel v dobrom stave.

Či je váš spotrebič vybavený zariadením na ochranu proti prehriatiu. Ak sa váš spotrebič prehreje, automaticky sa vypne. V tomto prípade ho nechajte vychladnúť na približne 20 minút a potom ho môžete znovu používať.

### **Spotrebič stále nefunguje?**

LINKA POMOCI:

V prípade akýchkoľvek problémov s výrobkom alebo otázok kontaktujte najprv naše oddelenie pre styk so zákazníkmi, ktoré vám poradí a poskytne odbornú pomoc. Pozrite zoznam kontaktov v prílohe.

## **PRÍSLUŠENSTVO**

• Nasledujúce príslušenstvo si môžete zakúpiť u vášho predajcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke):

Mini sekáč 150 ml.

Whip niekoľko prameňov.

Noha na prípravu zemiakovej kaše, na prípravu zeleninového pyré

Dôležité upozornenie: ak chcete zlikvidovať nástavec, pozrite si najskôr tento návod a kontaktujte autorizované servisné stredisko (pozri zoznam na konci) a uveďte kód výrobku pre váš spotrebič DDXXXXXX alebo HBXXXXXX.

Čestitamo, izbrali ste napravo iz palete izdelkov, zasnovanih za pripravo hrane in domačo uporabo.

## OPIS

**A Enota z motorjem**

**B Gumb za hitri vklop**

**C Glava paličnega mešalnika (plastična ali kovinska, odvisno od modela)**

**D Vrč 800 ml**

**E Mali sekljalnik s prostornino 150 ml (odvisno od modela)**

E1 Posoda

E2 Rezila

E3 Pokrov

**F Metlica za stepanje (odvisno od modela)**

F1 Nastavek

F2 Metlica

**POZOR:** seznam varnostnih ukrepov, ki jih je treba upoštevati, je priložen. Pred prvo uporabo nove naprave natančno preberite navodila. Shranite jih na priročno mesto, da jih boste tudi v prihodnosti lahko uporabili.

## UPORABA NAPRAVE

- Pred prvo uporabo te naprave vse sestavne dele operite v topli vodi z dodanim sredstvom za pomivanje posode. Previdno jih sperite in posušite.
- Zagotoviti morate, da je površina, na kateri boste napravo uporabljali, stabilna in suha.
- Sestavine položite v posodo, ki je dovolj visoka, da vsebina med uporabo mešalnika iz nje ne bo pljuskala.
- Vrč (D) napolnite le do oznake za 500 ml in tako preprečite pljuskanje.
- Glava mešalnika (C) naj ne deluje več kot 20 sekund hkrati.

### SL • Glava mešalnika: SLIKI 2 IN 3

- Glavo mešalnika (C) privijte na enoto z motorjem (A). Preden napravo priklopite, se prepričajte, da je glava do konca privita. SLIKA 2
- Glavo mešalnika (C) spustite do polovice v posodo (SLIKA 3) in pritisnite gumb za hiter vklop (B1 ali B2). Vsebina posode mora prekrivati glavo ročnega paličnega mešalnika, da se zagotovi učinkovito delovanje naprave.

### POMEMBNO: Naprava ne sme delovati v prazno.

- Pred uporabo mešalnika z vročimi jedmi posodo s sestavinami umaknite z vira toplote. Glave mešalnika vam ni treba premikati po posodi.
- Palični mešalnik preprosto postavite na sredino posode, glava naj bo do polovice potopljena v hrano.
- Pri mešanju vlaknastih sestavin (por, zelena ipd.) med pripravo glavo redno čistite v skladu z varnostnimi ukrepi in navodili za razstavljanje in čiščenje naprave.

- Ko mešate sadne pripravke, sadje razrežite na kose in pred mešanjem odstranite vsa peščišča ali koščice.
- Naprave ne uporabljajte za mletje trdih sestavin (sladkor, čokolada, kavna zrna, kocke ledu).

#### • **Mali sekljalnik s prostornino 150 ml (odvisno od modela) SLIKI E IN 4**

- Namestite rezila (E2) na os za vrtenje v posodi (E1).
- Sestavine stresite v posodo (E1), nato namestite pokrov (E3).
- Nato enoto z motorjem (A) privijte na pokrov (E4)
- Priklopite enoto z motorjem (A), pritisnite gumb za hiter vklop (B) in sesekljajte hrano.
- Najprej odstranite enoto z motorjem (A), nato pa še pokrov (E3).
- Odstranite rezila (E2), tako da primete za plastični del.
- Nato sestavine odstranite iz posode.
- **Te dodatne naprave ne vključite, če je prazna.**

#### • **Metlica za stepanje (odvisno od modela): SLIKI F IN 5**

- Metlico za stepanje (F2) namestite na nastavek (F1).
- Nastavek (F1) privijte na enoto z motorjem (A).
- Obračajte, dokler ni tesno privit in se več ne obrača.
- Po uporabi nastavek (F1) odvijte in odstranite metlico za stepanje (F2).
- Metlica za stepanje naj ne deluje več kot 3 minute hkrati.

## ČIŠČENJE

- Vse sestavne dele in dodatke paličnega mešalnika lahko operete v pomivalnem stroju razen enote z motorjem (A) in nastavkov (E3 in F1), te je treba očistiti le z vlažno krpo.
- Pred čiščenjem napravo odklopite z električnega napajanja.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev ali predmetov, v katerih so kovinski delci.
- Enote z motorjem (A) ne smete potopiti v vodo oziroma druge tekočine. Očistite jo s suho ali rahlo vlažno krpo.
- Če se vaši dodatki obarvajo s hrano (korenje, pomaranče itd.), jih obrišite s krpo, namočeno v olje za kuhanje, nato pa jih očistite kot običajno. V daljšem časovnem obdobju se lahko pojavijo madeži, ki pa ne bodo vplivali na delovanje naprave.
- Z rezili ravnajte previdno, ker so izredno ostra.

## RECEPTI

### **Glava mešalnika (deli A, B, C, D)**

#### • **Majoneza:**

v posodo s prostornino 800 ml dajte 1 rumenjaki, 1 jedilna žlica blage gorčice, 1 jedilno žlico belega jedilnega kisa, sol, poper in 250 ml olivnega ali sončničnega olja.

Mešajte 15 sekund.

Namig: vse sestavine naj bodo sobne temperature.

#### • **Juha iz korenja in kumine:**

– 200 g korenja, narezanega na kocke (15 mm x 15 mm), 300 ml vode, 1 čajna žlica kumine, sol, poper.

- Korenje dodajte v posodo mešalnika in prilijte vodo. 20 sekund mešajte pri najvišji hitrosti. Ustavite aparat. Vsebino zlijte v posodo, dodajte kumino in kuhajte približno 30 minut. Če želite manj gosto juho, jo lahko med kuhanjem razredčite z vodo.
- Solite in poprajte po okusu.

### **Mali sekljalnik s prostornino 150 ml (odvisno od modela), SLIKA E:**

- S tem dodatkom lahko meljete ali sekljate tudi naslednje sestavine:
  - česen, sveža zelišča, čebulo pa jih 10 sekunde ;
  - surovo meso.

70 g govedine, iz katere so odstranjene kosti in hrustanec, razrežite na centimetske kocke, nato pa jih 3 sekunde meljete.

### **Metlica za stepanje (odvisno od modela), SLIKA F:**

Stepanje jajčnih beljakov

4 jajčne beljake z metlico stepajte 3 minute.

## **KAJ MORATE STORITI, ČE NAPRAVA NE DELUJE?**

- Preverite:

Če je naprava pravilno vključena v električno omrežje.

Če je električni kabel nepoškodovan in v dobrem stanju.

Če je vaša naprava opremljena s sistemom, ki preprečuje pregrevanje. Če se vaša naprava pregreje, se samodejno izklopi. V tem primeru jo pustite 20 minut, da se ohladi, nato pa jo lahko ponovno uporabite.

### **Vaš aparat še vedno ne deluje?**

TEL. ŠT. ZA POMOČ:

V primeru težav z izdelkom oziroma kakršnih koli vprašanj stopite v stik z našo ekipo za pomoč uporabnikom, ki vam bo nudila strokovno pomoč in nasvete: glejte pripet seznam stikov.

## **DODATKI**

- Pri pooblaščenem trgovcu ali v pooblaščenem servisnem centru (glejte seznam v servisni knjižici) lahko kupite naslednje dodatke:
  - mali sekljalnik s prostornino 150 ml,
  - bič več sklopov,
  - glavo za izdelavo pireja iz krompirja ali druge zelenjave.

Pomembno: če želite dodatek odvreči, najprej ponovno preberite ta navodila in se obrnite na pooblaščen servisni center (glejte seznam na koncu). Tu boste morali predložiti kodo vaše naprave: DDXXXXXX ali HBXXXXXX.

Hvala vam što ste odabrali aparat iz naše ponude, napravljen isključivo za pripremu hrane i upotrebu u domaćinstvu.

## OPIS

**A Pogonska jedinica**

**B Taster za start**

**C Stopa miksera (plastična ili metalna u zavisnosti od modela)**

**D Posuda 800 ml**

**E Mini seckalica 150 ml (u zavisnosti od modela)**

E1 Bokal

E2 Sečiva

E3 Poklopac

**F Žica za mućenje (u zavisnosti od modela)**

F1 Reduktor

F2 Mutilica

**OPREZ:** mere predostrožnosti su deo uređaja. Pre prve upotrebe svog novog uređaja pažljivo ih pročitajte. Držite ih na mestu gde ih možete pronaći i kasnije pogledati.

## UPOTREBA APARATA

- Pre prve upotrebe aparata, operite pribor toplom vodom i deterdžentom za sudove. Pažljivo isperite i osušite.
- Uverite se da je vaš radni prostor stabilan i suv.
- Stavite sastojke u posudu koja je dovoljno visoka da izbegnete prskanje.
- Nemojte puniti posudu (D) više od 500 ml (18 fl oz) da izbegnete prskanje.
- Nemojte da radite mikserom (C) duže od 20 sekundi.

### • Mikser: SL. 2 i 3

- Pričvrstite stopu (C) na pogonsku jedinicu (A), i uverite se da je dobro pričvršćena pre uključjenja aparata u struju. SL. 2.
- Ubacite stopu miksera (C) do polovine u posudu SL. 3 i pritisnite start taster za izbor brzine (B). Količina hrane mora pokriti bar glavu ručnog blendera da bi se osigurao efikasan rad aparata.

### **VAŽNO: Ne uključujte uređaj kada je prazan.**

- Pre miksiranja vrelih sastojaka, skinite posudu sa izvora toplote. Za najbolje rezultate, nema potrebe kružiti mikserom po sastojcima. Umesto toga, stavite mikser u centar posude tako da je stopa do pola uronjena u hranu.
- Za lepljive sastojke (mladi luk, celer, itd.), redovno čistite stopu tokom pripreme, i pratite sigurnosna uputstva za demontiranje i čišćenje aparata.
- Kada pravite jela na bazi voća, prvo isecite voće i skinite koru kao i sve koštice.
- Ne pokrećite aparat za pripremu tvrde hrane (šećer, čokolada, kafa, kocke leda).

#### • **Mini seckalica 150 ml (u zavisnosti od modela): SL. E i 4**

- Stavite sečiva (E2) na pogonski nosač posude (E1).
- Stavite sastojke u posudu (E1) a zatim vratite poklopac (E3).
- Stavite pogonsku jedinicu (A) na poklopac (E4).
- Uključite pogonsku jedinicu (A) i pritisnite taster za start (B) i obradite hranu.
- Skinite pogonsku jedinicu (A) a zatim i poklopac (E3).
- Skinite sečiva (E2), držeći ih za plastične delove.
- Posle upotrebe, izvadite sastojke.
- **Ne uključujte aparat kada je prazan.**

#### • **Žica za mućenje (u zavisnosti modela): SL. F i 5**

- Stavite žicu za mućenje (F2) na reduktor (F1).
- Stavite reduktor (F1) na pogonsku jedinicu (A).
- Okrećite dok se ne zabravi na potrebnom mestu.
- Posle upotrebe, odvrnite reduktor (F1) i skinite žicu za mućenje (F2).
- Nemojte da koristite žicu za mućenje duže od 3 minuta.

## ČIŠĆENJE

- Svi delovi i pribor vašeg miksera mogu se prati u mašini za sudove osim pogonske jedinice (A) i reduktora (E3 i F1), jer se oni mogu čistiti samo vlažnom krpom.
- Isključite aparat iz struje pre čišćenja.
- Ne koristite abrazivne sunđere niti predmete koji sadrže metalne delove.
- Ne uranjate pogonsku jedinicu (A) u vodu ili druge tečnosti. Prebrišite je suvom ili blago navlaženom krpom.
- Ako vam pribor bude obojen hranom (šargarepe, pomorandže, itd.) obrišite ih krpom umočenom u jestivo a zatim ih uobičajeno očistite. Neke fleke mogu da se pojave vremenom, ali to neće uticati na rezultate aparata.
- Pažljivo rukujte noževima, jer su oni izuzetno oštri.

## RECEPTI

### **Mikser (delovi A, B, C, D)**

#### • **Majonez:**

Stavite 1 žumance, 1 supenu kašiku blagog senfa, 1 supenu kašiku belog vinskog sirćeta, soli, bibera, 250 ml maslinovog ili suncokretovog ulja u posudu od 800 ml.

Miksirajte 15 sekundi.

Savet: Svi sastojci treba da su na sobnoj temperaturi.

### • **Mini seckalica 150 ml (u zavisnosti od modela) SL. E:**

• Ovim priborom, možete seckati ili usitnjavati:

- Beli luk, sveže bilje, luk 3 sekunde.

- Sirovo meso:

70 g junetine, skinuti žilice i masnoću, iseći na kockice od 1 cm i seckati 3 sekunde.



## Mutilica sa više žica (zavisno od modela) SL. F:

Sneg od belanaca.

4 belanca, 3 minuta mućenja.

## AKO APARAT NEĆE DA RADI, ŠTA TREBA URADITI?

• Proverite:

Da li je pravilno uključen u struju.

Da li je naponski kabl u dobrom stanju.

Vaš aparat je opremljen uređajem koji štiti od pregrevavanja. Ako se aparat pregreje, sam će se isključiti. Tada, ostavite ga da se ohladi na oko 20 minuta pa ga ponovo uključite.

### Aparat i dalje neće da radi?

Korisnički servis:

Ako imate bilo kakvih problema ili pitanja u vezi sa proizvodom, za stručnu pomoć i savet se obratite Službi podrške: Pogledajte spisak u garantnom listu.

## PRIBOR

• U ovlašćenom servisu sledeće dodatke (pogledajte spisak u garantnom listu):

Mini seckalica 150 ml.

Bič nekoliko pramenova.

Dodatak za krompir pire, i za kaše od povrća.

Važno, ako želite da odbacite priključak, prvo pogledajte uputstva o tome i pozovite ovlašćeni servisni centar (pogledajte spisak u garantnom listu) i dajte im šifru proizvoda vašeg aparata DDXXXXXX ili HBXXXXXX.

Hvala što ste izabrali jedan od uređaja iz ponude, namijenjen isključivo za pripremu hrane i uporabu u kućanstvu.

## OPIS

### A Kućište motora

### B Tipka za uključivanje

### C Nastavak s oštricom za usitnjavanje (plastični ili metalni, ovisno o modelu)

### D Posuda 800 ml

### E Mini sjeckalica s posudom zapremnine 150 ml (ovisno o modelu)

E1 Posuda

E2 Oštrice

E3 Poklopac

### F Miješalica (ovisno o modelu)

F1 Reduktor

F2 Miješalica

**UPOZORENJE:** Mjere opreza čine dio ovog uređaja. Pažljivo ih pročitajte prije prvog korištenja novog uređaja. Čuvajte ih na mjestu na kojem ćete ih kasnije moći pronaći i pročitati.

## UPORABA UREĐAJA

- Prije prve uporabe uređaja, očistite pribor u toploj vodi i sredstvom za pranje. Pažljivo ga isperite i osušite.
- Vaša radna površina treba biti stabilna i suha.
- Stavite namirnice u dovoljno visoku posudu kako biste izbjegli prskanje.
- Kako biste izbjegli prskanje, ne punitite posudu (D) iznad oznake od 500 ml (18 fl oz).
- Ne rabite nastavak s oštricom za usitnjavanje (C) duže od 20 sekundi.
- **Nastavak s oštricom za usitnjavanje: SLIKE 2 I 3**
  - Prije miješanja vrućih pripravaka, uklonite posudu s izvora topline. Za postizanje boljih rezultata nije potrebno kružno pomicati nastavak s oštricom unutar priprema.
  - Umjesto toga, stavite nastavak u središte posude te uorinite završetak nastavka do pola u pripravak.
  - Za vlaknaste namirnice (poriluk, celer itd.), redovito čistite nastavak s oštricom tijekom pripreme, pazeći da pratite sigurnosne upute za rastavljanje i čišćenje uređaja.
  - Kada radite pripravke s voćem, narežite voće na komade i unaprijed uklonite koštice.
  - Ne rabite uređaj za obradu tvrdih namirnica (šećer, čokolada, kava, kockice leda).
- **Mini sjeckalica s posudom zapremnine 150 ml (ovisno o modelu): SLIKE E I 4**
  - Namjestite oštrice (E2) na pokretnu osovinu posude (E1).
  - Stavite namirnice u posudu (E1) i namjestite poklopac (E3).
  - Postavite kućište motora (A) na poklopac (E4).
  - Uključite motor (A) i pritisnite tipku za uključivanje (B) te obradite namirnice.
  - Uklonite kućište motora (A), a zatim i poklopac (E3).

- Uklonite oštrice (E2), držeći plastični dio.
- Nakon uporabe, izvadite namirnice.
- **Ne uključujte ovaj nastavak kad je posuda prazna.**

• **Miješalica (ovisno o modelu): SLIKE F I 5**

- Namjestite miješalicu (F2) u reduktor (F1).
- Stavite reduktor (F1) na kućište motora (A).
- Okrenite dok se pravilno ne učvrsti.
- Nakon uporabe, odvijte reduktor (F1) i odvojite miješalicu (F2).
- Ne upotrebljavajte miješalicu duže od 3 minute.

## ČIŠĆENJE

- Svi dijelovi i nastavci štapnog miksera mogu se prati u perilici posuđa, osim kućišta motora (A) i reduktora (E3 i F1), oni se mogu očistiti samo vlažnom krpom.
- Prije čišćenja, isključite uređaj iz utičnice.
- Nemojte rabiti sredstva za brušenje ili predmete koji sadrže metalne dijelove.
- Kućište motora (A) nemojte uranjati u vodu i druge tekućine. Obrišite ga suhom ili malo vlažnom krpom.
- Ako je pribor obojan zbog namirnica (mrkva, naranče itd.) trljajte ga krpom umočenom u jestivo ulje te ga očistite na uobičajen način. Tijekom vremena se mogu pojaviti poneke mrlje, ali to neće utjecati na učinkovitost uređaja.
- Oprezno rukujte oštricama jer su veoma oštre.

## RECEPTI

### Nastavak s oštricom za usitnjavanje (dijelovi A, B, C, D)

• **Majoneza:**

U vrč zapremnine 800 ml stavite 1 žumanjak, 1 žlicu blagog senfa, 1 žlicu bijelog vinskog octa, sol, papar, 250 ml maslinovog ili suncokretovog ulja.

Miješajte 15 sekundi.

Savjet: Svi bi sastojci trebali biti sobne temperature.

• **Juha od mrkve s kimom:**

– 200 g mrkve narezane na kockice veličine 15 mm x 15 mm, 300 ml vode, 1 žličica kima, sol, papar.

Stavite mrkvu u posudu za miješanje i dodajte vodu. Miješajte najvećom brzinom 20 s. Zaustavite uređaj. Ulijte smjesu u lonac, dodajte kim i kuhajte oko 30 min. Tijekom kuhanja možete dodati vode, da bi dobili rjeđu juhu. Sol i papar dodajte po želji.

### Mini sjeckalica s posudom zapremnine 150 ml (ovisno o modelu) SLIKA E:

• S ovim dodatkom možete samljati ili narezati:

– češnjak, svježe bilje, luk

– sirovo meso:

70 g govedine, bez tetiva i hrskavica, narežite na kockice od 1 cm i obradite u 3 sekunde

## **Miješalica (ovisno o modelu) SLIKA F:**

Snijeg od bjelanjaka.  
4 bjelanjka u 3 minute.

## **AKO UREĐAJ NE RADI, ŠTO TREBATE UČINITI?**

### • Provjerite:

Je li uređaj ispravno priključen u električnu mrežu.

Je li kabel u dobrom stanju.

Je li uređaj opremljen uređajem za zaštitu od pregrijavanja. Ako se uređaj pregrije, sam će se isključiti. U tom slučaju, ostavite ga da se ohladi oko 20 minuta te ponovno počnete s uporabom.

### **Uređaj i dalje ne radi?**

#### **KONTAKT ZA POMOĆ:**

U slučaju bilo kakvog problema ili upita, najprije se javite timu za korisničku podršku za stručnu pomoć i savjet: vidi priložen popis kontakata.

## **DODACI**

• Sljedeće nastavke možete kupiti u ovlaštenom servisu (vidi popis u servisnom listu):

Mini sjeckalica s posudom zapremnine 150 ml.

Bič nekoliko pramenova.

Nastavak s oštricom za pripremu pire krumpira te za pripremu pire od povrća.

Važno je naglasiti da ako želite kupiti neki od nastavaka, molimo da najprije pročitate ove upute za uporabu i zatim nazovete ovlašteni servis (vidi popis na kraju) navodeći serijski broj vašeg uređaja DDXXXXXX ili HBXXXXXX.

Täname teid, et valisite seadme sarjast, mis on loodud spetsiaalselt koduseks toituvalmistamiseks.

## KIRJELDUS

### A Mootor

### B Kiirkäivitusnupud

### C Saumikseri jalg (olenevalt mudelist kas plastmassist või metallist)

### D Kann 800 ml

### E Minilõikur 150 ml (olenevalt mudelist)

E1 Kauss

E2 Terad

E3 Kaas

### F Mitme traadiga vispel (olenevalt mudelist)

F1 Reduktor

F2 Vispel

**TÄHELEPANU:** ohutusabinõud kuuluvad seadme juurde. Lugege need enne uue seadme esimest kasutamist hoolikalt läbi. Hoidke neid hiljem kasutamiseks hõlpsasti leitavas kohas.

## SEADME KASUTAMINE

- Enne seadme esmakasutust peske tarvikuid soojas vee ja seebiga. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Veenduge, et tööpind oleks kindel ja kuiv.
- Asetage toiduaine anumasse, mis on piisavalt kõrge, et pritsimist vältida.
- Pritsimise vältimiseks ärge täitke kannu (D) rohkem kui 500 ml.
- Ärge kasutage saumikseri jalga (C) korraga kauem kui 20 sekundit.

### • Saumikseri jalg: Joonised 2 ja 3

- Keerake saumikseri jalg (C) mootori (A) külge kinni ja enne seadme vooluvõrku ühendamist veenduge, et jalg oleks korralikult kinnitatud. Joonis 2
- Sisestage saumikseri jalg (C) pooleldi anumasse JONIS 3 ja vajutage kiirkäivitusnuppu (B). Seadme tõhusa töö tagamiseks peab segu katma vähemalt saumikseri pea.

### TÄHTIS: ärge käivitage tühja seadet.

- Enne kuuma segu mikserdamist eemaldage anum tulelt. Parimate tulemuste saavutamiseks ei ole vaja saumikseri jalga segus ringi liigutada. Selle asemel asetage saumikseri jalg anuma keskele nii, et selle pea oleks pooleldi toidu sees.
- Kiuliste toiduainete (porrulauk, seller jms) kasutamisel puhastage mikseri jalga töötamise ajal regulaarselt, järgides seadme lahtivõtmisel ja puhastamisel alati ohutusjuhiseid.
- Puuviljatoitude valmistamisel viilutage puuvili ja eemaldage enne kasutamist südamikud ning kivid.
- Ärge kasutage seadet kõvade toiduainete (suhkru, šokolaadi, kohvi, jääkuubikute) purustamiseks.

- **Minilõikur 150ml (olenevalt mudelist): Joonised E ja 4**

- Kinnitage terad (E2) kausi (E1) pöördteljele.
- Asetage koostisained kaussi (E1) ja katke kaanega (E3).
- Kinnitage mootor (A) kaane (E4) külge.
- Ühendage mootor (A) vooluvõrku ja vajutage kiirkäivitusnuppu (B), et toidu purustamist alustada.
- Eemaldage mootor (A) ja seejärel kaas (E4).
- Eemaldage terad (E2), hoides neid plastmassosadest.
- Pärast kasutamist eemaldage toiduained.
- **Ärge käivitage tühja seadet.**

- **Mitme traadiga vispel (olenevalt mudelist): Joonised F ja 5**

- Kinnitage mitme traadiga vispel (F2) reduktori (F1) külge.
- Kinnitage reduktor (F1) mootori (A) külge.
- Keerake, kuni osa õiges kohas lukustub.
- Pärast kasutamist keerake reduktor (F1) uuesti lahti ja eemaldage vispel (F2).
- Ärge kasutage mitme traadiga visplit korraga kauem kui 3 minutit.

## PUHASTAMINE

- Kõiki saumikseri osi ja lisatarvikuid võib pesta nõudepesumasinas, v.a mootorit (A) ja reduktoreid (E3 ja F1), mida võib puhastada ainult niiske lapiga.
- Ühendage seade enne puhastamist vooluvõrgust välja.
- Ärge kasutage küürimiskäsnu või metalloosi sisaldavaid esemeid.
- Ärge kastke mootorit (A) vette või mis tahes muusse vedelikku. Puhastage kuiva või kergelt niiske lapiga.
- Kui lisatarvikud on toiduainete (nt porgandite, apelsinide vms) tõttu värvunud, hõõruge neid toiduõlisse kastetud lapiga ja seejärel puhastage tavalisel viisil. Ajapikku võivad ilmuda mõned plekid, kuid see ei mõjuta seadme töövoimekust.
- Käsitsege terasid ettevaatlikult, kuna need on üliteravad.

## RETSEPTID

### Saumikseri jalg (osad A, B, C, D)

- **Majonees:**

Pange 800 ml kannu 1 munakollane, 1 tl mahedat sinepit, 1 sl valget veiniäädikat, soola, pipart, 250 ml oliivi- või päevalilleõli.

Mikserdage 15 sekundit.

Nõuanne: kõik koostisained võiksid olla toatemperatuuril.

- **Porgandisupp köömnetega:**

- 200 g porgandeid, lõigatud 15 mm x 15 mm suurusteks kuubikuteks, 300 ml vett, 1 teelusikatäis köömneid, soola, pipart

Pange porgandid mikseri anumasse ja lisage vesi. Mikserdage maksimaalsel kiirusel 20 sekundit. Lülitage seade välja. Valage segu potti, lisage köömned ja keetke umbes 30 minutit. Vedelama supi saamiseks võite keemise käigus lisada vett.

Lisage maitse järgi soola ja pipart.

### **Minilõikur 150ml (olenevalt mudelist) joonis E:**

- Selle lisatarvikuga saate purustada või tükeldada:
  - - küüslauku, värseid ürte, sibulaid purustatakse 10 sekundiga.
  - - toorest liha:

70 g veiseliha, millelt on eemaldatud kõõlused ja krõmpscondid: 1 cm suurused kuubikud purustatakse 3 sekundiga.

### **Mitme traadiga vispel (olenevalt mudelist) joonis F:**

Munavalgete vahustamine.

4 munavalget 3 minutiga.

## **MIDA TEHA, KUI SEADE LAKKAB TÖÖTAMAST?**

- Kontrollige järgmist.

Et seade on korralikult vooluvõrku ühendatud.

Et juhe on heas seisundis.

Seade on varustatud ülekuumenemise vastase seadmega. Kui seade üle kuumeneb, lülitab see end ise välja. Sellisel juhul laske sellel umbes 20 minutit jahtuda ja jätkake seejärel kasutamist.

### **Teie seade ei käivitu ikka?**

INFOTELEFON:

Kui teil tekib tootega probleeme või küsimusi, pöörduge meie klienditeeninduse poole abi ja nõuannete saamiseks: Vaadake lisatud kontaktide nimekirja.

## **LISATARVIKUD**

- Teil on võimalik oma edasimüüjalt või volitatud teeninduskeskusest osta järgmisi lisatarvikuid (vaadake nimekirja hooldusraamatus):

Minilõikur 150 ml.

Vahusta mitu suunda.

Kartulipüree jalg juurviljapüreede valmistamiseks.

Tähtis: kui soovite lisatarvikust vabaneda, lugege kasutusjuhendit ning võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega (vaadake lisatud nimekirja), teatades neile oma seadme tootekoodi DDXXXXXX või HBXXXXXX.

Paldies, ka izvēlējāties ierīci, kas ir ražota un paredzēta pārtikas pagatavošanai un lietošanai mājās.

## APRAKSTS

**A Motora bloks**

**B Ātruma regulēšanas taustiņi**

**C Miksera kājiņa (plastmasas vai metāla, atkarībā no modeļa)**

**D Mērglāze 800 ml**

**E 150 ml mini smalcinātājs (atkarībā no modeļa)**

E1 Trauks

E2 Asmeņi

E3 Vāks

**F Stieplu putotājs (atkarībā no modeļa)**

F1 Putotāja turētājs

F2 Putotājs

**UZMANĪBU:** drošības pasākumu apraksts ir iekļauts ierīces komplektācijā. Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šo aprakstu. Glabājiet to vietā, kurā vēlāk varat to atrast un pārskatīt.

## IERĪCES LIETOŠANA

- Pirms ierīces pirmās lietošanas nomazgājiet tās piederumus ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi tos noskalojiet un nosusiniet.
- Pārlicinieties, ka darba virsma ir stabila un sausa.
- Ievietojiet sastāvdaļas pietiekami augstā traukā, lai novērstu izšļakstīšanos.
- Lai novērstu izšļakstīšanos, mērglāzē (D) neiepildiet vairāk par 500 ml (18 fl oz).
- Neizmantojiet miksera kājiņu (C) ilgāk par 20 sekundēm.

• **Miksera kājiņa: 2. un 3. attēls**

- Pieskrūvējiet blendera kājiņu (C) motora blokam (A) un, pirms pieslēgt ierīci elektrotīklam, pārlicinieties, ka kājiņa ir pilnībā pieskrūvēta. 2. attēls
- Ievietojiet blendera kājiņu (C) tvertnē līdz pusei (3. attēls) un nospiediet ieslēgšanas taustiņu (B). Lai nodrošinātu efektīvu ierīces lietošanu, pārtikai jānosedz vismaz rokas blendera galviņa.

**SVARĪGI! Neieslēdziet ierīci tukšgaitā.**

- Pirms karstu sastāvdaļu sajaukšanas novirziet trauku prom no karstuma avota. Negroziet miksera kājiņu pārtikā, lai gūtu labākus rezultātus.
- Novietojiet kājiņu tvertnes centrā, iemēcot blendera galviņu pārtikā līdz pusei.
- Izmantojot šķiedrainas sastāvdaļas (puravus, selerijas u.c.), kājiņu regulāri tīriet gatavošanas laikā, ievērojot drošības norādījumus par ierīces izjaukšanu un tīrīšanu.
- Gatavojot augļus ēdienus, sagrieziet tos šķēlēs kā arī iepriekš izņemiet visus kauliņus un sēklas.



- Neizmantojiet ierīci cietu sastāvdaļu gatavošanai (cukurs, šokolāde, kafija, ledus gabaliņi).
- 150 ml mini smalcinātājs (atkarībā no modeļa): E un 4. attēls
- Nostipriniet asmeņus (E2) uz trauka (E1) rotējošās tapas.
- Ievietojiet sastāvdaļas traukā (E1) un nostipriniet vāku (E3).
- Piestipriniet motora bloku (A) pie vāka (E4).
- Pieslēdziet motora bloku (A) elektrotīklam, nospiediet ieslēgšanas taustiņu (B) un veiciet ēdiena apstrādi.
- Noņemiet motora bloku (A) un pēc tam vāku (E3).
- Noņemiet asmeņus (E2), tos turot pie plastmasas daļas.
- Pēc lietošanas izņemiet no trauka sastāvdaļas.
- **Nedarbiniet šo piederumu tukšgaitā.**
- **Stieplu putotājs (atkarībā no modeļa) F un 5. attēls**
- Piestipriniet stieplu putotāju (F2) turētājam (F1).
- Piestipriniet turētāju (F1) motora blokam (A).
- Griežiet to, līdz tas ir nofiksēts.
- Pēc lietošanas atskrūvējiet turētāju (F1) un noņemiet putotāju (F2).
- Neizmantojiet stieplu putotāju ilgāk par 3 minūtēm.

## TĪRĪŠANA

- Visas miksera daļas un piederumus, izņemot motora bloku (A) un turētājus (E3 un F1), var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Motora bloku un turētājus drīkst tīrīt tikai ar mitru drāniņu.
- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Neizmantojiet abrazīvus skrāpjus vai objektus, kas satur metāliskas daļas.
- Nemērciet motora bloku (A) ūdenī vai cita veida šķīdumā. Noslaukiet to ar sausu vai nedaudz mitru drāniņu.
- Ja pārtikas produkti (burkāni, apelsīni u.c.) uz piederumiem atstāj krāsu, norīvējiet to ar cepamajā eļļā iemērkto drāniņu un pēc tam tīriet kā parasti. Laika gaitā var rasties krāsas nosēdumi, taču tas neietekmē ierīces darbību.
- Rīkojieties ar asmeņiem uzmanīgi, jo tie ir ļoti asi.

## RECEPTE

### Miksera kājiņa (A, B, C un D daļas)

#### • Majonēze:

Ievietojiet 800 ml mērglāzē 1 olas dzeltenumu, 1 karoti maigu sinepju, 1 karoti baltvīna etiķa, sāli, piparus un 250 ml olīveļļas vai saulespuķu eļļas.

Jauciet 15 sekundes.

Padoms: Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

#### • Burkānu zupa ar kumīnu:

- 200 g 15 mm x 15 mm gabaliņos sagrieztu burkānu, 300 ml ūdens, 1 tējkarote kumīna, sāls, pipari.

Burkānus ievietojiet blendera traukā un pievienojiet ūdeni. 20 sekundes smalciniet ar maksimālo ātrumu. Apstādiniet ierīci. Ielejiet visu katlā, pievienojiet kumīnu un vāriet

aptuveni 30 minūtes. Ja vēlaties šķidrāku zupu, vārīšanas laikā varat pievienot ūdeni. Sāli un piparus pievienojiet pēc garšas.

### **150 ml mini smalcinātājs (atkarībā no modeļa) attēls E:**

- Ar šo piederumu jūs varat malt vai smalcināt:
  - ķiplokus, svaigus zaļumus, sīpolus, apstrādājiet 10 sekundes.
  - jēlu gaļu:
    - sagrieziet 1 cm gabaliņos 70 g liellopa gaļas, no kuras atdalītas muskuļu šķiedras un skrimšļi, apstrādājiet 3 sekundes.

### **Stieplu putotājs (atkarībā no modeļa) attēls F:**

Putoti olas baltumi.

4 olas baltumi 3 minūtēs.

## **KĀ RĪKOTIES, JA IERĪCE NEDARBOJAS?**

- Pārbaudiet:

Vai ierīce ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.

Vai nav bojāts elektrības padeves vads.

Ierīce ir aprīkota ar mehānismu aizsardzībai pret pārkaršanu. Ja ierīce pārkarst, tā automātiski izslēdzas. Šādā gadījumā pirms atkārtotas izmantošanas ļaujiet ierīcei atdzist aptuveni 20 minūtes.

### **Ierīce joprojām nedarbojas?**

**PALĪDZĪBAS DIENESTS:**

Ja jums radušās ar produktu saistītas problēmas vai jautājumi, lūdzu vispirms sazinieties ar klientu apkalpošanas grupu, lai saņemtu speciālistu palīdzību un ieteikumus. Skatīt kontaktu sarakstu pielikumā.

## **Piederumi**

- Pie izplatītāja vai sertificētā servisa centrā (skatīt sarakstu servisa brošūrā) varat iegādāties šādus piederumus:

150 ml mini smalcinātāju.

Pātāgu vairāki virzieni.

Kartupeļu biezenim paredzētu kājiņu dārzenų biezeņu pagatavošanai.

Svarīgi: ja vēlaties utilizēt kādu no piederumiem, vispirms, lūdzu izlasiet šo informatīvo lapu un sazinieties ar sertificētu servisa centru (sk. sarakstu beigās), norādot ierīces produkta kodu DDXXXXXX vai HBXXXXXX.

Dėkojame jums, kad pasirinkote šios serijos prietaisą, kuris visų pirma skirtas maistui ruošti namuose ir naudoti namų ūkio reikmėms.

## APRAŠYMAS

**A Variklio blokas**

**B Įjungimo mygtukai**

**C Maišiklio kotas (plastikinis ar metalinis)(atsižvelgiant į modelį)**

**D 800 ml ąsotis**

**E Mažų matmenų smulkintuvas 150 ml (atsižvelgiant į modelį)**

E1 Dubuo

E2 Peiliai

E3 Dangtelis

**F Vielinis plaktuvas (atsižvelgiant į modelį)**

F1 Reduktorius

F2 Plaktuvas

**DĖMESIO:** saugos įspėjimai yra susiję su prietaisu. Pradėdami naudoti savo naują prietaisą atidžiai perskaitykite šiuos saugos įspėjimus. Laikykite saugos įspėjimų lankstinuką ten, kur galėtumėte vėliau jį rasti ir dar kartą perskaityti.

## PRIETAISO NAUDOJIMAS

- Prieš imant pirmą kartą naudoti prietaisą, šiltu vandeniu ir plovikliu nuplaunami jo priedai. Nuskalaujami vandeniu ir kruopščiai nušluostomi.
- Patikrinama, ar numatomas jūsų darbo paviršius yra stabilus ir sausas.
- Sudedamosios dalys dedamos į indą ganėtinai aukštais kraštais, kad nebūtų taškoma.
- Į ąsotį (D) neturi būti pilama daugiau negu 500 ml (18 fl oz (skysčio uncijų), kad nebūtų taškoma.
- Maišiklio kotas (C) neturėtų būti naudojamas ilgiau negu 20 sekundžių.

• **Maišiklio kotas: 2 ir 3 pav.**

- Prieš įjungiant prietaisą maišiklio kotas (C) įstatomas į variklio bloką (A) ir patikrinama, ar kotas yra įtvirtintas pagal reikalavimus(2 pav.).
- Maišiklio kotas (C) į indą (3 pav.) įstatomas iki pusės jo aukščio ir nuspaudžiamas įjungimo mygtukas (B1 arba B2). Ruošinys turėtų apgaubti bent jau maišiklio koto galvutę, kad prietaisas veiktų efektyviai.

**SVARBU: prietaisą draudžiama įjungti, jeigu inde nėra jokio ruošinio.**

- Prieš imantis ruošti karštus produktus, indas turi būti nuimtas nuo šilumos šaltinio. Siekiant gauti geresnių rezultatų, nebūtina judinti maišiklio koto ruošinyje. Rekomenduojama kotą laikyti indo viduryje, kad maišiklio galvutė iki pusės būtų ruošiamame maiste.
- Jeigu apdorojamos plaušingos sudedamosios dalys (porai, salierai ir kt.), maišiklio galvutė turi būti reguliariai nuvaloma; šiuo atveju būtina laikytis saugos nurodymų, taikomų

išmontuojant prietaisą ir jį valant.

- Ruošiant vaisinius patiekalus, vaisiai turi būti iš anksto supjaustomi griežinėliais ir iš jų pašalinamos šerdys bei kauliukai.
- Prietaiso neleidžiama naudoti norint pasiruošti kietas sudedamąsias dalis (cukrų, šokoladą, kavą, ledo kubelius).

• **Mažų matmenų smulkintuvas 150 ml (atsižvelgiant į modelį): E ir 4 pav.**

- Ant dubens (E1) pavaros kaiščio užmaunami peiliai (E2).
- Sudedamosios dalys sudedamos į dubenį (E1), tada uždedamas dangtis (E3).
- Į dangtį (E4) įstatomas variklio blokas (A).
- Variklio bloko (A) kištukas įkišamas į maitinimo lizdą, nuspaudžiamas įjungimo mygtukas (B) ir apdorojami maisto produktai.
- Ištraukiamas variklio blokas (A), tada nuimamas dangtis (E3).
- Nuimami peiliai (E2) (jie suimami už plastikinės dalies).
- Panaudojus išimamos sudedamosios dalys.
- **Šio priedo naudoti neleidžiama, jeigu jis tuščias.**

• **Vielinis plaktuvas (atsižvelgiant į modelį): F ir 5 pav.**

- Vielinis plaktuvas (F2) įstatomas į reduktorių (F1).
- Reduktorius (F1) įstatomas į variklio bloką (A).
- Pasukama, kol jis yra įtvirtinamas.
- Baigus naudoti, atsukamas reduktorius (F1) ir išimamas vielinis plaktuvas (F2).
- Vielinio plaktuvo neleidžiama naudoti ilgiau nei 3 minutes.

## VALYMAS

- Visas jūsų maišytuvo dalis ir priedus galima plauti indaplovėje, išskyrus variklio bloką (A) ir reduktorių (E3 ir F1); juos leidžiama valyti tik drėgna šluoste.
- Prieš imant valyti prietaisą, jis turi būti išjungiamas iš maitinimo tinklo.
- Nenaudokite šveitiklių arba daiktų, kurių sudėtyje yra metalinių dalių.
- Nenardinkite variklio bloko (A) į vandenį ar kitą skystį. Variklio blokas nusausinamas sausa arba drėgna šluoste.
- Jeigu jūsų priedai nusidažo apdorojamų produktų spalva (morkų, apelsinų ir pan.), priedai patrinami maistiniu aliejumi suvilgyta šluoste, o tada išvalomi įprastu būdu. Ilgainiui gali atsirasti dėmių, tačiau jos nedarys jokios įtakos prietaiso veikimui.
- Peilius tvarkykite atsargiai, nes jie yra labai aštrūs.

## RECEPTAI

### Maišiklio kotas (A, B, C, D dalys)

• **Majonezas:**

Į 800 ml ąsotį įmušamas kiaušinio trynys, įdedamas valgomasis šaukštas švelnesnio skonio garstyčių, įpilamas valgomasis šaukštas baltojo vyno acto, įdedama druskos, pipirų, įpilama 250 ml alyvuogių ar saulėgrąžų aliejaus.

Maišoma 15 sekundžių.

Patarimas: visos sudedamosios dalys turėtų būti kambario temperatūros.

• **Morkų sriuba su kmynais:**

- 200 g morkų, supjaustytų 15 x 15 mm dydžio kubeliais, 300 ml vandens, 1 arbatinis šaukštėlis kmynų, druska, pipirai  
Suberkite morkas į maišytuvo indą ir įpilkite vandens. Maišykite didžiausiu greičiu 20 sekundžių. Išjunkite aparatą. Viską supilkite į puodą, įberkite kmynų ir virkite apie 30 minučių. Verdant galite įpilti vandens, jei norite, kad sriuba būtų skystesnė.  
Pasūdykite ir įberkite pipirų pagal savo skonį.

**Mažų matmenų smulkintuvus 150 ml (atsižvelgiant į modelį) E pav.:**

• Naudodami šį priedą galite smulkinti ar kapoti:

- česnakus, šviežias žoleles, svogūnus 15 sekundžių.
- žalią mėsą

70 g jautienos pašalintomis sausgyslėmis ir kremzlėmis, supjaustytos 1 cm kubeliais apdorojama per 3 sekundes.

**Vielinis plaktuvus (atsižvelgiant į modelį) F pav.:**

Plakti kiaušinių baltymai.

4 kiaušinių baltymai suplakami per 3 minutes.

## KOKIŲ VEIKSMŲ TURĖTUMĖTE IMTIS, JEIGU NEVEIKIA JŪSŲ PRIETAISAS?

• Patikrinkite:

Ar jūsų prietaisas pagal reikalavimus prijungtas prie maitinimo tinklo.

Ar maitinimo laidas atitinka reikalavimus.

Ar jūsų prietaise sumontuotas nuo perkaitimo apsaugantis įtaisas. Jeigu jūsų prietaisas perkaistų, jis savaime išsijungtų. Šiuo atveju palikite jį, kad maždaug per 20 minučių jis atšautų, o tada bus galima vėl jį naudoti.

### Jūsų prietaisas vis tiek neveikia?

PAGALBOS TELEFONAS:

Jeigu turite bet kokių su gaminiu susijusių problemų arba klausimų, iš pradžių kreipkitės į ryšių su klientais skyriaus ekspertus, kad jie suteiktų pagalbą ir duotų patarimų. Žr. pridėtą kontaktinės informacijos sąrašą.

## PRIEDAI

• Iš savo platintojo arba įgaliotojo techninės priežiūros centro (žr. techninės priežiūros lankstinuką) galite įsigyti šių priedų:

Mažų matmenų smulkintuvą 150 ml.

Plakti keletą sruogų.

Bulvių tyrės ruošimo maišiklį, kurį naudojant ruošiamos daržovių tyrės.

Svarbu. Jeigu norite išmesti priedą, prašome pirmiausia perskaityti šį nurodymų lapelį ir susisiekti su patvirtintu techninės priežiūros centru (žr. pabaigoje pateiktą sąrašą) bei nurodyti savo prietaiso gaminio kodą DDXXXXXX arba HBXXXXXX.

Dziękujemy za wybór spośród dostępnego asortymentu niniejszego urządzenia, które jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności i użytku domowego.

## OPIS

### A Napęd

### B Przyciski uruchamiające

### C Nasadka miksująca (plastikowa lub metalowa w zależności od modelu)

### D Pojemnik 800 ml

### E Mini-rozdrabniacz 150 ml (w zależności od modelu)

E1 Misa

E2 Ostrza

E3 Pokrywa

### F Trzepak-ubijak (w zależności od modelu)

F1 Reduktor

F2 Trzepaczka

**UWAGA:** niniejsze zalecenia bezpieczeństwa stanowią część urządzenia. Przed pierwszym użyciem należy uważnie je przeczytać. Zalecenia należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu, by móc później z nich skorzystać.

## UŻYTKOWANIE

- Przed pierwszym użyciem urządzenia umyć wszystkie akcesoria ciepłą wodą z płynem do mycia. Spłukać i wytrzeć do sucha.
- Upewnić się, że powierzchnia robocza jest stabilna i sucha.
- Umieścić składniki w pojemniku, który jest dostatecznie wysoki, aby uniknąć rozpryskiwania.
- Nie napełniać pojemnika (D) powyżej poziomu 500 ml (18 fl oz), aby uniknąć rozpryskiwania.
- Nie używać nasadki miksującej (C) dłużej niż 20 sekund.

### • Nasadka miksująca: RYS. 2 i 3

- Przykręcić nasadkę miksującą (C) do napędu (A) i przed włączeniem urządzenia upewnić się, że nakładka jest całkowicie przykręcona. RYS. 2.
- Włożyć nasadkę miksującą (C) do połowy pojemnika RYS. 3 i nacisnąć przycisk uruchamiający (B). Aby urządzenie działało prawidłowo, przygotowywany produkt powinien pokrywać przynajmniej dolną część nasadki miksującej.

### WAŻNE: Nie uruchamiać pustego urządzenia.

- Przed przystąpieniem do miksowania gorących produktów należy zdjąć naczynie z źródła ciepła. Dobre wyniki można osiągnąć bez wykonywania ruchów obrotowych nasadką miksującą w przygotowywanym produkcie.  
Umieścić nasadkę w środku pojemnika, zanurzając dolną część do połowy w produkcie.

- W przypadku włóknistych produktów (por, seler itp.) należy regularnie oczyszczać nasadkę miksującą w czasie pracy, postępując zgodnie z zasadami bezpieczeństwa dotyczącymi demontażu i czyszczenia urządzenia.
- W przypadku produktów przygotowywanych na bazie owoców pokroić owoce i usunąć pestki lub gniazda nasienne.
- Nie używać urządzenia do twardych składników (cukier, czekolada, kawa, kostki lodu).

• **Mini-rozdrabniacz 150 ml (w zależności od modelu): RYS. E i 4**

- Założyć ostrza (E2) na oś napędu w misie (E1).
- Umieścić składniki w misie (E1) i nałożyć pokrywę (E3).
- Umieścić napęd (A) w pokrywie (E4).
- Podłączyć napęd (A) do zasilania i nacisnąć przycisk uruchamiający (B), aby dokonać obróbki żywności.
- Zdjąć napęd (A), a następnie pokrywę (E3)
- Wyjąć ostrza (E2), chwytając za plastikową część.
- Po użyciu usunąć składniki.
- **Nie uruchamiać pustego mini-rozdrabniacza.**

• **Trzepak-ubijak (w zależności od modelu): RYS. F i 5**

- Umieścić trzepak-ubijak (F2) w reduktorze (F1).
- Nałożyć reduktor (F1) na napęd (A).
- Przekręcić, aż się zablokuje.
- Po użyciu odkręcić reduktor (F1) i usunąć trzepak (F2).
- Nie używać trzepaka-ubijaka dłużej niż 3 minuty.

## CZYSZCZENIE

- Wszystkie części i akcesoria urządzenia można myć w zmywarce, z wyjątkiem napędu (A) i reduktorów (E3 i F1), które należy myć wilgotną ściereczką.
- Przed myciem odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie używać ostrych zmywaków ani przedmiotów zawierających elementy metalowe.
- Nie zanurzać napędu (A) w wodzie ani innym płynie. Wytrzeć, używając suchej lub lekko zwilżonej szmatki.
- Jeżeli akcesoria zostaną zabarwione przez produkty (marchew, pomarańcze itp.) wytrzeć je ściereczką nasączoną olejem spożywczym, a następnie umyć jak zwykle. Z czasem mogą wystąpić przebarwienia, które nie mają wpływu na wydajność urządzenia.
- Ostrożnie manipulować ostrzami; są bardzo ostre.

## PRZEPISY

### Nakładka miksująca (część A, B, C, D)

• **Majonez:**

Umieścić żółtko jaja, łyżkę łagodnej musztardy, łyżkę octu winnego białego, sól, pieprz, 250 ml oliwy lub oleju słonecznikowego w pojemniku 800 ml.

Miksuj przez 15 sekund.

Wskazówka: Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

### • **Zupa marchwiowa z kminkiem:**

- 200 g marchwi pokrojonej w kostkę 15x15 mm, 300 ml wody, 1 łyżeczka kminku, sól, pieprz

Włożyć marchew do pojemnika blendera i wlać wodę. Miksować na prędkości maks. przez 20 s. Wyłączyć urządzenie. Przełać całość do rondla, dodać kminek i gotować przez ok. 30 min. Aby zupa nie była zbyt gęsta, w trakcie gotowania można dolać wodę.

Dodać sól i pieprz według uznania.

### **Mini-rozdrabniacz 150 ml (w zależności od modelu) RYS. E:**

• Akcesorium służy do rozdrabniania lub siekania:

- czosnku, ziół, cebuli w 10 sekundy.

- surowego mięsa:

70 g wołowiny, po usunięciu błon i chrząstek, pokrojonej na kawałki wielkości 1 cm, można posiekać w 3 sekundy.

### **Trzepak-ubijak (w zależności od modelu) Rys. F:**

Piana z białek.

4 białka jaj w 3 minuty.

## **CO ZROBIĆ, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?**

• Sprawdzić:

Czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania.

Czy przewód zasilający jest w dobrym stanie.

Urządzenie jest wyposażone w mechanizm chroniący przed przegrzaniem. Jeżeli urządzenie nagrzeje się nadmiernie, wyłączy się samo. W takim przypadku należy zostawić urządzenie do ostygnięcia przez około 20 minut, a następnie uruchomić ponownie.

### **Urządzenie nadal nie działa?**

SERWIS POMOCY:

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów z produktem należy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta w celu uzyskania fachowej pomocy lub porady: zob. załączony wykaz kontaktów.

## **AKCESORIA**

• U sprzedawcy lub w autoryzowanym punkcie serwisowym (zob. wykaz w zakładce serwis) można kupić następujące akcesoria:

Mini-rozdrabniacz 150 ml.

Bat kilka nici.

Nakładka do purée z ziemniaków i innych warzyw.





Uwaga: aby pozbyć się części urządzenia, najpierw należy zapoznać się z niniejszą instrukcją, a następnie skontaktować z autoryzowanym punktem serwisowym (zob. wykaz na końcu), podając kod produktu odpowiadający urządzeniu DDXXXXXX lub HBXXXXXX.



# 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	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK - Capital Federal - Buenos Aires
ՀԱՅԿՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 ամիս 2 years	ՓԲԸ «Գրուպա ՇԵԲ» 125171 Մոսկվա, Լենինգրադսկի - թիվ 16А, սթ. 3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GRUPE 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 «Група СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE - BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans-2 jaar 2 years	GRUPE 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 8/11 - 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompeia, 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	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue - Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE 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 Zipaquirá - 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	GRUPE 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	16622: الخط الساخن	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Gröpe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo
FRANCE Continentale + 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 GRUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιέρηδου 7 - Τ.Κ. 145 64 Ν. 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	Gröpe 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 «Група СЕБ-Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 중로구 침계천로 35서린빌딩 2층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

			
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIEUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE 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, оп. 1, одис 1, 1680 София - България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE 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 Delegacion Miguel Hildalgo - 11 560 Mexico D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 - 3905 PK Veendam
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 - 2750 Balerup DANMARK
سلطنة عمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Grpue 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 IBERICA 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
ROMANIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMANIA 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
الملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b - 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #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 - 831 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregoričeva 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 IBERICA 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 GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE - SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans-2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 - 8152 Glatbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND - 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkok, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE 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	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332

			
УКРАЇНА UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕВ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	ГROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	ГROUPE 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
اليَمَن YEMEN	1264096	سنة ولحده 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 / |sigijimo data/ Ostkuupäev / 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 прдпажи / Дата на закупуване / Датум на  
купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Число покупки / วันซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구매일자 /

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del producto /  
Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat /  
Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / Referencia produktu / Model / Gaminio  
numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výroby / Produkta atsauces numurs / Model  
proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu /  
Модель / Модель / Мдел на уреда / Мдели / Κωδικός προϊόντος / Типи / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レフ  
アレンス 番 / 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 retailer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens  
namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy /  
Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in  
naslov trgovine / Tipusszám / 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 prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán /  
Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес прлдавца / Назва i адреса прлдавця / Търговки пбект / Назив  
и адреса на прлдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνομία και διεύθυνση καταστημάτων /  
Числопродавца и адрес прлдавца / ชื่อและที่อยู่ของทาง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이  
름과 주소 / نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة / نام و آدرس خرده فروش

**Distributor stamp** ..... Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor /  
Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de retailer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel /  
Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel /  
Žig trgovine / Eladó neve, címe / Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje / Pečat prodavca / Pečat  
prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razítko prodeje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng  
bán đóng dấu / Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать прлдавца / Печатка прлдавця / Печат на търговския  
пбект / Печат на прлдавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καταστημάτων / Числопродавца и адрес прлдавца /  
ตราประทับของทาง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / حتم بائع التجزئة / فروش مهر خرده

<b>NL</b>	4 - 6
<b>EN</b>	7 - 9
<b>ES</b>	10 - 12
<b>DA</b>	13 - 15
<b>SV</b>	16 - 18
<b>NO</b>	19 - 21
<b>FI</b>	22 - 24
<b>TR</b>	25 - 29
<b>BG</b>	30 - 32
<b>BS</b>	33 - 35
<b>CS</b>	36 - 38
<b>HU</b>	39 - 41
<b>RO</b>	42 - 44
<b>SK</b>	45 - 47
<b>SL</b>	48 - 50
<b>SR</b>	51 - 53
<b>HR</b>	54 - 56
<b>ET</b>	57 - 59
<b>LV</b>	60 - 62
<b>LT</b>	63 - 65
<b>PL</b>	66 - 68