



FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

EN

RU

UK

BG

CS

HU

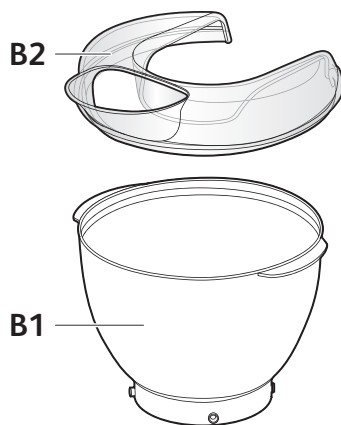
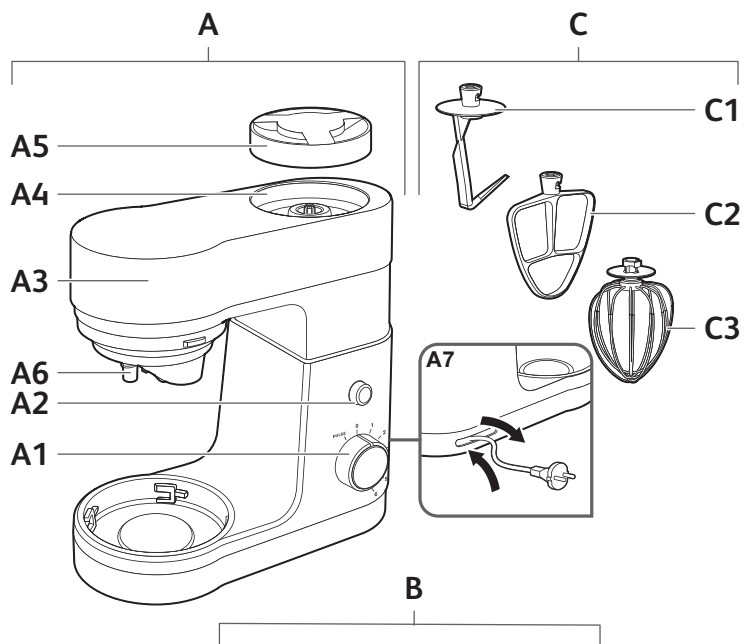
RO

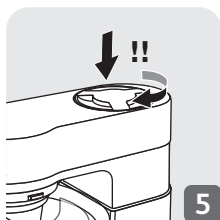
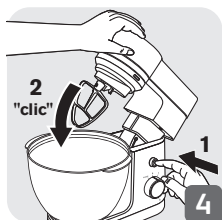
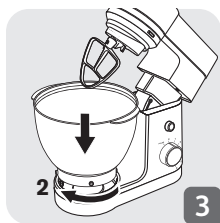
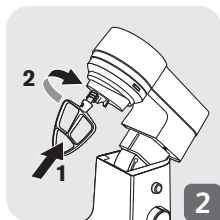
SK

HR

PL

KTM Promix





DESCRIPTION

- | | |
|---|---------------------------------|
| A Bloc moteur | B Ensemble bol |
| 1 Variateur électronique de vitesse | 1 Bol inox |
| 2 Bouton de déverrouillage de la tête multifonctions (a3) | 2 Couvercle |
| 3 Tête multifonctions | C Accessoires mélangeurs |
| 4 Sortie rapide (bol mixeur / centrifugeuse / broyeur) | 1 Pétrin |
| 5 Trappe de sécurité | 2 Malaxeur |
| 6 Sortie accessoires mélangeurs (pétrin, fouet multibrins, malaxeur) | 3 Fouet multibrins |
| 7 Range-cordon | |

MISE EN SERVICE

- Avant la première utilisation, lavez toutes les pièces des accessoires à l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
- Placez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche, assurez-vous que le bouton variateur (a1) est bien en position « 0 » puis branchez votre appareil.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
 - **Marche intermittente (pulse)** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position « pulse » par impulsions successives pour un meilleur contrôle des préparations.
 - **Marche continue** : Tournez le bouton variateur (a1) sur la position désirée de « 1 » à « max » selon les préparations effectuées. Vous pouvez la modifier en cours de préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton (a1) sur le « 0 ».
- **Important** : L'appareil ne pourra démarrer que si la trappe (a5) et la tête (a3) sont verrouillées. Si vous déverrouillez la trappe (a5) et/ou la tête (a3) en cours de fonctionnement, l'appareil s'arrêtera aussitôt. Reverrouillez la trappe et/ou la tête, revenez en position « 0 » sur le bouton de commande (a1), puis procédez normalement pour la mise en marche de l'appareil en sélectionnant la vitesse souhaitée.

- Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. **En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul.** Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

1 - MÉLANGER / PÉTRIR / BATTRE / ÉMULSIONNER / FOUETTER

- Selon la nature des aliments, le bol inox (b1) et son couvercle (b2) vous permettent de préparer jusqu'à on garde 1.2kg de pâte.

ACCESSOIRES UTILISES :

- Bol inox (b1).
- Couvercle (b2).
- Pétrin (c1) ou malaxeur (c2) ou fouet multibrins (c3).

1.1 - MONTAGE DES ACCESSOIRES

- Appuyez sur le bouton (a2) pour déverrouiller la tête multifonctions (a3) et levez-la jusqu'en butée. **Fig. 1.**
- Insérez l'accessoire désiré (c1, c2 ou c3) sur la sortie (a6), enfoncez et donnez un quart de tour dans le sens anti-horaire pour bloquer l'accessoire dans son logement. **Fig. 2.**
- Verrouillez le bol inox (b1) (sens horaire) sur l'appareil et mettez les ingrédients. **Fig. 3.**

Remarque : L'utilisation du couvercle n'est pas obligatoire. Il permet d'éviter le risque d'éclaboussure ou de projection.

- Ramenez la tête multifonctions (a3) en position horizontale : appuyez sur le bouton (a2) et baissez manuellement la tête multifonctions (a3) jusqu'à ce qu'elle se verrouille (retour du bouton (a2) dans sa position initiale). **Fig. 4.**
- Assurez-vous que la trappe (a5) est bien verrouillée (sens horaire) sur la sortie rapide (a4). **Fig. 5.**

1.2 - MISE EN MARCHÉ

- Démarrez en tournant le bouton variateur (a1) sur la position désirée selon la recette.
- L'appareil se met aussitôt en fonctionnement.
- Vous pouvez ajouter des aliments par l'orifice du couvercle (b2) au cours de la préparation.
- Pour arrêter l'appareil, ramener le bouton (a1) sur « 0 ».

Conseils :

- Pétrir
 - Utilisez l'accessoire pétrin (c1) **à la vitesse « 1 »**.
 - Vous pouvez pétrir jusqu'à 500 g de farine (ex : pain blanc, pain aux céréales, pâte brisée, pâte sablée, ...).
 - Temps de fonctionnement maximum : 13 min.
- Mélanger
 - Utilisez le malaxeur (c2) **à la vitesse « 1 » à « max »**.
 - Vous pouvez mélanger jusqu'à 1.2 kg de pâte légère (quatre-quarts, biscuits...).
 - **N'utilisez jamais le malaxeur (c2) pour pétrir les pâtes lourdes.**
 - Temps de fonctionnement maximum : 13 min.
- Battre / émulsionner / fouetter
 - Utilisez le fouet multibrins (c3) **à la vitesse « 1 » à « max »**.
 - Vous pouvez préparer : mayonnaise, aioli, sauces, blancs en neige (jusqu'à 8 blancs d'œufs), chantilly (jusqu'à 500 ml)...
 - **N'utilisez jamais le fouet multibrins (c3) pour pétrir des pâtes lourdes ou mélanger des pâtes légères.**
 - Temps de fonctionnement maximum : 10 min.

1.3 - DEMONTAGE DES ACCESSOIRES

- Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
- A l'aide du bouton (a2), déverrouillez la tête multifonctions (a3) et levez-la en position haute. **Fig. 1.**
- Débloquez l'accessoire (c1), (c2) ou (c3) de la tête multifonctions en poussant l'accessoire vers la tête et en lui faisant effectuer un quart de tour dans le sens horaire.
- Retirez le bol inox.

2 - HOMOGÉNÉISER / MÉLANGER / MIXER (SELON MODÈLE)

FR

- Selon la nature des aliments, le bol mixeur (d) vous permet de préparer jusqu'à 1.5 l de mélanges épais et 1.25 l de mélanges liquides.
- Temps de fonctionnement maximum : 3 min. Vitesse d'utilisation: "4" à "Max" ou Pulse.

3 - HACHER TRES FINEMENT DES PETITES QUANTITES (SELON MODELE)

ACCESSOIRE UTILISE :

- Broyeur assemblé.
- Vous pouvez avec le broyeur :
 - Hacher en quelques secondes en pulse: figues sèches, abricots secs.....
- Quantité / temps maxi : 100g / 5 s
- Ce broyeur n'est pas prévu pour des produits durs comme le café.

4 - MISE A LONGUEUR DU CORDON

- Pour une utilisation plus confortable ou pour le rangement, vous pouvez réduire la longueur du cordon en le poussant à l'intérieur du bloc moteur (a) par l'ouverture située à l'arrière (a7).

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Ne plongez pas le bloc moteur (a) dans l'eau ou sous l'eau courante. Essuyez-le avec un chiffon sec ou à peine humide.
- Pour un nettoyage plus facile, rincez rapidement les accessoires après leur utilisation. **Manipulez toutes les lames avec précautions, elles peuvent vous blesser.**
- Lavez, rincez et essuyez les accessoires : ils passent au lave-vaisselle.

Attention :

- Les accessoires à pâtisserie ont un revêtement de protection : veillez à ne pas endommager ce revêtement lors du nettoyage (ne pas utiliser de lames pointues ou éponges métalliques).

RANGEMENT

- Ne rangez pas votre appareil dans un environnement humide.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

- Le branchement de votre appareil.
- Le verrouillage de chaque accessoire.
- La présence et le verrouillage de la trappe de sécurité (a5) lorsque la sortie rapide (a4) n'est pas utilisée.
- Le verrouillage horizontal de la tête multifonctions (a3).

Votre appareil de cuisine est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse la puissance en fonctionnement. En cas de charge trop importante, votre appareil s'arrêtera tout seul. Pour redémarrer votre appareil, ramenez votre bouton rotatif (a1) sur la position «0» et retirez une partie de vos ingrédients. Laissez votre appareil reposer quelques minutes. Vous pouvez alors sélectionner la vitesse souhaitée pour terminer votre préparation.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ? Adressez-vous à un centre agréé (voir liste dans le livret service).

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A Bloque motor | B Conjunto del vaso |
| 1 Regulador electrónico de la velocidad | 1 Vaso de acero inoxidable |
| 2 Botón de desbloqueo del cabezal multifunción (a3) | 2 Tapa |
| 3 Cabezal multifunción | C Accesorios mezcladores |
| 4 Salida rápida (vaso mezclador / licuadora / molinillo) | 1 Amasador |
| 5 Tapa de seguridad | 2 Batidor |
| 6 Terminal para los accesorios mezcladores (amasador, varilla de múltiples aspas, batidor) | 3 Varilla de múltiples aspas |
| 7 Almacenamiento para el cable | |

ES

PUESTA EN MARCHA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua y jabón. Aclárelos y séquelos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, compruebe que el botón regulador (a1) esté en la posición “0” y, a continuación, conéctelo.
- Para la puesta en marcha, dispone de varias posibilidades:
 - **Marcha intermitente (pulse):** Gire el botón regulador (a1) hacia la posición “pulse”, impulsos sucesivos, para conseguir un mejor control de las preparaciones.
 - **Marcha continua:** Gire el botón regulador (a1) hacia la posición deseada de “1” a “máx” según las preparaciones que realice. Se puede modificar durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (a1) a la posición “0”.
- **Importante:** el aparato sólo se pondrá en marcha si la tapa de seguridad (a5) y el cabezal (a3) están acoplados. Si durante el funcionamiento desacopla la tapa (a5) y/o el cabezal (a3), el aparato se detendrá inmediatamente. Vuelva a acoplar la tapa

y/o el cabezal, gire el botón regulador (a1) hasta la posición “0” y, a continuación, prosiga normalmente con la puesta en marcha del aparato seleccionando la velocidad deseada.

- Este aparato de cocina está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia durante el funcionamiento. **En caso de sobrecarga, el aparato se detendrá automáticamente.** Para volver a poner el aparato en marcha, devuelva el botón regulador (a1) a la posición “0” y retire una parte de los ingredientes. Deje reposar el aparato durante unos minutos. A continuación, podrá seleccionar la velocidad que desee para terminar la preparación.

1 - MEZCLAR / AMASAR / BATIR / EMULSIONAR / BATIR CON LAS VARILLAS

- Según la naturaleza de los alimentos, el vaso de acero inoxidable (b1) y la tapa (b2) le permitirán preparar hasta 1,2 kg de pasta.

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Vaso de acero inoxidable (b1).
- Tapa (b2)
- Amasador (c1), batidor (c2) o varilla de múltiples aspas (c3)

1.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Pulse el botón (a2) para desacoplar el cabezal multifunción (a3) y retírelo hasta el tope. **Fig. 1.**
- Inserte el accesorio deseado (c1, c2 o c3) en el terminal (a6), presiónelo y gírelo con un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo en su cavidad. **Fig. 2.**
- Acople el vaso de acero inoxidable (b1) (sentido horario) en el aparato y coloque los ingredientes. **Fig. 3.**

Nota: el uso de la tapa no es obligatorio. Evita el riesgo de salpicaduras.

- Devuelva el cabezal multifunción (a3) a la posición horizontal: pulse el botón (a2) y baje manualmente el cabezal multifunción (a3) hasta que se bloquee (devuelva el botón (a2) a la posición inicial). **Fig. 4.**
- Compruebe que la tapa (a5) esté bien acoplada (sentido horario) a la salida rápida (a4). **Fig. 5.**

1.2 - PUESTA EN MARCHA

- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (a1) hasta la posición deseada según la receta.
- El aparato se pone en funcionamiento inmediatamente.
- Puede añadir los alimentos por el orificio de la tapa (b2) durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (a1) a la posición “0”.

Consejos:

- Amasar
 - Utilice el accesorio amasador (c1) **a la velocidad “1”**.
 - Puede amasar hasta 500 g de harina (por ejemplo: pan blanco, pan de cereales, pasta brisa, pasta sablée, ...).
 - Tiempo máximo de funcionamiento: 13 min.
- Mezclar
 - Utilice el mezclador (c2) **de la velocidad “1” a “máx”**.
 - Puede mezclar hasta 1,2 kg de pasta ligera (bizcocho de cuatro partes, galletas, etc.)
 - Nunca utilice el mezclador (c2) para amasar pastas pesadas.
 - Tiempo máximo de funcionamiento: 13 min.
- Batir / emulsionar / batir con varillas
 - Utilice la varilla de múltiples aspas (c3) **de la velocidad “1” a “máx”**.
 - Puede preparar: mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 8 claras de huevo), chantillí (hasta 500 ml)...
 - **Nunca utilice la varilla de múltiples aspas (c3) para amasar pastas pesadas o mezclar pastas ligeras.**
 - Tiempo máximo de funcionamiento: 10 min.

1.3 - DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Espere a que el aparato se detenga completamente.
- Utilizando el botón (a2), desacople el cabezal multifunción (a3) y levántelo. Fig. 1.
- Desbloquee el accesorio (c1), (c2) o (c3) del cabezal multifunción apretando el accesorio hacia el cabezal y girándolo un cuarto de vuelta en sentido horario.
- Retire el vaso de acero inoxidable.

2 - HOMOGENEIZAR / MEZCLAR / BATIR (SEGÚN MODELO)

- Según la naturaleza de los alimentos, el vaso mezclador (d) permite preparar hasta 1,5 l de mezclas espesas y 1,25 l de mezclas líquidas.
- Tiempo máximo de funcionamiento: 3 min. Velocidad de funcionamiento: de “4” a “Max”, o Pulsación.

3 - PICAR FINAMENTE PEQUE- AS CANTIDADES (SEGÚN MODELO)

ACCESORIO UTILIZADO:

- molinillo montado.
- Con el molinillo puede:
 - Picar en pocos segundos por impulsos: higos secos, albaricoques secos, etc. cantidad / tiempo máximo: 100 g / 5 seg
- Este molinillo no se ha diseñado para productos como el café.

4 - ADAPTAR LA LONGITUD DEL CABLE

- Para una utilización más cómoda o para el almacenamiento, puede reducir la longitud del cable colocándolo en el interior del bloque motor (a) mediante la apertura situada en la parte posterior (a7).

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- No sumerja el bloque motor (a) en el agua o debajo de agua corriente. Límpielos con un trapo seco o un poco húmedo.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su utilización. Desmonte completamente el accesorio del cabezal picador. **Manipule todas las cuchillas con precaución; puede cortarse.**
- Lave, aclare y seque todos los accesorios: todos son aptos para el lavavajillas.

Atención:

Los accesorios de pastelería incorporan un revestimiento protector: asegúrese de no dañar dicho revestimiento al limpiarlos (no utilice cuchillas puntiagudas o estropajos metálicos).

ALMACENAMIENTO

- No guarde el aparato en un entorno húmedo.

ES

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Si el aparato no funciona, compruebe:

- La conexión del aparato.
- El bloqueo de cada accesorio.
- La presencia y el bloqueo de la tapa de seguridad (a5) cuando no se utilice la salida rápida (a4).
- El bloqueo horizontal del cabezal multifunción (a3).

Este aparato de cocina está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia durante el funcionamiento. En caso de sobrecarga, el aparato se detendrá automáticamente. Para volver a poner el aparato en marcha, devuelva el botón regulador (a1) a la posición “0” y retire una parte de los ingredientes. Deje reposar el aparato durante unos minutos. A continuación, podrá seleccionar la velocidad que desee para terminar la preparación.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista del folleto de servicio).

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|----------------------------------|
| A Bloco motor | B Conjunto da taça |
| 1 Selector electrónico de velocidade | 1 Taça inox |
| 2 Botão de desbloqueio da cabeça multifunções (a3) | 2 Tampa |
| 3 Cabeça multifunções | C Acessórios misturadores |
| 4 Saída rápida (taça misturadora/centrifugadora/triturador) | 1 Gancho para amassar |
| 5 Tampa de segurança | 2 Misturador |
| 6 Saída acessórios misturadores (gancho para amassar, batedor multi-varas, misturador) | 3 Batedor multi-varas |
| 7 Enrolador do cabo | |

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Antes da primeira utilização, lave todas as peças dos acessórios com água e detergente para a loiça. Enxagúe e seque.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e seca, certifique-se que o selector (a1) está na posição “0” e, depois, ligue o aparelho à corrente.
- Para o colocar em funcionamento, dispõe de várias possibilidades:
 - **Funcionamento intermitente (pulse):** Rode o selector (a1) para a posição “pulse” através de impulsos sucessivos para um melhor controlo das preparações.
 - **Funcionamento contínuo:** Rode o selector (a1) para a posição desejada, de “1” a “max”, consoante as preparações a realizar. Pode modificar a selecção durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (a1) na posição “0”.
- **Importante:** O aparelho só começa a funcionar se a tampa (a5) e a cabeça (a3) estiverem bloqueadas. Se desbloquear a tampa (a5) e/ou a cabeça (a3) durante o funcionamento, o aparelho desliga-se imediatamente. Volte a bloquear a tampa e/ou a cabeça, coloque

novamente na posição “0” com o botão de comando (a1) e, depois, proceda normalmente para colocar o aparelho em funcionamento, seleccionando a velocidade pretendida.

- O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a potência em funcionamento. **Em caso de sobrecarga, o aparelho desliga-se automaticamente.** Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento, coloque o botão rotativo (a1) na posição “0” e retire alguns dos ingredientes. Deixe o aparelho repousar durante alguns minutos. Depois, pode seleccionar a velocidade desejada para terminar a sua preparação.

1 - MISTURAR/AMASSAR/BATER/EMULSIONAR/ BATER COM O BATEDOR MULTI-VARAS

- Consoante a natureza dos alimentos, a taça inox (b1) e a respectiva tampa (b2) irão permitir-lhe preparar até 1,2 kg de massa.

ACESSÓRIOS UTILIZADOS:

- Taça inox (b1).
- Tampa (b2)
- Gancho para amassar (c1) ou misturador (c2) ou batedor multi-varas (c3)

1.1 - MONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- Carregue no botão (a2) para desbloquear a cabeça multifunções (a3) e levante-a até fixar. **Fig. 1.**
- Introduza o acessório pretendido (c1, c2 ou c3) na saída (a6), fixe-o e rode 1/4 de volta para a esquerda para bloquear o acessório no local adequado. **Fig. 2.**

- Bloqueie a taça inox (b1) (para a direita) no aparelho e coloque os ingredientes. **Fig. 3.**

Nota: Não é obrigatório utilizar a tampa. Esta permite evitar o risco de salpicos ou projecções.

- Volte a colocar a cabeça multifunções (a3) na posição horizontal: carregue no botão (a2) e baixe manualmente a cabeça multifunções (a3) até que fique bloqueada (botão (a2) na posição inicial). **Fig. 4.**
- Certifique-se que a tampa (a5) está bem bloqueada (para a direita) na saída rápida (a4). **Fig. 5.**

1.2 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

- Comece rodando o selector (a1) para a posição desejada, consoante a receita.
- O aparelho começa a funcionar imediatamente.
- Pode adicionar os alimentos pelo orifício da tampa (b2) durante a preparação.
- Para parar o aparelho, volte a colocar o botão (a1) na posição “0”.

Conselhos:

- Amassar
 - Utilize o gancho para amassar (c1) **na velocidade “1”**.
 - Pode amassar até 500 g de farinha (ex.: pão branco, pão com cereais, massa quebrada, massa areada, ...).
 - Tempo de funcionamento máximo: 13 min.
- Misturar
 - Utilize o misturador (c2) **na velocidade “1” a “max”**.
 - Pode misturar até 1,2 kg de massa leve (bolo quatro quartos, biscoitos...).
 - **Nunca utilize o misturador (c2) para amassar massas pesadas.**
 - Tempo de funcionamento máximo: 13 min.
- Bater/emulsionar/bater com os batedores multi-varas
 - Utilize o batedor multi-varas (c3) **na velocidade “1” a “max”**.
 - Pode preparar: maionese, molho de alho, molhos, claras em castelo (até 8 claras de ovo), chantilly (até 500 ml)...
 - **Nunca utilize o batedor multi-varas (c3) para amassar massas pesadas ou misturar massas leves.**
 - Tempo de funcionamento máximo: 10 min.

1.3 - DESMONTAGEM DOS ACESSÓRIOS

- **Aguarde que o aparelho pare por completo.**
- Com o botão (a2), desbloqueie a cabeça multifunções (a3) e levante-a. **Fig. 1.**
- Desbloqueie o acessório (c1), (c2) ou (c3) a cabeça multifunções empurrando-o na direcção da cabeça e rodando-o um quarto de volta para a direita.
- Retire a taça inox.

2 - HOMOGENEIZAR/MISTURAR/PASSAR (CONSOANTE O MODELO)

- Consoante a natureza dos alimentos, o copo liquidificador (d) permite preparar até 1,5 l de misturas espessas e 1,25 l de misturas líquidas.
- Tempo de funcionamento máximo: 3 min. Velocidade de utilização: “4” a “Máx” ou Impulso.

PT

3 - PICAR PEQUENAS QUANTIDADES EM PEDAÇOS MUITO PEQUENOS (CONSOANTE O MODELO)

ACESSÓRIO UTILIZADO:

- triturador montado.
- O triturador permite:
 - Picar, em alguns segundos, no modo “pulse”: figos secos, alperces secos, etc. quantidade/tempo máximo: 100 g / 5 s
- Este triturador não se destina a produtos rijos como o café.

4 - AJUSTE DO COMPRIMENTO DO CABO

- Para uma utilização mais cómoda ou por uma questão de arrumação, pode reduzir o comprimento do cabo, empurrando-o para o interior do bloco motor (a) pela abertura situada na parte de trás (a7) do aparelho.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho.
- Nunca mergulhe o bloco motor (a) em água, nem o passe por água corrente. Limpe-o com um pano seco ou apenas húmido.
- Para limpar mais facilmente, enxagúe rapidamente os acessórios após a sua utilização. Desmonte totalmente a cabeça picadora. **Manuseie as lâminas com cuidado, pois podem causar ferimentos.**
- Lave, enxagúe e seque os acessórios: podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Atenção:

- Os acessórios de pastelaria possuem um revestimento de protecção: tenha cuidado para não danificar este revestimento durante a limpeza (não utilize lâminas aguçadas ou esponjas metálicas).

ARRUMAÇÃO

- Não arrume o aparelho num ambiente húmido.

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

Se o aparelho não funcionar, verifique:

- A ligação do aparelho.
- O bloqueio de cada acessório.
- A presença e o bloqueio da tampa de segurança (a5) quando não utilizar a saída rápida (a4).
- O bloqueio horizontal da cabeça multifunções (a3).

O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a potência em funcionamento. Em caso de sobrecarga, o aparelho desliga-se automaticamente. Para voltar a colocar o aparelho em funcionamento, coloque o botão rotativo (a1) na posição “0” e retire alguns dos ingredientes. Deixe o aparelho repousar durante alguns minutos. Depois, pode seleccionar a velocidade desejada para terminar a sua preparação.

O seu aparelho continua sem funcionar? Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de Serviços de Assistência Técnica).

DESCRIZIONE

- | | |
|---|--------------------------------|
| A Blocco motore | B Gruppo contenitore |
| 1 Regolatore di velocità | 1 Contenitore inox |
| 2 Pulsante di sblocco della testa multifunzione (a3) | 2 Coperchio |
| 3 Testa multifunzione | C Accessori mescolatori |
| 4 Attacco rapido (vaso frullatore/centrifuga/frantumatore) | 1 Impastatore |
| 5 Tappo di sicurezza | 2 Miscelatore |
| 6 Attacco accessori mescolatori (impastatore, frusta a filo, miscelatore) | 3 Frusta a filo |
| 7 Avvolgicavo | |

IT

AVVIAMENTO

- Al primo utilizzo, lavare tutti i pezzi degli accessori con acqua e detersivo per piatti. Sciacquare e asciugare.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita e asciutta; controllare che il regolatore di velocità (a1) sia in posizione "0", quindi collegare l'apparecchio.
- Per avviare l'apparecchio, vi sono diverse possibilità:
 - **Funzionamento intermittente ("Pulse"):** ruotare il regolatore di velocità (a1) sulla posizione "Pulse" per un funzionamento a intermittenza.
 - **Funzionamento continuo:** ruotare il regolatore di velocità (a1) sulla posizione desiderata da "1" a "max", a seconda della preparazione. È possibile passare da una velocità all'altra durante la preparazione.
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore (a1) sullo "0".
- **Importante:** L'apparecchio può essere avviato solo se il tappo (a5) e la testa (a3) sono correttamente inseriti. Nel caso il tappo (a5) e/o la testa (a3) si spostassero o allentassero improvvisamente durante il funzionamento, l'apparecchio si arresterà automaticamente. Fissare in posizione il tappo e/o la testa, portare il regolatore di velocità

(a1) sulla posizione “0”, poi avviare normalmente l'apparecchio selezionando la velocità desiderata.

- L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la potenza di funzionamento. **In caso di sovraccarico, l'apparecchio si arresta automaticamente.** Per rimettere in funzione l'apparecchio, ruotare il regolatore (a1) in posizione “0” e togliere una parte degli ingredienti. Lasciar riposare l'apparecchio per alcuni minuti. È quindi possibile selezionare la velocità desiderata per terminare la preparazione.

1 - AMALGAMARE/IMPASTARE/SBATTERE/ EMULSIONARE/MONTARE

- A seconda della natura degli alimenti, il contenitore inox (b1) e il suo coperchio (b2) permettono di lavorare fino a 1,2 kg di pasta.

ACCESSORI UTILIZZATI:

- contenitore inox (b1)
- coperchio (b2)
- impastatore (c1) o miscelatore (c2) o frusta a filo (c3)

1.1 - MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- Premere il pulsante (a2) per sbloccare la testa multifunzione (a3) e aprirla completamente. **Fig. 1.**
- Inserire l'accessorio desiderato (c1, c2 o c3) sull'attacco (a6), premere e ruotare di un quarto di giro in senso antiorario per fissare l'accessorio nel suo alloggiamento. **Fig. 2.**
- Fissare il contenitore inox (b1) (senso orario) sull'apparecchio e versare gli ingredienti. **Fig. 3.**

Attenzione: l'utilizzo del coperchio non è obbligatorio, ma permette di evitare eventuali schizzi o spruzzi.

- Riportare la testa multifunzione (a3) in posizione orizzontale: premere il pulsante (a2) e abbassare manualmente la testa multifunzione (a3) fino all'arresto (il pulsante (a2) torna nella posizione di partenza). **Fig. 4.**
- Accertarsi che il tappo (a5) sia fissato correttamente (senso orario) sull'attacco rapido (a4). **Fig. 5.**

1.2 - ACCENSIONE

- Avviare ruotando il regolatore di velocità (a1) sulla posizione desiderata, a seconda della ricetta.
- L'apparecchio entrerà immediatamente in funzione.
- Durante la preparazione, è possibile aggiungere degli alimenti attraverso l'apertura del coperchio (b2).
- Per arrestare l'apparecchio, riportare il regolatore (a1) sullo "0"

Consigli utili:

- Impastare
 - Utilizzare l'accessorio impastatore (c1) **alla velocità "1"**.
 - È possibile impastare fino a 500 g di farina (es.: pane bianco, pane ai cereali, pasta brisée, pasta frolla...).
 - Tempo massimo di funzionamento: 13 min.
- Amalgamare
 - Utilizzare il miscelatore (c2) **dalla velocità "1" alla velocità "max"**.
 - È possibile amalgamare fino a 1,2 kg di pasta leggera (torta paradiso, biscotti...).
 - **Non utilizzare mai il miscelatore (c2) per impasti pesanti.**
 - Tempo massimo di funzionamento: 13 min.
- Sbattere/emulsionare/montare
 - Utilizzare la frusta a filo (c3) **dalla velocità "1" alla velocità "max"**.
 - È possibile preparare: maionese, aioli, salse, albumi a neve (fino a 8 albumi d'uovo), panna montata (fino a 500 ml)...
 - **Non utilizzare mai la frusta a filo (c3) per impastare paste pesanti o per mescolare paste leggere.**
 - Tempo massimo di funzionamento: 10 min.

1.3 - SMONTAGGIO DEGLI ACCESSORI

- **Attendere l'arresto completo dell'apparecchio.**
- Con il pulsante (a2), sbloccare la testa multifunzione (a3) e aprirla completamente. **Fig. 1.**
- Sbloccare l'accessorio (c1), (c2) o (c3) dalla testa multifunzione spingendolo verso la testa e facendogli effettuare un quarto di giro in senso orario.
- Estrarre il contenitore inox.

2 - OMOGENEIZZARE/MESCOLARE/FRULLARE (A SECONDO DEL MODELLO)

- A seconda della natura degli alimenti, il vaso frullatore (d) permette di preparare fino a 1,5 L di composti spessi e 1,25 L di composti liquidi.
- Tempo massimo di funzionamento: 3 min. Velocità di funzionamento: da «4» a «Max» o Pulse.

3 - TRITARE MOLTO FINEMENTE PICCOLE QUANTITÀ (A SECONDA DEL MODELLO)

ACCESSORI UTILIZZATI:

- frantumatore assemblato.
- Con il frantumatore è possibile:
 - in modalità “Pulse”, tritare in pochi secondi fichi secchi, albicocche secche...
 - Quantità/tempo massimo: 100 g / 5 secondi
- Questo frantumatore non prevede la macinatura di prodotti duri come i chicchi di caffè.

4 - LUNGHEZZA DEL CAVO

- Per un utilizzo più agevole o al momento di riporre l'apparecchio, è possibile ridurre la lunghezza del cavo spingendolo all'interno del blocco motore (a) attraverso l'apertura situata nel retro (a7).

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio.
- Non immergere né mettere il blocco motore (a) sotto l'acqua corrente. Pulirlo con un panno asciutto o leggermente umido.
- Per una pulizia più agevole, sciacquare velocemente gli accessori dopo ogni utilizzo. Smontare completamente la testa tritacarne. **Le lame possono essere particolarmente taglienti: maneggiarle con cura.**
- Lavare, risciacquare e asciugare gli accessori lavabili in lavastoviglie.

Attenzione:

- Gli accessori da pasticceria sono dotati di un rivestimento protettivo: assicurarsi di non danneggiarlo durante le operazioni di pulizia (non utilizzare lame appuntite o spugne metalliche).

COME RIPORRE L'APPARECCHIO

- Evitare di riporre l'apparecchio in un ambiente umido.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA

Se l'apparecchio non funziona, verificare:

- che l'apparecchio sia collegato;
- che ogni accessorio sia ben fissato in sede;
- che il tappo di sicurezza (a5) sia ben fissato in sede quando l'attacco rapido (a4) non viene utilizzato;
- il blocco orizzontale della testa multifunzione (a3).

L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la potenza di funzionamento. In caso di sovraccarico, l'apparecchio si arresta automaticamente. Per rimettere in funzione l'apparecchio, ruotare il regolatore (a1) in posizione "0" e togliere una parte degli ingredienti. Lasciar riposare l'apparecchio per alcuni minuti. È quindi possibile selezionare la velocità desiderata per terminare la preparazione.

L'apparecchio continua a non funzionare? Rivolgersi a un centro assistenza autorizzato (vedere l'elenco nel libretto).

IT

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** Κεντρική μονάδα
- 1 Ηλεκτρονικός Επιλογέας ταχύτητας
 - 2 Κουμπί απασφάλισης της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών (a3)
 - 3 Κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών
 - 4 Βάση για μπολ ανάμειξης/ αποχυμωτή και μύλου
 - 5 Κάλυμμα ασφαλείας
 - 6 Εγκοπή για εξαρτήματα ανάμειξης (ζυμωτήρας, αναδευτήρας ζύμης και αυγογδάρτης με πολλαπλές λεπίδες)
 - 7 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- B** Σύστημα μπολ
- 1 Ανοξείδωτο μπολ
 - 2 Καπάκι
- C** Εξαρτήματα ανάμειξης
- 1 Ζυμωτήρας
 - 2 Αυγογδάρτης ζύμης
 - 3 ΑΑυγογδάρτης με πολλαπλές λεπίδες

ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε όλα τα μέρη των εξαρτημάτων με νερό και σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης (a1) είναι στη θέση "0" και κατόπιν συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, υπάρχουν διάφορες δυνατότητες:
 - **Διακεκομμένη λειτουργία (pulse):** Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στη θέση "pulse" για διακεκομμένη λειτουργία που επιτρέπει τον καλύτερο έλεγχο των παρασκευασμάτων.
 - **Συνεχής λειτουργία:** Γυρίστε τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή θέση από το "1" έως τη μέγιστη ταχύτητα ανάλογα με την τροφή υπό επεξεργασία.
Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στη θέση "0".

- **Σημαντικό: Σημαντικό:** Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο όταν το κάλυμμα (a5) και η κεφαλή (a3) είναι ασφαλισμένα. Εάν απασφαλίσετε το κάλυμμα (a5) και/ή την κεφαλή (a3) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αμέσως. Ασφαλίστε εκ νέου το κάλυμμα και/ή την κεφαλή, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου (a1) στη θέση "0" και κατόπιν προχωρήστε κανονικά στην έναρξη λειτουργίας της συσκευής επιλέγοντας την επιθυμητή ταχύτητα.
- Η συσκευή κουζίνας σας διαθέτει έναν μικροεπεξεργαστή που ελέγχει και αναλύει την ισχύ κατά τη λειτουργία της. **Εάν το φορτίο ισχύος είναι υπερβολικά μεγάλο, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αυτομάτως.** Για να θέσετε εκ νέου σε λειτουργία τη συσκευή, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη (a1) στη θέση "0" και αφαιρέστε ένα μέρος των συστατικών. Αφήστε τη συσκευή χωρίς να λειτουργεί για μερικά λεπτά. Κατόπιν, μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα για να ολοκληρώσετε την επεξεργασία των τροφίμων.

EL

1 - ΑΝΑΜΕΙΞΗ / ΖΥΜΩΜΑ / ΧΤΥΠΗΜΑ / ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ

- Ανάλογα με τον τύπο των τροφών, το ανοξείδωτο μπολ (b1) και το καπάκι του (b2) επιτρέπουν την παρασκευή έως 1,2 κιλά ζύμης.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:

- Ανοξείδωτο μπολ (b1).
- Καπάκι (b2)
- Ζυμωτήρας (c1) ή αναδευτήρας ζύμης (c2) ή αυγογδάρτης με πολλαπλές λεπίδες (c3).

1.1 - ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- Πατήστε το κουμπί (a2) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a3) και ανασηκώστε την πλήρως. **Εικ. 1.**
- Εισαγάγετε το επιθυμητό εξάρτημα (c1, c2 ή c3) στην Εγκοπή (a6), κρατήστε το και περιστρέψτε το κατά ¼ στροφής αριστερόστροφα για να ασφαλίσει το εξάρτημα στη βάση του. **Εικ. 2.**
- Ασφαλίστε το ανοξείδωτο μπολ (b1) (περιστρέφοντας δεξιόστροφα) στη συσκευή και προσθέστε τα συστατικά. **Εικ. 3.**

Παρατήρηση: Η χρήση του καπακιού δεν είναι υποχρεωτική. Επιτρέπει την αποφυγή του κινδύνου πιτσιλίσματος ή εκτινάξεων μείγματος.

- Επαναφέρετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a3) σε οριζόντια θέση: Πατήστε το κουμπί (a2) και χαμηλώστε με το χέρι την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a3) έως ότου να ασφαλίσει (γυρίστε το κουμπί (a2) στην αρχική του θέση). **Εικ. 4.**
- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα (a5) είναι σωστά ασφαλισμένο (δεξιόστροφα) στη βάση (a4). **Εικ. 5.**

1.2 - ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή περιστρέφοντας τον διακόπτη (a1) στην επιθυμητή θέση ανάλογα με τη συνταγή.
- Η συσκευή τίθεται αμέσως σε λειτουργία.
- Μπορείτε να προσθέσετε τροφές μέσω του στομίου του καπακιού (b2) κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, γυρίστε τον διακόπτη (a1) στο "0".

Συμβουλές:

- Ζύμωμα
 - Χρησιμοποιήστε το ζυμωτήρα (c1) **στην ταχύτητα "1"**.
 - Μπορείτε να ζυμώσετε έως 500 γρ. αλευριού (π.χ.: για άσπρο ψωμί, ψωμί με δημητριακά, ζύμη μπριζέ, ζύμη σαμπλέ, ...).
 - Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 13 min.
- Ανάμειξη
 - Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ζύμης (c2) **από την ταχύτητα "1" έως τη μέγιστη ταχύτητα**.
 - Μπορείτε να αναμείξετε έως 1,2 κιλά ελαφριάς ζύμης (κέικ, μπισκότα...).
 - **Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα ζύμης (c2) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες.**
 - Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 13 min.
- Χτύπημα / πολτοποίηση
 - Χρησιμοποιήστε τον αυγογδάρτη με πολλαπλές λεπίδων (c3) **από την ταχύτητα "1" έως τη μέγιστη ταχύτητα**.
 - Μπορείτε να παρασκευάσετε: μαγιονέζα, σκορδαλιά, σάλτσες, μαρέγκα (έως 8 ασπράδια αβγών), κρέμα σαντιγί (έως 500 ml)...
 - **Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον αυγογδάρτη με πολλαπλές λεπίδων (c3) για να ζυμώσετε βαριές ζύμες ή να αναμείξετε ελαφριές ζύμες.**
 - Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 10 min.

1.3 - ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- **Περιμένετε έως ότου η συσκευή να σταματήσει εντελώς να λειτουργεί.**
- Πατήστε το πλήκτρο (a2) για να απασφαλίσετε την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών (a3) και ανασηκώστε τη στην όρθια θέση. **Εικ. 1.**
- Απασφαλίστε το εξάρτημα (c1), (c2) ή (c3) από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών πιέζοντας το εξάρτημα προς την κατεύθυνση της κεφαλής και περιστρέφοντάς το κατά $\frac{1}{4}$ στροφής δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε το ανοξείδωτο μπουλόνι.

EL

2 - ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΝΑΜΕΙΞΗ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

- Ανάλογα με τις τροφές, η κανάτα ανάμειξης (d) επιτρέπει την παρασκευή έως 1,5 λίτρων πηχτών μειγμάτων και 1,25 λίτρων υγρών μειγμάτων.
- Μέγιστος χρόνος λειτουργίας: 3 min. Ταχύτητα λειτουργίας: από «4» έως «Max» [Μέγιστη] ή Pulse [Παλμός].

3 - ΠΛΗΡΕΣ ΨΙΛΟΚΟΨΙΜΟ ΜΙΚΡΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ (ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ:

- συναρμολογημένος μύλος.
- Με τον μύλο μπορείτε να κάνετε τα εξής:
 - Ψιλοκόψιμο σε λίγα δευτερόλεπτα με διακεκομμένη λειτουργία (pulse): αποξηραμένα σύκα, αποξηραμένα βερίκοκα.....
μέγ. ποσότητα / χρόνος: 100 γρ. / 5 δευτ.
- Αυτός ο μύλος δεν έχει σχεδιαστεί για σκληρά προϊόντα όπως ο καφές.

4 - ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΜΗΚΟΥΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ

- Για πιο άνετη χρήση ή για την αποθήκευση, μπορείτε να μειώσετε το μήκος του καλωδίου πιέζοντάς το προς το εσωτερικό της κεντρικής μονάδας (a) από το άνοιγμα που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής (a7).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα (a) στο νερό και μην τα βρέχετε στον νεροχύτη. Σκουπίστε τα με ένα στεγνό ή ελαφρώς βρεγμένο πανί.

- Για πιο εύκολο καθαρισμό, να ξεπλένετε γρήγορα τα εξαρτήματα αμέσως μόλις τα χρησιμοποιήσετε. Αποσυναρμολογήστε εντελώς την κεφαλή κόπτη. **Να χειρίζεστε τις λεπίδες με προσοχή, μπορεί να σας τραυματίσουν.**
- Πλύνετε, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα: που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προσοχή:

- Τα εξαρτήματα ζαχαροπλαστικής διαθέτουν προστατευτική επίστρωση: προσέχετε ώστε να μην φθείρετε την επίστρωση κατά το πλύσιμο των εξαρτημάτων (μη χρησιμοποιείτε μυτερές λάμες ή μεταλλικά σφουγγάρια).

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- ΝΜην αποθηκεύετε τη συσκευή σε χώρο με υγρασία.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί, επαληθεύστε:

- Τη σύνδεση της συσκευής στο ρεύμα.
- Την ασφάλιση του κάθε εξαρτήματος.
- Την παρουσία και την ασφάλιση του καλύμματος ασφαλείας (a5) εάν δεν χρησιμοποιείται η ταχεία έξοδος (a4).

Την οριζόντια ασφάλιση της κεφαλής πολλαπλών λειτουργιών (a3).

Η συσκευή κουζίνας σας διαθέτει έναν μικροεπεξεργαστή που ελέγχει και αναλύει την ισχύ κατά τη λειτουργία της. Εάν το φορτίο ισχύος είναι υπερβολικά μεγάλο, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί αυτομάτως. Για να θέσετε εκ νέου σε λειτουργία τη συσκευή, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη (a1) στη θέση "0" και αφαιρέστε ένα μέρος των συστατικών. Αφήστε τη συσκευή χωρίς να λειτουργεί για μερικά λεπτά. Κατόπιν, μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα για να ολοκληρώσετε την επεξεργασία των τροφίμων.

Η συσκευή σας εξακολουθεί να μη λειτουργεί; Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (δείτε τη λίστα στο φυλλάδιο σέρβις).

OMSCHRIJVING

- | | |
|--|---|
| A Motorblok <ol style="list-style-type: none">1 Elektronische Snelheidskeuzeschakelaar2 Ontgrendelknop van de multifunctionele arm (a3)3 Multifunctionele arm4 Aansluiting voor hoge snelheid (blender/sapcentrifuge/maler)5 Veiligheidskap6 Aansluiting voor mixeraccessoires (kneedhaak, garde, klopper)7 Snoerhaspel | B Assemblage van de mengkom <ol style="list-style-type: none">1 Roestvrijstalen mengkom2 Deksel C Mixeraccessoires <ol style="list-style-type: none">1 Kneedhaak2 Klopper3 Garde |
|--|---|

NL

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Was voor het eerste gebruik alle accessoires in water met afwasmiddel. Vervolgens afspoelen en afdrogen.
- Zet het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op "0" staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Het apparaat kan op verschillende manieren worden opgestart:
 - **Onderbroken werking (impulsen):** zet de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op "pulse". Door het gebruik van achtereenvolgende impulsen hebt u een betere controle bij het bereiden van bepaalde gerechten.
 - **Continuwerking:** zet de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op de gewenste stand, van "1" tot "max.", afhankelijk van het voedsel voeding dat u bereidt.U kunt de stand van de snelheidskeuzeschakelaar tijdens de bereiding naar wens wijzigen.
- Zet de schakelaar (a1) op "0" om het apparaat stop te zetten.
- **Belangrijk: Het apparaat start alleen als de kap (a5) en de arm (a3) zijn vergrendeld. Het apparaat stopt onmiddellijk als u tijdens het gebruik de kap (a5) en/of de arm (a3) ontgrendelt. Vergrendel de kap**

en/of de arm, zet de snelheidskeuzeschakelaar (a1) op “0”, en start het apparaat daarna op de gebruikelijke manier door de gewenste snelheid in te stellen.

- Het apparaat bevat een microprocessor die de werking ervan regelt en analyseert. **Als het apparaat te zwaar wordt beladen, zal het automatisch worden stopgezet.** Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de schakelaar (a1) op “0” en verwijdt u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Daarna kunt u de gewenste snelheid selecteren om de bereiding te voltooien.

1 - MENGEN/KNEDEN/KLOPPEN/EMULGEREN/KLUTSEN

- U kunt max. 1,2 kg deeg bereiden met de roestvrijstalen mengkom (b1) en het deksel (b2), afhankelijk van de voeding.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Roestvrijstalen mengkom (b1).
- Deksel (b2)
- Deeghaak (c1) of klopper (c2) of garde (c3)

1.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Druk op de ontgrendelknop (a2) om de multifunctionele arm (a3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt. **Fig. 1.**
- Plaats de gewenste accessoire (c1, c2 of c3) in de aansluiting (a6) en draai hem een kwartslag linksom om hem te vergrendelen in de arm. **Fig. 2.**
- Plaats de roestvrijstalen mengkom (b1) en draai deze rechtsom tot de aanslag. Doe alle ingrediënten in de kom. **Fig. 3.**

Opmerking: Het gebruik van het deksel is niet noodzakelijk. Het deksel voorkomt spatten.

- Zet de multifunctionele arm (a3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (a2) en druk de multifunctionele arm (a3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (a2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand). **Fig. 4.**
- Zorg ervoor dat het deksel (a5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (a4). **Fig. 5.**

1.2 - GEBRUIK

- Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (a1) in de gewenste stand te zetten, afhankelijk van het recept.
- Het apparaat begint direct te werken.
- Tijdens de bereiding kunt u voedsel door het gat in het deksel (b2) toevoegen.
- Zet de schakelaar (a1) op “0” om het apparaat stop te zetten.

Tips:

- Knenen
 - Gebruik de kneedhaak (c1) **op snelheid “1”**.
 - U kunt max. 500 g bloem kneden (bijv. witbrood, granenbrood, korstdeeg, kruimeldeeg, enz.)
 - Maximale werkingstijd: 13 min.
- Mengen
 - Gebruik de klopper (c2) **op snelheid “1” tot “max”**.
 - U kunt max. 1,2 g licht deeg mengen (roomboter cake, koekjes, enz.)
 - **Gebruik de klopper (c2) nooit voor het kneden van zwaar deeg.**
 - Maximale werkingstijd: 13 min.
- Kloppen/emulgeren/klutsen
 - Gebruik de garde (c3) **op snelheid “1” tot “max”**.
 - U kunt het volgende bereiden: mayonaise, aioli, sauzen, opgeklopt eiwit (max. 8 eiwitten), slagroom (max. 500 ml), enz.
 - **Gebruik de garde (c3) nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van licht deeg.**
 - Maximale werkingstijd: 10 min.

NL

1.3 - DEMONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- **Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.**
- Druk op de ontgrendelknop (a2) om de multifunctionele arm (a3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt. **Fig. 1.**
- Haal de accessoire (c1), (c2) of (c3) uit de multifunctionele arm door de accessoire in de arm te drukken en een kwartslag rechtsom te draaien.
- Verwijder de roestvrijstalen mengkom.

2 - MIXEN/MENGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

- Afhankelijk van de aard van het voedsel, kunt u de blender (d) gebruiken voor het bereiden van max. 1,5 L dikke mengsels en 1,25 L vloeibare mengsels.
- Maximale werkingstijd: 3 min. Bedrijfssnelheid: van “4” tot “Max” of Pulse.

3 - FIJN HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Geassembleerde maler.
 - U kunt de maler gebruiken om:
 - enkele seconden te hakken met impulsen: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz.
- Hoeveelheid/max. duur: 100 g / 5 s

4 - AANPASSEN VAN DE SNOERLENGTE

- Voor een comfortabeler gebruik van het apparaat of het opbergen ervan, kunt u de lengte van het snoer verlagen door het snoer in de motorblok (a) te duwen door de opening aan de achterkant (a7).

REINIGING

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
- Dompel het motorblok (a) nooit onder in water en houd ze niet onder de kraan. Droog ze af met een droge of licht bevochtigde doek.
- Spoel de accessoires meteen na gebruik af om ze makkelijker te kunnen reinigen. Demonteer de kop van de gehaktmolen helemaal.
Wees voorzichtig met het mes om letsel te voorkomen.
- Was de accessoires af, spoel ze af en droog ze af. Ze kunnen ook in de vaatwasser.

Opgelet:

- De pasteibakkeraccessoires zijn voorzien van een bescherm laag: maak de accessoires voorzichtig schoon om deze laag niet te beschadigen (gebruik geen puntige voorwerpen of metalen sponsjes).

OPBERGEN

- Berg het apparaat niet op in een vochtige omgeving.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

Als het apparaat niet werkt, controleer dan:

- of het apparaat goed is aangesloten.
- of de accessoires juist zijn aangebracht.
- of de veiligheidskap (a5) is aangebracht en vergrendeld wanneer de aansluiting voor hoge snelheid (a4) niet in gebruik is.
- of de multifunctionele arm (a3) horizontaal is vergrendeld.

NL

Het apparaat bevat een microprocessor die de werking ervan regelt en analyseert. Als het apparaat te zwaar wordt beladen, zal het automatisch worden stopgezet. Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de schakelaar (a1) op “0” en verwijdert u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Daarna kunt u de gewenste snelheid selecteren om de bereiding te voltooien.

Werkt het apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|---|
| A Motorblock <ul style="list-style-type: none">1 Elektronischer Geschwindigkeitsregler2 Entriegelungstaste für den Multifunktionskopf (a3)3 Multifunktionskopf4 Schnellantrieb (Mixkrug / Entsafter / Zerkleinerer)5 Schutzabdeckung6 Antrieb für das Mixzubehör (Teighaken, Schneebesens, Knethaken)7 Kabelfach | B Rührschüsselset <ul style="list-style-type: none">1 Edelstahl-Rührschüssel2 Deckel C Mixzubehör <ul style="list-style-type: none">1 Knethaken2 Rührhaken3 Schneebesens |
|---|---|

INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, spülen Sie alle Zubehörteile und trocknen sie ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, saubere und trockene Fläche; stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (a1) auf „0“ gestellt ist, dann schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Sie haben mehrere Betriebsarten zur Auswahl:
 - **Intervallbetrieb (Pulse):** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) auf „Pulse“. Der Intervallbetrieb ermöglicht bei manchen Zubereitungen eine bessere Kontrolle.
 - **Dauerbetrieb:** Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Art der Zubereitung auf die gewünschte Position von „1“ bis „Max“.Sie können die Rührstufe auch während der Zubereitung ändern.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) zurück auf Position „0“.
- **Wichtig:** Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn die Schutzabdeckung (a5) und der Multifunktionskopf (a3) verriegelt sind. Wenn Sie die Schutzabdeckung (a5) und/oder den Multifunktionskopf (a3) während des Betriebs entriegeln, schaltet sich das Gerät sofort aus. Dann müssen Sie die Schutzabdeckung und/oder den Multifunktionskopf wieder verriegeln, den Geschwindigkeitsregler

(a1) wieder auf „0“ stellen und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen und die gewünschte Rührstufe einstellen.

- Ihre Küchenmaschine ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Betriebsleistung steuert und analysiert. **Bei zu schwerem Inhalt schaltet sich das Gerät von alleine aus.** Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, müssen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) wieder auf „0“ stellen und einen Teil der Zutaten entnehmen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten ruhen. Stellen Sie dann wieder die gewünschte Rührstufe ein, um Ihre Zubereitung zu Ende zu bringen.

1 - MIXEN/ KNETEN/ SCHLAGEN / EMULGIEREN/ VERQUIRLEN

DE

- Je nach Art der Zutaten können in der Edelstahl-Rührschüssel (b1) samt Deckel (b2) bis zu 1,2 kg Teig zubereitet werden.

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Edelstahl-Rührschüssel (b1).
- Deckel (b2)
- Knethaken (c1) oder Rührhaken (c2) oder Schneebesens (c3)

1.1 - ANBRINGEN DES ZUBEHÖRS

- Drücken Sie die Taste (a2) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (a3) und heben Sie diesen bis zum Anschlag an. **Fig. 1.**
- Setzen Sie das gewünschte Zubehör (c1, c2 oder c3) auf den Antrieb für das Mixzubehör (a6), drücken Sie es an und drehen Sie es eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um es in der Aufnahme zu arretieren. **Fig. 2.**
- Verriegeln Sie die Edelstahl-Rührschüssel (b1) (im Uhrzeigersinn) auf dem Gerät und geben Sie die Zutaten hinein. **Fig. 3.**
Anmerkung: Der Deckel muss nicht unbedingt verwendet werden. Er dient jedoch als Spritzschutz.
- Klappen Sie den Multifunktionskopf (a3) in die waagrechte Position zurück: Drücken Sie dabei die Entriegelungstaste (a2) und senken Sie den Multifunktionskopf (a3) manuell ab, bis er einrastet (die Entriegelungstaste (a2) springt in ihre Ausgangsposition zurück). **Fig. 4.**
- Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung (a5) gut auf dem Schnellantrieb (a4) verriegelt ist (im Uhrzeigersinn). **Fig. 5.**

1.2 - INBETRIEBSETZUNG

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) je nach Rezept auf die gewünschte Rührstufe stellen.
- Das Gerät setzt sich sodann in Betrieb.
- Über die Deckelöffnung (b2) können Sie während der Zubereitung weitere Zutaten beimengen.
- Zum Anhalten des Gerätes stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) zurück auf Position „0“.

Tipps:

- Kneten
 - Verwenden Sie den Knethaken (c1) **auf Rührstufe „1“**.
 - Sie können bis zu 500g Mehl kneten (Bsp.: Weißbrot, Vollkornbrot, Mürbeteig, ...).
 - Maximale Betriebszeit: 13 min.
- Mixen
 - Verwenden Sie den Rührhaken (c2) **auf Rührstufe „1“ bis „Max“**.
 - Sie können leichte Teige bis zu einem Gewicht von 1,2 kg zubereiten (z.B., Biskuit, ...).
 - **Verwenden Sie den Rührhaken (c2) nie zum Kneten von schweren Teigen.**
 - Maximale Betriebszeit: 13 min.
- Schlagen / Emulgieren / Verquirlen
 - Verwenden Sie den Schneebesen (c3) **auf Rührstufe „1“ bis „Max“**.
 - Er eignet sich für folgende Zubereitungen: Mayonnaise, Aioli, Saucen, Eischnee (bis zu 8 Eiweiße), Schlagsahne (bis zu 500 ml)...
 - **Verwenden Sie den Schneebesen (c3) weder zum Kneten von schweren Teigen noch zum Mixen von leichten Teigen.**
 - Maximale Betriebszeit: 10 min.

1.3 - ABNEHMEN DES ZUBEHÖRS

- **Warten Sie bis das Gerät vollkommen stillsteht.**
- Drücken Sie die Taste (a2) zum Entriegeln des Multifunktionskopfes (a3) und heben Sie diesen an. **Fig. 1.**
- Entriegeln Sie das Mixzubehör (c1), (c2) oder (c3) vom Multifunktionskopf (a3) durch Andrücken des Zubehörs in Richtung des Kopfes und durch Ausführen einer Vierteldrehung im Uhrzeigersinn.
- Entfernen Sie die Edelstahl-Rührschüssel (b1).

2 - GLATT RÜHREN/MISCHEN/FEIN MIXEN (JE NACH MODELL)

- Je nach Art der Zutaten können im Mixkrug (d) bis zu 1,5 l dickflüssige Zubereitungen und 1,25 l flüssige Zubereitungen gemixt werden.
- Maximale Betriebszeit: 3 min. Betriebsgeschwindigkeit: „4“ bis „Max“ oder Pulse-Funktion.

3 - SEHR FEINES HACKEN KLEINER MENGEN (JE NACH MODELL)

VERWENDETES ZUBEHÖR:

- Zerkleinerer fertig zusammengesetzt.
- Mit dem Zerkleinerer können Sie:
 - folgende Zutaten im Intervallbetrieb in Sekundenschnelle hacken: getrocknete Aprikosen und Feigen,...
 - max. Menge / Zeit: 100g / 5s
- Dieser Zerkleinerer eignet sich nicht für harte Zutaten, wie etwa Kaffeebohnen.

DE

4 - EINSTELLEN DER GEWÜNSCHTEN KABELLÄNGE

- Für einen bequemerer Betrieb und eine einfachere Aufbewahrung des Gerätes kann die Kabellänge reduziert werden. Schieben Sie dazu das Stromkabel einfach durch das auf der Rückseite befindliche Kabelfach (a7) ins Innere des Motorblocks (a).

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Tauchen Sie den Motorblock (a) nie ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Wischen Sie ihn mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch ab.
- Für eine einfachere Reinigung spülen Sie die Zubehörteile unmittelbar nach deren Verwendung ab. **Gehen Sie mit allen Klingen vorsichtig um; es besteht Verletzungsgefahr.**
- Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile ab: Sie sind allesamt spülmaschinene geeignet.

Achtung:

- Das Backwarenzubehör besitzt eine Schutzbeschichtung: Achten Sie darauf, diese Beschichtung beim Reinigen nicht zu beschädigen (verwenden Sie keine scharfen Klingen oder Metallschwämme).

AUFBEWAHRUNG

- Bewahren Sie das Gerät nicht an einem feuchten Ort auf.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie:

- den ordnungsgemäßen Anschluss des Gerätes.
- die Verriegelung jedes einzelnen Zubehörs.
- das Vorhandensein und die Verriegelung der Schutzabdeckung (a5), wenn der Schnellantrieb (a4) nicht in Verwendung ist.
- die Verriegelung des Multifunktionskopfes (a3) in der waagrechten Position.

Ihre Küchenmaschine ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Betriebsleistung steuert und analysiert. Bei zu schwerem Inhalt schaltet sich das Gerät von alleine aus. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, müssen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) wieder auf „0“ stellen und einen Teil der Zutaten entnehmen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten ruhen. Stellen Sie dann wieder die gewünschte Rührstufe ein, um Ihre Zubereitung zu Ende zu bringen.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft). Wenn Ihr Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie:

den ordnungsgemäßen Anschluss des Gerätes.

die Verriegelung jedes einzelnen Zubehörs.

das Vorhandensein und die Verriegelung der Schutzabdeckung (a5), wenn der Schnellantrieb (a4) nicht in Verwendung ist.

die Verriegelung des Multifunktionskopfes (a3) in der waagrechten Position.

Ihre Küchenmaschine ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der die Betriebsleistung steuert und analysiert. Bei zu schwerem Inhalt schaltet sich das Gerät von alleine aus. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, müssen Sie den Geschwindigkeitsregler (a1) wieder auf „0“ stellen und einen Teil der Zutaten entnehmen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten ruhen. Stellen Sie dann wieder die gewünschte Rührstufe ein, um Ihre Zubereitung zu Ende zu bringen.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstwerkstatt (siehe Liste im Serviceheft).

DESCRIPTION

- | | |
|--|----------------------------|
| A Motor unit | B Bowl assembly |
| 1 Electronic speed selector | 1 Stainless steel bowl |
| 2 Multi-function head (a3)
release button | 2 Lid |
| 3 Multi-function head | C Mixer accessories |
| 4 High speed outlet
(for use with blender, juice
extractor* or grinder*) | 1 Kneader |
| 5 Safety cover | 2 Mixer |
| 6 Mixer accessories outlet
(kneader, balloon whisk, mixer) | 3 Balloon whisk |
| 7 Power cord storage | |

EN

BEFORE FIRST USE

- Before using for the first time, wash all accessory parts in warm water and washing up liquid.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the selector button (a1) is in "0" position and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance:
 - **Intermittent operation (pulse):** turn the selector button (a1) to the "pulse" position. Using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
 - **Continuous operation:** Turn the selector button (a1) to the desired position from "1" to "max" depending on the food you are preparing. You can change it as required during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (a1) to "0".
- **Important :** The appliance will start only if the cover (a5) and the head (a3) are locked. The appliance will stop immediately if you unlock the cover (a5) and/or the head (a3) during operation. Lock the cover and/or the head, turn the control button (a1) to the "0" position, and then start the appliance normally by selecting the desired speed.

- Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. **If the load becomes too high, your appliance will stop automatically.** To restart your appliance, turn the selector button (a1) to the “0” position and remove some of the ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

- You can prepare up to 1.2 kg of dough or mixture using the stainless steel bowl (b1) and its lid (b2) depending on the food.

ACCESSORIES USED:

- Stainless steel bowl (b1).
- Lid (b2)
- Kneader (c1) or mixer (c2) or balloon whisk (c3).

1.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Press the button (a2) to release the multi-function head (a3) and raise it until it locks in place. **Fig. 1.**
- Insert the desired accessory (c1, c2 or c3) on the outlet (a6), push and rotate it anti-clockwise a quarter turn to lock the accessory in its housing. **Fig. 2.**
- Lock the stainless steel bowl (b1) by turning clockwise on the appliance and put in the ingredients.
- Place the stainless bowl (b1) on the appliance with the handles positioned as shown in Fig 4. Lock the bowl by turning it anti-clockwise. **Fig. 3.**

Note: It is not essential to use the lid but it prevents splashing..

- Lower the multi-function head (a3) to the horizontal position: press the button (a2) and manually lower the multi-function head (a3) until it locks (the button (a2) returns to its initial position). **Fig. 4.**
- Make sure that the cover (a5) is locked correctly (turned clockwise as far as it will go) on the high-speed outlet (a4). **Fig. 5.**

1.2 - USAGE

- Start by turning the selector button (a1) to the desired position according to the recipe.
- The appliance starts running immediately.
- You can add food through the hole in the lid (b2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (a1) to "0".

Tips:

- Kneading
 - Use the kneader accessory (c1) **at speed "1"**.
 - You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, wholemeal bread, rye bread, multi-grain bread, rich short crust pastry (made with all butter), etc.).
 - Maximum operating time: 13 min.
- Mixing
 - Use the mixer (c2) **at speed "1" to "max"**.
 - You can mix up to 1.2 kg of light dough or mixture (light cake mixture, sponge cake, biscuit or cookie dough).
 - **Never use the mixer (c2) to knead heavy dough.**
 - Maximum operating time: 13 min.
- Beating / emulsifying / whisking
 - Use the balloon whisk (c3) **at speed "1" to "max"**.
 - You can prepare: mayonnaise, aioli, sauces, whisked egg whites (up to 8 egg whites), whipped cream (up to 500 ml), meringues etc.
 - **Never use the balloon whisk (c3) to knead heavy dough or mix light dough.**
 - Maximum operating time: 10 min.

EN

1.3 - DISMANTLING THE ACCESSORIES

- **Wait for the appliance to come to a complete stop.**
- Using the button (a2), release the multi-function head (a3) and raise it to the vertical position. **Fig. 1.**
- Release the accessory (c1), (c2) or (c3) from the multi-function head by pushing the accessory into the head and rotating it clockwise a quarter turn.
- Remove the stainless steel bowl by turning it anti-clockwise. Remove the lid by turning it anti-clockwise.

2 - BLENDING/MIXING (DEPENDING ON MODEL)

- Depending on the type of the food, you can use the blender (d) to prepare up to 1.5 L of thick mixtures and 1.25 L of liquid mixtures.
- Maximum operating time: 3 min. Usage speed : “4” to “Max” or Pulse.

3 - FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING MODEL)

ACCESSORY USED :

- Assembled grinder.
- You can use the grinder to :
 - Chop in a few seconds by pulsing: dried figs, dried apricots, etc.Quantity / max time: 100g / 5s
- This grinder is not designed for hard products like coffee beans or hard spices.

4 - ADJUSTING THE CORD LENGTH

- For more convenient use or for storage, you can reduce the cord length by pushing it inside the motor unit (a) via the opening on the rear (a7).

CLEANING

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit (a) in water or under running water. Wipe them with a dry or slightly damp cloth.
- For easier cleaning, rinse the accessories immediately after use.
Handle the sharp blades with care to prevent injury. Fig. 7b.
- Wash, rinse and dry the accessories: they are dishwasher-safe.

Important:

- The kneader (c1) and mixer (c2) attachments have a protective coating: take care not to damage this coating during cleaning (do not use sharp blades or scouring pads).

STORAGE

- Do not store your appliance in a humid environment.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

If your appliance does not work, check:

- that it is plugged in correctly.
- that the accessories are correctly locked.
- that the safety cover (a5) is present and locked when the high-speed outlet (a4) is not used.
- that the multi-function head (a3) is locked in a horizontal position.

Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary button (a1) to the “0” position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

EN

Your appliance still does not work? Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

HELPLINE:

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

0845 330 6460 – UK

(01) 677 4003 – Ireland

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|------------------------------------|
| А Блок двигателя | В Чаша в сборе |
| 1 Электронный регулятор скорости | 1 Чаша из нержавеющей стали |
| 2 Кнопка отсоединения многофункциональной головки (a3) | 2 Крышка |
| 3 Многофункциональная головка | С Принадлежности миксера |
| 4 Высокоскоростной разъем (для использования с блендером, соковыжималкой* или измельчителем*) | 1 крюк для густого теста |
| 5 Защитная крышка | 2 насадка для взбивания |
| 6 Принадлежности миксерной насадки (крюк для густого теста, венчик, насадка для взбивания) | 3 Венчик |
| 7 Отсек для кабеля питания | |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием вымойте все части принадлежностей теплой водой с моющим средством.
- Поместите устройство на ровную, чистую и сухую поверхность. Убедитесь, что регулятор (a1) находится в положении «0», и подключите устройство к электросети.
- Существует несколько способов включения устройства.
 - **Прерывистая (импульсная) работа:** поверните регулятор (a1) в положение «Pulse». Использование последовательности импульсов может обеспечить лучший контроль при приготовлении определенных продуктов.
 - **Постоянная работа:** поверните регулятор (a1) в желаемое положение от «1» до «max» в зависимости от того, что требуется приготовить. При необходимости выбор можно изменять в процессе приготовления.

- Чтобы выключить устройство, поверните регулятор (a1) в положение «0».
- **Важно! Устройство включится только в том случае, если крышка (a5) и головка (a3) заблокированы. Устройство немедленно выключится, если в процессе работы крышка (a5) и/или головка (a3) будут разблокированы. Заблокируйте крышку и/или головку, поверните регулятор (a1) в положение «0», затем выберите желаемую скорость работы, чтобы запустить устройство.**
- Устройство оснащено микропроцессором, который контролирует и анализирует рабочую нагрузку. **Если нагрузка становится слишком высокой, устройство автоматически отключается.** Чтобы снова запустить устройство, поверните регулятор (a1) в положение «0» и удалите некоторые ингредиенты. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. Затем можно выбрать желаемую скорость работы, чтобы завершить приготовление.

1. СМЕШИВАНИЕ / ЗАМЕШИВАНИЕ / СБИВАНИЕ / ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ / ВЗБИВАНИЕ

RU

- Можно приготовить до 1,2 кг теста или смеси, используя чашу из нержавеющей стали (b1) и ее крышку (b2) в зависимости от пищи.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Чаша из нержавеющей стали (b1).
- Крышка (b2).
- крюк для густого теста (c1) или насадка для взбивания (c2) или венчик (c3).

1.1 СБОРКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Нажмите кнопку (a2), чтобы освободить многофункциональную головку (a3), и поднимите ее, чтобы зафиксировать на месте. **Рис. 1.**
- Вставьте необходимую принадлежность (c1, c2 или c3) в разъем (a6), прижмите и поверните на четверть оборота против часовой стрелки, чтобы зафиксировать на месте. **Рис. 2.**
- Зафиксируйте чашу из нержавеющей стали (b1), повернув ее по часовой стрелке на устройстве, и положите ингредиенты.
- Поместите чашу из нержавеющей стали (b1) на устройство таким образом, чтобы ручки были расположены как показано на Рис. 4.

Зафиксируйте чашу, повернув ее против часовой стрелки. **Рис. 3.**

Примечание. Использовать крышку необязательно, но желательно для предотвращения разбрызгивания.

- Опустите multifunctional head (a3) в горизонтальное положение: нажмите кнопку (a2) и вручную опустите головку (a3) до щелчка. Кнопка (a2) вернется в исходное положение. **Рис. 4.**
- Убедитесь, что крышка (a5) правильно зафиксирована (повернута по часовой стрелке до упора) на высокоскоростном разъеме (a4). **Рис. 5.**

1.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Поверните регулятор (a1) в нужное положение в соответствии с рецептом приготовления.
- Устройство немедленно начнет работу.
- В процессе приготовления можно добавлять необходимые ингредиенты с помощью отверстия в крышке (b2).
- Чтобы выключить устройство, поверните регулятор (a1) в положение «0».

Советы.

- Замешивание.
 - При использовании крюка для густого теста (c1) выбирайте **скорость «1»**.
 - Можно замесить до 500 г муки (например, для белого хлеба, цельнозернового хлеба, ржаного хлеба, мультизернового хлеба, песочных пирожных с маслом и т. д.).
 - Максимальное время приготовления: 13 минут.
- Насадка для взбивания.
 - При использовании насадки для взбивания (c2) выбирайте **скорость от «1» до «max»**.
 - Можно смешать до 1,2 кг легкого теста или смеси (смесь для легкого кекса, бисквита, печенья или другой выпечки).
 - **Никогда не используйте насадку для взбивания (c2) для замешивания густого теста.**
 - Максимальное время приготовления: 13 минут.
- Сбивание / эмульгирование / взбивание.
 - При использовании венчика (c3) выбирайте **скорость от «1» до «max»**.
 - Можно приготовить майонез, айоли, соусы, взбитые яичные белки (до 8 шт.), взбитые сливки (до 500 мл), безе и т. д.

– **Никогда не используйте венчик (с3) для замешивания густого или легкого теста.**

– Максимальное время приготовления: 10 минут.

1.3 РАЗБОРКА ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- **Всегда дожидайтесь полной остановки устройства.**
- С помощью кнопки (a2) освободите многофункциональную головку (a3) и поднимите ее в вертикальное положение. **Рис. 1.**
- Чтобы снять принадлежность (с1), (с2) или (с3) с многофункциональной головки, нажмите на принадлежность и поверните на четверть оборота по часовой стрелке.
- Снимите чашу из нержавеющей стали, повернув ее против часовой стрелки. Снимите крышку, повернув ее против часовой стрелки.

2. ЗАМЕШИВАНИЕ / СМЕШИВАНИЕ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

RU

- В зависимости от типа ингредиентов можно использовать блендер (d) для приготовления до 1,5 л густой смеси или 1,25 л жидкой смеси.
- Максимальное время приготовления: 3 минуты. Рабочая скорость: от «4» до «Макс.» или импульсный режим.

3. МЕЛКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ НЕБОЛЬШИХ ОБЪЕМОВ ПРОДУКТОВ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Измельчитель в сборе.
- Данная насадка позволяет:
 - За несколько секунд измельчить в импульсном режиме сушеный инжир, курагу и т. п. Количество / максимальное время: 100 г / 5 с
- Данный измельчитель не предназначен для обработки твердых продуктов, таких как кофейные зерна или твердые специи.

4. РЕГУЛИРОВКА ДЛИНЫ КАБЕЛЯ

- Для более удобного использования или хранения можно уменьшить длину кабеля, вставив его внутрь блока двигателя (a) через отверстие сзади (a7).

ОЧИСТКА

- Отключите устройство от электросети.
- Не погружайте блок двигателя (а) в воду и не помещайте под проточную воду. Протирайте устройство только сухой или слегка влажной тканью.
- Для облегчения очистки ополаскивайте принадлежности сразу после использования. **Обращайтесь с острыми лезвиями осторожно, чтобы избежать травм. Рис. 7b.**
- Промойте, ополосните и высушите принадлежности. Можно использовать посудомоечную машину.

Важно!

- Крюк для густого теста (с1) и насадка для взбивания (с2) имеют защитное покрытие. Будьте осторожны, чтобы не повредить его во время очистки. Не используйте острые ножи и металлические мочалки.

ХРАНЕНИЕ

- Не храните устройство в условиях повышенной влажности.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ

Если устройство не работает, проверьте следующее:

- устройство правильно подключено к источнику питания;
- принадлежности правильно зафиксированы;
- если высокоскоростной разъем не используется, защитная крышка (а5) установлена и зафиксирована;
- многофункциональная головка (а3) зафиксирована в горизонтальном положении.

Устройство оснащено микропроцессором, который контролирует и анализирует рабочую нагрузку. Если нагрузка становится слишком высокой, устройство автоматически отключается. Чтобы снова запустить устройство, поверните регулятор (а1) в положение «0» и удалите некоторые ингредиенты. Дайте устройству остыть в течение нескольких минут. Затем можно выбрать желаемую скорость работы, чтобы завершить приготовление.

Устройство по-прежнему не работает? Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).

ОПИС

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A Моторний блок | B Чаша в зборі |
| 1 Електронний перемикач швидкості | 1 Чаша з нержавіючої сталі |
| 2 Кнопка розблокування багатофункціональної головки (a3) | 2 Кришка |
| 3 Багатофункціональна головка | C Аксесуари міксера |
| 4 Високошвидкісний отвір (для використання з блендером, соковитискачем або подрібнювачем*) | 1 Тістомішалка |
| 5 Захисна кришка | 2 Міксер |
| 6 Отвір для аксесуарів міксера (тістомішалка, вінчик, міксер) | 3 Вінчик |
| 7 Відсік для шнура живлення | |

UK

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням помийте всі аксесуари в теплій воді та висушіть їх.
 - Поставте прилад на пласку, чисту і суху поверхню. Переконайтесь, що селекторна ручка (a1) знаходиться в положенні "0" і вставте вилку приладу в розетку.
 - У вас є кілька варіантів запуску приладу:
 - **Переривчастий режим роботи (імпульсний):** поверніть селекторну ручку (a1) в положення "pulse". Використання послідовності імпульсів дає можливість краще контролювати процес приготування певних продуктів.
 - **Безперервний режим роботи:** Поверніть селекторну ручку (a1) в потрібне положення від "1" до "max" в залежності від того, яку страву ви готуєте.
- Під час приготування ви можете вибрати потрібну швидкість.

- Щоб зупинити прилад, поверніть ручку в положення "0".
- **Важливо: прилад запускається тільки, якщо кришка (a5) і головка (a3) заблоковані. Прилад негайно зупиняється, якщо під час приготування ви розблокуєте кришку (a5) і/або головку (a3). Заблокуйте кришку і/або головку, поверніть селекторну ручку (a1) в положення "0", а потім запустіть прилад як завжди, вивабивши потрібну швидкість.**
- Ваш прилад має мікропроцесор, який контролює та аналізує робочу потужність. **Якщо навантаження стає занадто високим, ваш прилад зупиниться автоматично.** Щоб перезапустити свій прилад, поверніть селекторну ручку (a1) в положення "0" і виийміть деякі інгредієнти. Дайте приладу охолонути протягом кількох хвилин. Потім ви можете вибрати потрібну швидкість, щоб закінчити процес приготування.

1 - ЗМІШУВАННЯ / ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА / МОЛОТТЯ / ЕМУЛЬГУВАННЯ / ЗБИВАННЯ

- Ви можете приготувати до 1,2 кг тіста або суміші з використанням чаші з нержавіючої сталі (b1) та кришки (b2) в залежності від страви.

АКСЕСУАРИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ

- Чаша з нержавіючої сталі (b1)
- Кришка (b2)
- Тістомішалка (c1), міксер (c2) або вінчик (c3)

1.1 - ВСТАНОВЛЕННЯ АКСЕСУАРІВ

- Натисніть кнопку (a2), щоб звільнити багатофункціональну головку (a3), і підніміть її, щоб зафіксувати на місці. **Зоб. 1.**
- Встановіть потрібний аксесуар (c1, c2 або c3) в отвір (a6), натисніть і поверніть на чверть обороту проти годинникової стрілки для фіксації аксесуара в корпусі. **Зоб. 2**
- Зафіксуйте чашу з нержавіючої сталі (b1), повернувши її за годинниковою стрілкою на приладі та покладіть інгредієнти.
- Встановлюйте чашу (b1) на приладі, щоб ручки були розташовані, як показано на зоб. 4. Заблокуйте чашу, повернувши її проти годинникової стрілки. **Зоб. 3**

Примітка: не обов'язково використовувати кришку, але вона запобігає розбризкуванню.

- Опустіть багатофункціональну головку (a3) в горизонтальне положення, натисніть кнопку (a2) і вручну опускайте головку (a3), поки вона не зафіксується (кнопка (a2) вернеться у вихідне положення). **Зоб. 4**
- Переконайтесь, що кришка (a5) зафіксована правильно (повернута за годинниковою стрілкою до упору) на високошвидкісному отворі (a4). **Зоб. 5**

1.2 - ВИКОРИСТАННЯ

- Починайте з повороту селекторної ручки (a1) в потрібне положення в залежності від рецепта.
- Прилад негайно почне працювати.
- Під час приготування ви можете додавати продукти через отвір в кришці (b2).
- Щоб зупинити прилад, поверніть ручку в положення "0".

Поради:

- Замішування тіста
 - Використовуйте тістомішалку (c1) **на швидкості "1"**.
 - Ви можете замішати до 500 г муки (наприклад, для білого хліба, хліба з не просіяної муки, житнього хліба, хліба з кількох видів зерна, випічки із скоринкою (готовиться з вершковим маслом) тощо).
 - Максимальний час роботи: 13 хв.
- Змішування
 - Використовуйте міксер (c2) **на швидкості від "1" до "max"**.
 - Ви можете змішати до 1,2 кг легкого тіста або суміші (суміш для легкого пирога, бісквіта, печива або пісочного тіста).
 - **Ніколи не використовуйте міксер (c2) для замішування важкого тіста.**
 - Максимальний час роботи: 13 хв.
- Молоття / емульгування / збивання
 - Використовуйте вінчик (c3) **на швидкості від "1" до "max"**.
 - Ви можете приготувати майонез, айолі, соуси, збиті яєчні білки (до 8 яєчних білків), збиті вершки (до 500 мл), безе тощо.
 - **Ніколи не використовуйте вінчик (c3) для замішування важкого або легкого тіста.**
 - Максимальний час роботи: 10 хв.

UK

1.3 - ЗНІМАННЯ АКЕСУАРІВ

- **Дочекайтесь повної зупинки приладу.**
- За допомогою кнопки (a2) звільніть багатофункціональну головку (a3) і підніміть її у вертикальне положення. **Зоб. 1**
- Від'єднайте аксесуар (c1), (c2) або (c3) від багатофункціональної головки, натиснувши аксесуар в головку і повернувши його на чверть обороту за годинниковою стрілкою.
- Зніміть чашу з нержавіючої сталі, повернувши її проти годинникової стрілки. Зніміть кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.

2 - ЗАМІШУВАННЯ/ЗМІШУВАННЯ (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ)

- В залежності від типу страви ви можете використовувати блендер (d) для приготування до 1,5 кг густих сумішей та 1,25 л рідких сумішей.
- Максимальний час роботи: 3 хв. Робоча швидкість: від «4» до «Макс.» або імпульсний режим.

3 - ТОНКИЙ ПОМЕЛ НЕВЕЛИКОЇ КІЛЬКОСТІ (В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МОДЕЛІ)

АКСЕСУАРИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ

- Подрібнювач в зборі.
- Ви можете використовувати подрібнювач:
 - для помелу протягом кількох секунд в імпульсному режимі сушеного інжиру, кураги тощо. Кількість / макс. час роботи: 100 г / 5 с
- Цей подрібнювач не призначений для помелу твердих продуктів, наприклад кавові зерна або тверді приправи.

4 - РЕГУЛЮВАННЯ ДОВЖИНИ ШНУРА ЖИВЛЕННЯ

- Для більш зручного використання або для зберігання ви можете зменшити довжину шнура живлення, втягнувши його всередину моторного блоку (a) через отвір в задній частині (a7).

ЧИЩЕННЯ

- Відключіть прилад від електромережі.
- Ніколи не занурюйте моторний блок (а) у воду і не ставте його під проточну воду. Протріть його сухою або злегка змоченою ганчіркою.
- Для більш простого чищення мийте аксесуари безпосередньо після їх використання. **Поводьтеся з ножами з обережністю, щоб уникнути травм. Зоб. 7b**
- Помийте і просушіть аксесуари. Їх можна мити в посудомийній машині.

Важливо:

- Тістомішалка (с1) і міксер (с2) мають захисне покриття: слідкуйте за тим, щоб не пошкодити це покриття під час чищення (не використовуйте гострі ножі або металеві губки).

ЗБЕРІГАННЯ

- Не зберігайте прилад в умовах підвищеної вологості.

ЩО ТРЕБА РОБИТИ, ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ

UK

Якщо ваш прилад не працює, перевірте:

- що він підключений правильно,
- що аксесуари правильно зафіксовані,
- що захисна кришка (а5) встановлена і зафіксована, коли високошвидкісний отвір (а4) не використовується,
- що багатофункціональна головка (а3) зафіксована в горизонтальному положенні.

Ваш прилад має мікропроцесор, який контролює та аналізує робочу потужність. Якщо навантаження стає занадто високим, ваш прилад зупиниться автоматично. Щоб перезапустити свій прилад, поверніть селекторну ручку (а1) в положення "0" і вийміть деякі інгредієнти. Дайте приладу охолонути протягом кількох хвилин. Потім ви можете вибрати потрібну швидкість, щоб закінчити процес приготування.

Прилад все одно не працює? Зверніться в авторизований сервісний центр (див. перелік в сервісній брошурі).

ОПИСАНИЕ

A Моторен модул

- 1 Електронен селектор на скоростта
- 2 Бутон за освобождаване на мултифункционалната глава (а3)
- 3 Мултифункционална глава
- 4 Изход за висока скорост (за използване с блендер, сокоизстисквачка* или мелачка*)
- 5 Предпазен капак
- 6 Изход за аксесоари за миксер (приставка за месене, бъркалка, миксер)
- 7 Прибиране на хранващ кабел

B Сглобка на купата

- 1 Купа от неръждаема стомана
- 2 Капак

C Аксесоари на миксер

- 1 Приставка за месене
- 2 Миксер
- 3 Бъркалка

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

- Преди употребата за пръв път измийте всички допълнителни части в топла вода и препарат за съдове.
- Поставете уреда на равна, чиста и суха повърхност. Уверете се, че бутонът за избор (а1) е в позицията „0” и включете уреда.
- Имате няколко опции за стартиране на уреда:
 - **Прекъсната работа (импулс):** завъртете бутона за избор (а1) на позицията „импулс”. С поредица от импулси можете да имате по-добър контрол при приготвянето на определени видове храни.
 - **Непрекъсната работа:** Завъртете бутона за избор (а1) на желаната позиция от „1” до „max” в зависимост от храната, която приготвяте.
Можете да го промените според необходимостта по време на приготвяне.
- За да спрете уреда, завъртете бутона (а1) на „0”.

- **Важно:** Уредът ще започне работа, само ако капакът (a5) и главата (a3) са заключени. Уредът ще спре да работи незабавно, ако отключите капака (a5) и/или главата (a3) по време на работа. Заключете капака и/или главата, завъртете контролния бутон (a1) на позиция „0“, след което стартирайте уреда нормално, като изберете желаната скорост.
- Уредът ви разполага с микропроцесор, който контролира и анализира работната мощност. **Ако натоварването стане прекалено високо, уредът ви ще се изключи автоматично.** За да стартирате уреда отново, завъртете бутона за избор (a1) на позиция „0“ и извадете някои от съставките. Оставете уреда да изстине няколко минути. След това можете да изберете желаната скорост, за да завършите приготвянето.

1 - СМЕСВАНЕ / МЕСЕНЕ / РАЗБИВАНЕ / ЕМУЛГИРАНЕ / БЪРКАНЕ

- Можете да пригответе до 1,2 кг тесто или смес с купата от неръждаема стомана (b1) и капака ѝ (b2), в зависимост от храната.

BG

ИЗПОЛЗВАНИ АКСЕСОАРИ:

- Купа от неръждаема стомана (b1).
- Капак (b2)
- Приставка за месене (c1) или миксер (c2) или бъркалка (c3).

1.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

- Натиснете бутона (a2), за да освободите мултифункционалната глава (a3) и я повдигнете, докато се фиксира на мястото си. **Фиг. 1.**
- Вкарайте желания аксесоар (c1, c2 или c3) в изхода (a6), натиснете и го завъртете четвърт оборот обратно на часовниковата стрелка, за да заключите аксесоара в корпуса. **Фиг. 2.**
- Заключете купата от неръждаема стомана (b1), като я завъртите по часовниковата стрелка върху уреда, и поставете съставките в нея.
- Поставете купата от неръждаема стомана (b1) на уреда с дръжките, както е показано на фиг. 4. Заключете купата, като я

завъртете обратно на часовниковата стрелка. **Фиг. 3.**

Бележка: Не е задължително да използвате капака, но той предотвратява пръскането.

- Спуснете мултифункционалната глава (а3) в хоризонтална позиция: натиснете бутона (а2) и спуснете мултифункционалната глава (а3) ръчно, докато се заключи (бутонът (а2) се върне в първоначалната си позиция). **Фиг. 4.**
- Уверете се, че капакът (а5) е заключен правилно (завъртян по часовниковата стрелка, докъдето позволява) върху високоскоростния изход (а4). **Фиг. 5.**

1.2 - ИЗПОЛЗВАНЕ

- Започнете, като завъртите бутона за избор (а1) на желаната позиция в зависимост от рецептата.
- Уредът започва да работи незабавно.
- По време на приготвяне можете да добавяте храна през отвора в капака (b2).
- За да спрете уреда, завъртете бутона (а1) на „0”.

Съвети:

- Месене
 - Използвайте аксесоара за месене (с1) **на скорост „1”**.
 - Можете да месите до 500 г брашно (за бял хляб, пълнозърнест хляб, ръжен хляб, многозърнест хляб, ронливо маслено тесто (изцяло с масло) и др.).
 - Максимално работно време: 13 мин.
- Смесване
 - Използвайте миксера (с2) **на скорост от „1” до „max”**.
 - Можете да смесите до 1,2 кг леко тесто или смес (лека смес за сладкиши, пандишпан, тесто за бисквити или сладки).
 - **Никога не използвайте миксера (с2) за месене на тежко тесто.**
 - Максимално работно време: 13 мин.
- Разбиване / емулгиране / бъркане
 - Използвайте бъркалката (с3) **на скорост от „1” до „max”**.
 - Можете да пригответе: майонеза, айоли, сосове, разбити белтъци (до 8 белтъка), бита сметана (до 500 ml), целувки и др.

- Никога не използвайте бъркалката (с3) за месене на тежко тесто или смесване на леко тесто.
- Максимално работно време: 10 мин.

1.3 - РАЗГЛОБЯВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ

- Изчакайте уреда да спре напълно.
- Използвайте бутона (а2), за да освободите мултифункционалната глава (а3) и я повдигнете във вертикална позиция. **Фиг. 1.**
- Освободете аксесоара (с1), (с2) или (с3) от мултифункционалната глава, като притиснете аксесоара в главата и го завъртите четвърт оборот по часовниковата стрелка.
- Свалете купата от неръждаема стомана, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка. Свалете капака, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.

2 - СМЕСВАНЕ/МИКСИРАНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

- В зависимост от вида храна можете да използвате блендера (d) за приготвяне на до 1,5 l гъсти смеси и 1,25 l течни смеси.
- Максимално работно време: 3 мин. Скорост на употреба: „4“ до „Мах“ или импулси.

BG

3 - ФИНО РЯЗАНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВО (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

ИЗПОЛЗВАН АКСЕСОАР:

- Сглобена мелачка.
- Можете да използвате мелачката за:
 - Нарязване за няколко секунди чрез импулси: сушени смокини, сушени кайсии и др. Количество / макс. време: 100 г / 5 сек.
- Тази мелачка не е предназначена за твърди продукти като кафени зърна или твърди подправки.

4 - РЕГУЛИРАНЕ НА ДЪЛЖИНАТА НА КАБЕЛА

- За по-удобно ползване или за съхранение можете да намалите дължината на кабела, като го приберете вътре в моторния модул (а) през отвора отзад (а7).

ПОЧИСТВАНЕ

- Откачете уреда от контакта.
- Не потапяйте моторния модул (а) във вода и не го поставяйте под течаща вода. Избърсвайте го само със суха или леко влажна кърпа.
- За по-лесно почистване изплаквайте аксесоарите незабавно след използване. **Боравете с остриите ножове внимателно, за да избегнете нараняване. Фиг. 7b.**
- Мийте, плакнете и подсушавайте аксесоарите: те са подходящи за миене в съдомиялна.

Важно:

- Приставката за месене (с1) и миксерът (с2) имат защитно покритие: внимавайте да не повредите това покритие при почистване (не използвайте остри ножове или телчета за почистване).

СЪХРАНЕНИЕ

- Не съхранявайте уреда във влажна среда.

КАКВО ДА НАПРАВИТЕ, АКО ВАШИЯТ УРЕД НЕ РАБОТИ

Ако уредът ви не работи, проверете:

- Дали е включен правилно в контакта.
- Дали аксесоарите са заключени правилно.
- Дали предпазният капак (а5) е налице и е заключен, когато високоскоростният изход (а4) не се използва.
- Дали мултифункционалната глава (а3) е заключена в хоризонтална позиция.

Уредът ви разполага с микропроцесор, който контролира и анализира работната мощност. Ако натоварването стане прекалено високо, уредът ви ще се изключи автоматично. За да стартирате уреда отново, завъртете бутона за избор (а1) на позиция „0” и извадете някои от съставките. Оставете уреда да изстине няколко минути. След това можете да изберете желаната скорост, за да завършите приготвянето.

Уредът продължава да не работи? Свържете се с упълномощен сервизен център (вж. списъка в сервизната брошура).

POPIS

- | | |
|---|--------------------------------|
| A Motorová jednotka | B Sestava mísy |
| 1 Elektronický volič rychlosti | 1 Mísa z nerezové oceli |
| 2 Tlačítko pro uvolnění multifunkční hlavy (a3) | 2 Víko |
| 3 Multifunkční hlava | C Příslušenství mixéru |
| 4 Vysokorychlostní výstup (Pro použití s mixérem, odšťavovačem* nebo mlýnkem*) | 1 Hnětač |
| 5 Bezpečnostní kryt | 2 Míchačka |
| 6 Výstup pro příslušenství mixéru (hnětač, šlehací metla, míchačka) | 3 Šlehací metla |
| 7 Úložní prostor pro napájecí kabel | |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním uvedením do provozu umyjte všechny části příslušenství teplou vodou a mycím prostředkem.
- Umístěte přístroj na rovný, čistý a suchý povrch. Ujistěte se, že tlačítko volby (a1) je v poloze „0“ a připojte spotřebič.
- Máte několik možností pro spuštění spotřebiče:
 - **Přerušovaná operace (pulzní chod):** otočte voličem (a1) do polohy „impuls“. Použití řady impulzů vám může poskytnout lepší kontrolu při přípravě některých potravin.
 - **Nepřetržitý provoz:** Otočte voličem (a1) do požadované polohy od „1“ do „max“ v závislosti na připravovaném jídle. Polohu můžete měnit podle potřeby během přípravy.
- Chcete-li přístroj zastavit, otočte volič (a1) na „0“.
- **Důležité: Spotřebič se spustí pouze v případě, že kryt (a5) a hlava (a3) jsou uzamknuté. Spotřebič se ihned zastaví, když odjistíte kryt (a5) a/nebo hlavici (a3) během provozu. Uzamkněte kryt a/nebo hlavu, otočte ovládací tlačítko (a1) do polohy „0“ a potom běžně zapnete spotřebič vybráním požadované rychlosti.**

CS

- Váš spotřebič je dodáván s mikroprocesorem, který řídí a analyzuje provozní výkon. **Pokud je zatížení příliš vysoké, přístroj se automaticky zastaví.** Chcete-li přístroj znovu spustit, otočte voličem (a1) do polohy „0“ a odstraňte část ingrediencí. Nechte spotřebič vychladnout na několik minut. Poté můžete vybrat požadovanou rychlost, abyste dokončili přípravu.

1 - MÍCHANÍ / HNĚTENÍ / ROZBITÍ / MÍŠENÍ DVOU A VÍCE KAPALIN / ŠLEHÁNÍ

- Pomocí misky (b1) z nerezové oceli a víka (b2) můžete připravit až 1,2 kg těsta nebo směsi v závislosti na jídle.

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Mísa z nerezové oceli (b1).
- Víko (b2)
- Hnětač (c1) nebo míchačka (c2) nebo šlehací metla (c3).

1.1 - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Stisknutím tlačítka (a2) uvolněte multifunkční hlavu (a3) a zvedněte ji, dokud nezapadne na místo. **Obr. 1.**
- Vložte požadované příslušenství (c1, c2 nebo c3) do výstupu (a6), zatlačte a otočte proti směru hodinových ručiček o čtvrtinu otáčky, abyste uzamkli příslušenství ve svém krytu. **Obr. 2**
- Zajistěte misku z nerezové oceli (b1) otáčením ve směru hodinových ručiček na spotřebič a vložte přísady.
- Umístěte nerezovou misku (b1) na spotřebič s rukojetí, jak je znázorněno na obr. 4. Zajistěte misku otočením proti směru hodinových ručiček.

Obr. 3

Poznámka: Není nutné používat víko, ale zabraňuje stříkání.

- Spusťte multifunkční hlavu (a3) do horizontální polohy: stiskněte tlačítko (a2) a ručně spusťte multifunkční hlavu (a3), dokud se nezablokuje (tlačítko (a2) se vrátí do původní polohy). **Obr. 4**
- Ujistěte se, že kryt (a5) je správně zajištěn (otočen ve směru hodinových ručiček až na doraz) na vysokorychlostním výstupu (a4). **Obr. 5**

1.2 - POUŽÍVÁNÍ

- Začněte otočením voliče (a1) do požadované polohy podle receptury.
- Přístroj se okamžitě spustí.
- Prostřednictvím otvoru ve víku (b2) můžete během přípravy přidávat potraviny.
- Chcete-li přístroj zastavit, otočte volič (a1) na „0“.

Rady:

- Hnětení
 - Použijte příslušenství hnětače (c1) **na rychlosti „1“**.
 - Můžete hníst až 500 g mouky (např. bílý chléb, celozrnný chléb, žitný chléb, chleba s různými zrní, pečivo s bohatou krátkou krustou (vyrobené z celého másla) atd.).
 - Maximální doba provozu: 13 min.
- Mixování
 - Použijte míchačku (c2) **na rychlosti „1“ až „max“**.
 - Můžete smíchat až 1,2 kg lehkého těsta nebo směsi (směs pro lehké koláče, bublaninu, sušenky nebo těstoviny).
 - **Nikdy nepoužívejte míchačku (c2) k hnětení těžkého těsta.**
 - Maximální doba provozu: 13 min.
- Rozbití / míchání dvou a více kapalin / šlehání
 - Použijte šlehací metlu (c3) **na rychlosti „1“ až „max“**.
 - Můžete si připravit: majonézu, aioli, omáčky, šlehané vejce (až 8 vaječných bílků), šlehačku (až 500 ml), pusinky apod.
 - **Nikdy nepoužívejte šlehací metlu (c3) k hnětení těžkého těsta nebo míchání lehkého těsta.**
 - Maximální doba provozu: 10 min.

CS

1.3 - DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Nechte spotřebič dojít do úplného zastavení.**
- Stisknutím tlačítka (a2) uvolněte multifunkční hlavu (a3) a zvedněte ji do vertikální polohy. **Obr. 1.**
- Uvolněte příslušenství (c1), (c2) nebo (c3) z multifunkční hlavy tím, že zamáčknete příslušenství do hlavy a otočíte ho o čtvrt otáčky ve směru hodinových ručiček.
- Vyjměte misku z nerezové oceli otočením proti směru hodinových ručiček. Sejměte víko otočením proti směru hodinových ručiček.

2 - MÍSENÍ / SMĚŠOVÁNÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

- V závislosti na druhu jídla můžete použít mixér (d) pro přípravu až 1,5 litru těžkých směsí a 1,25 litru kapalných směsí.
- Maximální doba provozu: 3 min. Rychlost při používání: „4“ až „Max“ nebo Pulse.

3 - JEMNÉ KRÁJENÍ MALÝCH MNOŽSTVÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Smontovaný mlýnek.
- Mlýn můžete použít k:
 - Nakrájení v několika sekundách pulzováním: sušené fíky, sušené meruňky atd. Množství / max. čas: 100 g / 5 s
- Tento mlýnek není určen pro tvrdé produkty, jako jsou kávová zrna nebo tvrdé koření.

4 - NASTAVENÍ DÉLKY KABELU

- Pro pohodlnější použití nebo pro skladování můžete snížit délku kabelu tím, že jej zatlačíte dovnitř motorové jednotky (a) přes otvor na zadní straně (a7).

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte spotřebič.
- Neponořujte motorovou jednotku (a) do vody ani jej nedávejte pod tekoucí vodu. Otřete přístroj suchým nebo lehce navlhčeným hadříkem.
- Pro snadnější čištění opláchněte příslušenství ihned po použití. **S ostrými čepelemi manipulujte opatrně, abyste předešli zranění. Obr. 7b.**
- Mytí, opláchnutí a vysoušení příslušenství: je vhodné do myčky nádobí.

Důležité:

- Přípojky hnětače (c1) a míchačky (c2) mají ochrannou vrstvu: dbejte na to, aby nedošlo k poškození této vrstvy během čištění (nepoužívejte ostré nože nebo drátěnky).

SKLADOVÁNÍ

- Neuchovávejte přístroj ve vlhkém prostředí.

CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

Pokud váš spotřebič nefunguje, zkontrolujte:

- že je správně zapojený.
- že příslušenství je správně uzamčeno.
- že bezpečnostní kryt (a5) je přítomen a zablokován, když není použit vysokorychlostní výstup (a4).
- že multifunkční hlavice (a3) je zajištěna ve vodorovné poloze.

Váš spotřebič je dodáván s mikroprocesorem, který řídí a analyzuje provozní výkon. Pokud je zatížení příliš vysoké, přístroj se automaticky zastaví. Chcete-li přístroj znovu spustit, otočte voličem (a1) do polohy „0“ a odstraňte část ingrediencí. Nechte spotřebič vychladnout na několik minut. Poté můžete vybrat požadovanou rychlost, abyste dokončili přípravu.

Váš spotřebič stále nefunguje? Obratě se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).

LEÍRÁS

- | | |
|--|---|
| A Motoregység <ol style="list-style-type: none">1 Elektromos sebességszabályozó kapcsoló2 Multifunkciós fej (a3) kioldógomb3 Multifunkciós fej4 Nagy sebességű aljzat (robotgéppel, gyümölcspréssel* vagy darálóval* való használatra)5 Biztonsági burkolat6 Mixer tartozék aljzat (dagasztók, habverők, mixer)7 Hálózati kábel tartó | B Edény összeszerelése <ol style="list-style-type: none">1 Rozsdamentes acél edény2 Fedél C Mixer tartozékok <ol style="list-style-type: none">1 Dagasztó2 Robotgép3 Habverő |
|--|---|

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az első használat előtt mosogasson el minden tartozékot meleg, folyékony mosogatószeres vízzel.
- A készüléket sima, tiszta és száraz felületre helyezze. Ellenőrizze, hogy a választógomb (a1) „0” pozícióban legyen, és csatlakoztassa a készüléket.
- Számos lehetőség van a készülék bekapcsolására:
 - **Váltakozó működtetés (irányváltás):** fordítsa a választógombot (a1) „irányváltás” pozícióba. Az irányok változtatásával jobban szabályozható bizonyos ételek elkészítése.
 - **Folyamatos üzemelés:** Fordítsa a választógombot (a1) a kívánt pozícióba „1”-től „max.”-ig a készítenő ételtől függően. Ezt kívánság szerint változtathatja turmixolás közben.
- A készülék leállításához fordítsa a gombot (a1) „0” állásba.
- **Fontos: A készülék csak akkor indul el, ha a fedél (a5) és a fej (a3) rögzítve van. A készülék azonnal leáll, ha működés közben kinyitja a fedelet (a5) és/vagy a fejet (a3). Zárja le a fedelet és/vagy a fejet, fordítsa el a gombot (a1) „0” állásba, majd normál módon indítsa el a készüléket a kívánt sebesség kiválasztásával.**

- A készülék olyan mikroprocesszorral készül, amely a működési teljesítményt vezérli és elemzi. **Ha a terhelés túl nagy, akkor a készülék automatikusan leáll.** A készülék újraindításához fordítsa el a választógombot (a1) „0” állásba, és vegyen ki néhány hozzávalót. Pár percre hagyja kihűlni a készüléket. Ezután kiválaszthatja a kívánt sebességet a turmixolás befejezéséhez.

1 - MIXELÉS/DAGASZTÁS/HABVERÉS/EMULGÁLÁS/ FELVERÉS

- Az ételtől függően legfeljebb 1,2 kg tésztát vagy keveréket tud készíteni a rozsdamentes acél edény (b1) és a fedél (b2) használatával.

HASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Rozsdamentes acél edény (b1).
- Fedél (b2)
- Dagasztó (c1) vagy mixer (c2) vagy habverő (c3).

1.1 - TARTOZÉKOK ÖSSZESZERELÉSE

- Nyomja meg a gombot (a2) a multifunkciós fej (a3) kioldásához, és addig emelje, amíg a helyére nem kattán. **1. ábra**
- Helyezze be a kívánt tartozékokat (c1, c2 vagy c3) az aljzatra (a6), tolja és fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, egy negyeddel fordítsa el, hogy a tartozék a burkolatba rögzüljön. **2. ábra**
- Zárja le a rozsdamentes acél edényt (b1), úgy, hogy elfordítja az óramutató járásával megegyező irányba a készüléken, és helyezze be a hozzávalókat. **HU**
- Helyezze a rozsdamentes acél edényt (b1) a készülékre, a fogantyúk a 4. ábrán látható módon helyezkedjenek el. Rögzítse az edényt, úgy, hogy elfordítja az óramutató járásával ellenkező irányba. **3. ábra**
- **Megjegyzés:** Nem elengedhetetlen a fedél használata, de megakadályozza a fröccsenést.
- Engedje le a multifunkciós fejet (a3) vízszintes helyzetbe: nyomja meg a gombot (a2), és kézzel engedje le a multifunkciós fejet (a3), amíg nem rögzül (a gomb (a2) visszaáll az eredeti pozícióba). **4. ábra**
- Ellenőrizze, hogy a (a5) burkolat megfelelően van-e rögzítve (az óramutató járásával megegyező irányban ütközésig el van fordítva) a nagysebességű aljzaton (a4). **5. ábra**

1.2 - HASZNÁLAT

- Indítsa el úgy, hogy a választógombot (a1) a receptnek megfelelően a kívánt helyzetbe fordítja.
- A készülék azonnal működni kezd.
- Készítés közben betehet ételt a fedél (b2) nyílásán keresztül.
- A készülék leállításához fordítsa a gombot (a1) „0” állásba.

Tippek:

- Dagasztás
 - A dagasztó tartozékot (c1) „1”-es sebességgel használja.
 - Legfeljebb 500 g lisztet dagaszthat (pl. fehér kenyér, korpás kenyér, rozskenyér, gabonaféléből készült kenyér, vajastésza (vajjal készül) stb.).
 - Maximális működési idő: 13 perc.
- Mixelés
 - A mixert (c2) „1”-estől „max.”sebességig használja.
 - Legfeljebb 1.2 könnyű tésztát gyúrhat (könnyű torta tésztá, piskótatésztá, keksz vagy sütemény tésztá)
 - **Soha ne használja a mixert (c2) nehéz tésztá gyúráshoz.**
 - Maximális működési idő: 13 perc.
- Habverés/emulgálás/felverés
 - A habverőt (c3) „1”-estől „max.”sebességig használja.
 - Készíthet: majonézt, fokhagymás majonézt, szószokat, felvert tojásfehérjét (legfeljebb 8 tojásfehérje), tejszínhabot (legfeljebb 500 ml), habcsókot stb.
 - **Soha ne használja a habverőt (c3) nehéz tésztá vagy kevert könnyű tésztá gyúráshoz.**
 - Maximális működési idő: 10 perc.

1.3 - TARTOZÉKOK SZÉTSZERELÉSE

- **Várjon, amíg a készülék teljesen le nem áll.**
- A gomb (a2) használatával oldja ki a multifunkciós fejet (a3), és emelje függőleges helyzetbe. **1. ábra**
- Oldja ki a tartozékot (c1), (c2) vagy (c3) a multifunkciós fejből, úgy, hogy a tartozékot a fejbe nyomja, és elfordítja negyeddel az óramutató járásával megegyező irányba.
- Vegye ki a rozsdamentes acél edényt, úgy, hogy elfordítja az óramutató járásával ellenkező irányba. Vegye le a fedelet, úgy, hogy elfordítja az óramutató járásával ellenkező irányba.

2 - KEVERÉS/MIXELÉS (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

- Az étel típusától függően a turmixgépet (d) legfeljebb 1,5 l sűrű keverékekhez és 1,25 l folyékony keverékekhez használhatja.
- Maximális működési idő: 3 perc. Használati sebesség: „4”-„Max” között, vagy Pulse.

3 - KIS MENNYISÉGEK FINOM APRÍTÁSA (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

HASZNÁLT TARTOZÉKOK:

- Összeszerelt daráló
- A darálót használhatja:
 - Pár másodpercig tartó darálásra irányváltással: szárított füge, szárított sárgabarack stb. Mennyiség/max. idő: 100 g/5 s
- A daráló nem alkalmas olyan kemény termékekhez, mint a kávébab vagy kemény fűszerek.

4 - A VEZETÉK HOSSZÁNAK BEÁLLÍTÁSA

- A kényelmesebb használat vagy tárolás érdekében csökkentheti a vezeték hosszúságát, ha a motoregység (a) belsejébe tolja a hátsó nyíláson (a7) keresztül.

TISZTÍTÁS

HU

- Húzza ki a készüléket.
- Ne merítse a motoregységet (a) vízbe vagy folyó víz alá. Törölje le egy száraz vagy enyhén nedves ruhával.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után azonnal mosogassa el a tartozékokat. **A sérülések megelőzése érdekében óvatosan bánjon a pengékkel. 7b. ábra**
- A tartozékok mosogatása, öblítése és szárítása: mosogatógépben mosogathatók.

Fontos:

- A dagasztó (c1) és a mixer (c2) tartozékok védőbevonattal rendelkeznek: ügyeljen arra, hogy ez a bevonat ne sérüljön meg a tisztítás közben (ne használjon éles pengéket vagy súrolószivacsot).

TÁROLÁS

- Ne tárolja a készüléket nedves környezetben.

MIT TEGYEN, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

Amennyiben a készülék nem működik, ellenőrizze, hogy:

- megfelelően van-e csatlakoztatva.
- a tartozékok megfelelően vannak-e rögzítve.
- a biztonsági burkolat (a5) megvan-e, és rögzítve van-e, amikor a nagysebességű aljzat (a4) nincs használatban.
- a multifunkciós fej (a3) vízszintes helyzetben rögzítve van-e.

A készülék olyan mikroprocesszorral készül, amely a működési teljesítményt vezérli és elemzi. Ha a terhelés túl nagy, akkor a készülék automatikusan leáll. A készülék újraindításához fordítsa el a forgatógombot (a1) „0” állásba, és vegyen ki néhány hozzávalót. Pár percig hagyja kihűlni a készüléket. Ezután kiválaszthatja a kívánt sebességet a turmixolás befejezéséhez.

A készülék továbbra sem működik? Forduljon egy hivatalos szervizközpontozhoz (lásd a listát a szervizkönyvben).

DESCRIERE

- | | |
|---|--|
| A Unitatea motorului <ol style="list-style-type: none">1 Selector electronic de viteze2 Buton de deblocare a capului multifuncțional (a3)3 Cap multifuncțional4 Ieșire pentru blender, storcătorul de fructe* sau râșniță*5 Capac de protecție6 Ieșire pentru accesoriile mixerului (cârlig de frământare, tel mixer)7 Compartiment de depozitare a cablului de alimentare | B Ansamblul vasului <ol style="list-style-type: none">1 Vas din oțel inoxidabil2 Capac C Accesorii mixerului <ol style="list-style-type: none">1 Cârlig de frământare2 Mixer3 Tel |
|---|--|

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, spălați toate componentele accesoriilor cu apă caldă și detergent lichid.
- Amplasați aparatul pe o suprafață plană, curată și uscată. Asigurați-vă că butonul de selectare (a1) este în poziția „0” și conectați aparatul la priză.
- Aveți mai multe opțiuni pentru pornirea aparatului:
 - **Funcționare intermitentă (impulsuri):** rotiți butonul de selectare (a1) în poziția pulse. Folosirea unei succesiuni de impulsuri vă poate oferi un control mai bun atunci când pregătiți anumite alimente.
 - **Funcționare continuă:** Rotiți butonul de selectare (a1) în poziția dorită de la „1” la „max” în funcție de alimentele pe care le preparați. Puteți schimba poziția selectorului în funcție de necesități în timpul preparării.
- Pentru a opri aparatul, rotiți butonul (a1) la „0”.
- **Important: Aparatul va porni numai dacă capacul (a5) și capul (a3) sunt blocate. Aparatul se va opri imediat dacă deblocați capacul (a5) și/sau capul (a3) în timpul funcționării. Blocați capacul și/sau capul, rotiți butonul de comandă (a1) în poziția „0” și apoi porniți aparatul în mod normal selectând viteza dorită.**

RO

- Aparatul dvs. este prevăzut cu un microprocesor care controlează și analizează puterea de operare. **Dacă încărcarea devine prea mare, aparatul se va opri automat.** Pentru a reporni aparatul, rotiți butonul de selectare (a1) în poziția „0” și îndepărtați unele ingrediente. Lăsați aparatul să se răcească timp de câteva minute. Puteți selecta apoi viteza dorită pentru a finaliza prepararea.

1 - MIXARE / FRĂMÂNTARE / BATERE / EMULSIFIERE

- Puteți prepara până la 1,2 kg de aluat sau amestec folosind vasul din oțel inoxidabil (b1) și capacul acestuia (b2), în funcție de alimente.

ACCESORII UTILIZATE:

- Vas din oțel inoxidabil (b1).
- Capac (b2)
- Cârlig de frământare (c1) sau mixer (c2) sau tel (c3).

1.1 - ASAMBLAREA ACCESORIILOR

- Apăsați pe butonul (a2) pentru a debloca capul multifuncțional (a3) și ridicați-l până se blochează în poziție. **Fig. 1.**
 - Introduceți accesoriul dorit (c1, c2 sau c3) în ieșire (a6), împingeți-l și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic cu un sfert de tură, pentru a bloca accesoriul în carcasă. **Fig. 2.**
 - Blocați vasul din oțel inoxidabil (b1) rotindu-l în sensul acelor de ceasornic pe aparat și introduceți ingredientele.
 - Așezați vasul din oțel inoxidabil (b1) pe aparat, cu mânerul poziționat așa cum este indicat în Fig. 4. Blocați vasul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic. **Fig. 3.**
- Notă:** Nu este esențial să folosiți capacul, dar utilizarea acestuia împiedică stropirea.
- Coborâți capul multifuncțional (a3) în poziție orizontală: apăsați pe butonul (a2) și coborâți manual capul multifuncțional (a3) până când se blochează (butonul (a2) revine la poziția inițială). **Fig. 4.**
 - Asigurați-vă că capacul (a5) este blocat corect (rotit în sensul acelor de ceasornic cât este posibil) pe ieșire (a4). **Fig. 5.**

1.2 - UTILIZARE

- Începeți prin rotirea butonului de selectare (a1) în poziția dorită, în funcție de rețetă.
- Aparatul pornește imediat.
- Puteți adăuga alimente prin gaura din capac (b2) în timpul preparării.
- Pentru a opri aparatul, rotiți butonul (a1) la „0”.

Recomandări:

- Frământare
 - Utilizați accesoriul de frământare (c1) **la viteza „1”**.
 - Puteți frământa până la 500 g de făină (de exemplu pâine albă, pâine integrală, pâine de secară, pâine cu multicereale, produse de patiserie (preparate cu unt) etc.).
 - Durata maximă de funcționare: 13 min.
- Realizarea amestecului
 - Utilizați mixerul (c2) **la viteza „1” până la „max”**.
 - Puteți amesteca până la 1,2 kg de aluat sau amestec ușor (amestec de tort, prăjitură, biscuiți sau aluat de prăjituri).
 - **Nu folosiți niciodată mixerul (c2) pentru a frământa aluaturi grele.**
 - Durata maximă de funcționare: 13 min.
- Batere / emulsifiere
 - Utilizați telul (c3) **la viteza „1” până la „max”**.
 - Puteți prepara: maioneză, aioli, sosuri, albușuri de ou (până la 8 albușuri de ou), frișcă (până la 500 ml), cornuri etc.
 - **Nu utilizați niciodată telul (c3) pentru a frământa aluaturi grele sau pentru a amesteca aluaturi ușoare.**
 - Durata maximă de funcționare: 10 min.

RO

1.3 - DEMONTAREA ACCESORIILOR

- **Așteptați ca aparatul să se oprească complet.**
- Cu ajutorul butonului (a2), deblocați capul multifuncțional (a3) și ridicați-l în poziție verticală. **Fig. 1.**
- Eliberați accesoriul (c1), (c2) sau (c3) de pe capul multifuncțional apăsând accesoriul și rotindu-l în sensul acelor de ceasornic cu un sfert de tură.
- Scoateți vasul din oțel inoxidabil rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic. Scoateți capacul prin rotirea acestuia în sens invers acelor de ceasornic.

2 - AMESTECARE/MIXARE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

- În funcție de tipul alimentelor, puteți folosi blenderul (d) pentru a prepara până la 1,5 L de amestecuri groase și 1,25 L de amestecuri lichide.
- Durata maximă de funcționare: 3 min. Viteză de utilizare: „4” la „Max” sau Impuls.

3 - TOCARE MĂRUNTĂ ÎN CANTITĂȚI MICI (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORII UTILIZATE:

Râșnița asamblată.

- Puteți folosi râșnița pentru:
 - a măcina în câteva secunde prin pulsare: smochine uscate, caise uscate etc. Cantitate/timp maxim: 100 g / 5 s
- Râșnița nu este proiectată pentru produse tari cum ar fi boabele de cafea sau condimentele tari.

4 - AJUSTAREA LUNGIMII CABLULUI DE ALIMENTARE

- Pentru o utilizare mai convenabilă sau pentru depozitare, puteți reduce lungimea cablului împingându-l în interiorul unității motorului (a) prin deschiderea din spate (a7).

CURĂȚARE

- Scoateți aparatul din priză.
- Nu scufundați unitatea motorului (a) în apă sau sub jet de apă. Ștergeți-o cu o cârpă uscată sau ușor umezită.
- Pentru curățare mai ușoară, clătiți accesoriile imediat după utilizare.
Manevrați lamele ascuțite cu grijă pentru a preveni accidentarea. Fig. 7b.
- Spălați, clătiți și uscați accesoriile: acestea sunt lavabile în mașina de spălat vase.

Important:

- Cârligul de frământare (c1) și mixerul (c2) au un înveliș protector: aveți grijă să nu deteriorați acest înveliș în timpul curățării (nu folosiți lame ascuțite sau bureți aspri de curățare).

DEPOZITARE

- Nu depozitați aparatul într-un mediu umed.

CE SOLUȚII AVEȚI DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ

În cazul în care aparatul dumneavoastră nu funcționează, verificați:

- dacă este conectat corect la priză.
- dacă accesoriile sunt blocate corect.
- dacă este prezent și blocat capacul de siguranță (a5) când nu este utilizată ieșirea (a4).
- dacă este blocat capul multifuncțional (a3) în poziție orizontală.

Aparatul dvs. este prevăzut cu un microprocesor care controlează și analizează puterea de operare. Dacă încărcarea devine prea mare, aparatul se va opri automat. Pentru a reporni aparatul, rotiți butonul de selecție (a1) în poziția „0” și îndepărtați unele dintre ingrediente. Lăsați aparatul să se răcească timp de câteva minute. Puteți selecta apoi viteza dorită pentru a finaliza prepararea.

Aparatul dvs. tot nu funcționează? Contactați un centru de service autorizat (consultați lista completă din broșură).

POPIS

- | | |
|---|--|
| A Motorová jednotka <ol style="list-style-type: none">1 Elektronický volič rýchlosti2 Tlačidlo pro uvoľnenie multifunkčnej hlavy (a3)3 Multifunkčná hlava4 Vysokorýchlostný výstup (pre použitie s mixérom, odšťavovačom* alebo mlynčekom*)5 Bezpečnostný kryt6 Výstup pre príslušenstvo mixéru (hmetač, šľahacia metlička, miešač)7 Úložný priestor pre napájací kábel | B Zostava misy <ol style="list-style-type: none">1 Misa z nehrdzavejúcej ocele2 Veko C Príslušenstvo mixéru <ol style="list-style-type: none">1 Hmetač2 Miešač3 Šľahacia metla |
|---|--|

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým uvedením do prevádzky umyte všetky časti príslušenstva teplou vodou a mycím prostriedkom.
- Umiestnite prístroj na rovný, čistý a suchý povrch. Uistite sa, že tlačidlo voľby (a1) je v polohe „0“ a pripojte spotrebič.
- Máte niekoľko možností zapnutia spotrebiča:
 - **Prerušovaná funkcia (impulzný chod):** otočte voličom (a1) do polohy „impulz“. Použitie sledov impulzov vám môže poskytnúť lepšiu kontrolu pri príprave niektorých potravín.
 - **Nepretržitá prevádzka:** Otočte voličom (a1) do požadovanej polohy od „1“ do „max“ v závislosti na pripravovanom jedle. Polohu môžete meniť podľa potreby počas prípravy.
- Ak chcete prístroj zastaviť, otočte volič (a1) na „0“.
- **Dôležité: Spotrebič sa spustí iba v prípade, že kryt (a5) a hlava (a3) sú zamknuté. Spotrebič sa ihneď zastaví, ak odistíte kryt (a5) a/alebo hlavu (a3) počas prevádzky. Zaistite kryt a/alebo hlavu, otočte ovládacie tlačidlo (a1) do polohy „0“ a potom bežne zapnete spotrebič vybraním požadovanej rýchlosti.**

- Váš spotrebič sa dodáva s mikroprocesorom, ktorý riadi a analyzuje prevádzkový výkon. **Ak je zaťaženie príliš vysoké, prístroj sa automaticky zastaví.** Ak chcete prístroj znovu spustiť, otočte voličom (a1) do polohy „0“ a odstráňte časť ingrediencií. Nechajte spotrebič vychladnúť na niekoľko minút. Potom môžete vybrať požadovanú rýchlosť, aby ste dokončili prípravu.

1 - MIEŠANIE / HNETENIE / ROZBITIE / EMULZIFIKÁCIA / ŠĽAHANIE

- Pomocou misky (b1) z nehrdzavejúcej ocele a veka (b2) môžete pripraviť až 1,2 kg cesta alebo zmesi v závislosti na jedle.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Misa z nehrdzavejúcej ocele (b1).
- Veko (b2)
- Hnetač (c1) alebo miešač (c2) alebo šľahacia metlička (c3).

1.1 - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- Stlačením tlačidla (a2) uvoľníte multifunkčnú hlavu (a3) a zdvihnite ju, kým nezapadne na miesto. **Obr. 1.**
- Vložte požadované príslušenstvo (c1, c2 alebo c3) do výstupu (a6), zatlačte a otočte proti smeru hodinových ručičiek o štvrtinu otáčky, aby ste uzamkli príslušenstvo vo svojom kryte. **Obr. 2**
- Zaistíte misu z nehrdzavejúcej ocele (b1) na spotrebič otočením v smere hodinových ručičiek a vložte přísady.
- Umiestnite nehrdzavejúcu misu (b1) na spotrebič s rukoväťou, ako je znázornené na obr. 4. Zaistíte misku otočením proti smeru hodinových ručičiek. **Obr. 3**

Poznámka: Nie je nutné používať veko, ale zabráňuje striekaniu.

- Spustíte multifunkčnú hlavu (a3) do horizontálnej polohy: stlačte tlačidlo (a2) a ručne spustíte multifunkčnú hlavu (a3), kým sa nezablokuje (tlačidlo (a2) sa vráti do pôvodnej polohy). **Obr. 4**
- Uistite sa, že kryt (a5) je správne zaistený (otočený v smere hodinových ručičiek až na doraz) na vysokorýchlostnom výstupe (a4). **Obr. 5**

SK

1.2 - POUŽÍVÁNIE

- Začnite otočením voliča (a1) do požadovanej polohy podľa receptúry.
- Prístroj sa okamžite spustí.
- Prostredníctvom otvoru vo veku (b2) môžete počas prípravy pridávať potraviny.
- Ak chcete prístroj zastaviť, otočte volič (a1) na „0“.

Rady:

- Hnetenie
 - Použite príslušenstvo hnetáča (c1) **na rýchlosti „1“**.
 - Môžete hniesť až 500 g múky (napr. biely chlieb, celozrnný chlieb, žitný chlieb, chlieb s rôznymi zrnami, pečivo s bohatou krátkou kôrkou (vyrobené z celého masla) atď.).
 - Maximálna prevádzková doba: 13 min.
- Miesanie
 - Použite miešač (c2) **na rýchlosti „1“ až „max“**.
 - Môžete zmiešať až 1,2 kg ľahkého cesta alebo zmesi (zmes pre ľahké koláče, bublaninu, sušienky alebo cestoviny).
 - **Nikdy nepoužívajte miešač (c2) na hnetenie ťažkého cesta.**
 - Maximálna prevádzková doba: 13 min.
- Rozbitie / emulzifikácia / šľahanie
 - Použite šľahaciu metličku (c3) **na rýchlosti „1“ až „max“**.
 - Môžete si pripraviť: majonézu, aioli, omáčky, šľahané vajcia (až 8 vaječných bielkov), šľahačku (až 500 ml), snehové pusinky apod.
 - **Nikdy nepoužívajte šľahaciu metličku (c3) na hnetenie ťažkého cesta alebo miesanie ľahkého cesta.**
 - Maximálna prevádzková doba: 10 min.

1.3 - DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

- **Nechajte spotrebič úplne zastaviť.**
- Stlačením tlačidla (a2) uvoľnite multifunkčnú hlavu (a3) a zdvihnite ju do vertikálnej polohy. **Obr. 1.**
- Uvoľnite príslušenstvo (c1), (c2) alebo (c3) z multifunkčnej hlavy tak, že stlačíte príslušenstvo do hlavy a otočíte ho o štvrt otáčky v smere hodinových ručičiek.
- Vyberte misku z nehrdzavejúcej ocele otočením proti smeru hodinových ručičiek. Zložte veko otočením proti smeru hodinových ručičiek.

2 - MIEŠANIE / ZMIEŠAVANIE (V ZÁVISLOSTI NA MODELÍ)

- V závislosti na druhu jedla môžete použiť mixér (d) na prípravu až 1,5 litra ťažkých zmesí a 1,25 litra kvapalných zmesí.
- Maximálna prevádzková doba: 3 min. Rýchlosť pri používaní: „4“ až „Max“ alebo Pulse.

3 - JEMNÉ KRÁJANIE MALÝCH MNOŽSTIEV (V ZÁVISLOSTI NA MODELÍ)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Zmontovaný mlynček.
- Mlynček môžete použiť na:
 - krájanie pulzovaním za niekoľko sekúnd: sušené figy, sušené marhule atď. Množstvo / max. čas: 100 g / 5 s
- Tento mlynček nie je určený na tvrdé produkty, ako sú kávové zrná alebo tvrdé korenie.

4 - NASTAVENIE DĹŽKY KÁBLA

- Pre pohodlnejšie použitie alebo pre skladovanie môžete skrátiť dĺžku kábla tak, že ho zatlačíte dovnútra motorovej jednotky (a) cez otvor na zadnej strane (a7).

ČISTENIE

- Odpojte spotrebič.
- Neponárajte jednotku motora (a) ani ju nedávajte pod tečúcu vodu. Poutierajte suchou alebo mierne navlhčenou handričkou.
- Pro jednoduchšie vyčistenie opláchnite príslušenstvo ihneď po použití.
S ostrými čepeľami manipulujte opatrne, aby ste predišli zraneniu. Obr. 7b.
- Umývanie, opláchnutie a sušenie príslušenstva: je vhodné do umývačky riadu.

Dôležité:

- Prípojky hnetáča (c1) a miešača (c2) majú ochrannú vrstvu: dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu tejto vrstvy počas čistenia (nepoužívajte ostré nože alebo drôtenky).

USKLADNENIE

- Neuchovávajte prístroj vo vlhkom prostredí.

ČO ROBIŤ, KEĎ VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE

Ak váš spotrebič nefunguje, skontrolujte:

- že je správne zapojený.
- že príslušenstvo je správne zaistené.
- že bezpečnostný kryt (a5) je prítomný a zablokovaný, keď sa nepoužíva vysokorýchlostný výstup (a4).
- že multifunkčná hlavica (a3) je zaistená vo vodorovnej polohe.

Váš spotrebič sa dodáva s mikroprocesorom, ktorý riadi a analyzuje prevádzkový výkon. Ak je zaťaženie príliš vysoké, prístroj sa automaticky zastaví. Ak chcete prístroj znovu spustiť, otočte voličom (a1) do polohy „0“ a odstráňte časť ingrediencií. Nechajte spotrebič vychladnúť na niekoľko minút. Potom môžete vybrať požadovanú rýchlosť, aby ste dokončili prípravu.

Váš spotrebič stále nefunguje? Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozrite si zoznam v servisnej brožúre).

OPIS

- A** Jedinica motora
- 1 Elektronički izbornik za odabir brzine
 - 2 Tipka za otpuštanje višefunkcijske glave (a3)
 - 3 Višefunkcijska glava
 - 4 Izlaz za visoku brzinu (za korištenje s blenderom, sokovnikom* ili strojem za mljevenje*)
 - 5 Sigurnosni poklopac
 - 6 Izlaz za pribor za miješanje (nastavak za miješanje, pjenjača, nastavak za miješanje)
 - 7 Mjesto za odlaganje priključnog voda
- B** Sklop posude
- 1 Posuda od nehrđajućeg čelika
 - 2 Poklopac
- C** Pribor za miješalicu
- 1 Natssvak za miješanje
 - 2 Nastavak za miješanje
 - 3 Pjenjača

PRIJE PRVE UPORABE

- Prije prve uporabe sve dijelove pribora operite u toploj vodi s tekućim sredstvom za pranje posuđa.
- Stavite uređaj na stabilnu, čistu i suhu površinu. Uvjerite se da je tipka za odabir (a1) u položaju "0" i priključite uređaj na strujno napajanje.
- Postoji nekoliko opcija za pokretanje uređaja:
 - **Rad s prekidima (impuls):** tipka za odabir (a1) okrenite u položaj "pulse". Korištenjem slijeda impulsa možete imati bolju kontrolu tijekom obrade određenih namirnica.
 - **Kontinuirani rad:** Izbornik za odabir (a1) okrenite u željeni položaj od "1" do "max", ovisno o namirnicama koje obrađujete.
Položaj možete mijenjati prema potrebi tijekom obrade.
- Za zaustavljanje uređaja vratite tipku (a1) u položaj "0".
- **Važno: Uređaj će se pokrenuti samo ako su poklopac (a5) i glava (a3) pričvršćeni. Uređaj će se odmah zaustaviti ako poklopac (a5) i/ili glavu (a3) otpustite tijekom rada. Pričvrstite poklopac i/ili glavu,**

HR

okrenite izbornik (a1) u položaj "0" i zatim uobičajeno pokrenite uređaj odabirom željene brzine.

- Uređaj se isporučuje s mikroprocesorom koji regulira i analizira pogonsku snagu. **Ako opterećenje postane preveliko, uređaj će se automatski zaustaviti.** Za ponovno pokretanje uređaja, izbornik za odabir (a1) okrenite u položaj "0" i izvadite određenu količinu sastojaka. Pričekajte nekoliko minuta da se uređaj ohladi. Za završetak pripreme zatim možete odabrati željenu brzinu.

1 - MIJEŠANJE / MIJEŠENJE / TUČENJE / EMULGIRANJE / MIJEŠANJE METLICAMA

- Korištenjem posude od nehrđajućeg čelika (b1) i poklopca (b2) možete pripremiti do 1,2 kg tijesta ili smjese, ovisno o jelu.

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Posuda od nehrđajućeg čelika (b1)
- Poklopac (b2)
- Nastavak za miješenje (c1) ili Nastavak za miješanje (c2) ili pjenjača (c3)

1.1 - POSTAVLJANJE PRIBORA

- Pritisnite tipku (a2) kako biste otpustili višefunkcijsku glavu (a3) i podižite ju dok ne ulegne u ležište. **Sl. 1.**
- Umetnite željeni pribor (c1, c2 ili c3) u ulaz (a6), gurnite ga i okrenite za četvrtinu okreta u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu kako bi se pribor pričvrstio u svom kućištu. **Sl. 2.**
- Pričvrstite posudu od nehrđajućeg čelika (b1) okretanjem u smjeru kretanja kazaljke na satu na uređaju i stavite sastojke u posudu.
- Posudu od nehrđajućeg čelika (b1) stavite na aparat s ručkama postavljenim kako je prikazano na sl. 4. Pričvrstite posudu okretanjem u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu. **Sl. 3.**

Napomena: poklopac nije potrebno koristiti, ali će to spriječiti prskanje.

- Spustite višefunkcijsku glavu (a3) u vodoravan položaj: pritisnite tipku (a2) i ručno spuštajte višefunkcijsku glavu (a3) dok se ne pričvrsti (tipku (a2) vraća se u svoj prvobitni položaj). **Sl. 4.**
- Uvjerite se da je poklopac (a5) ispravno pričvršćen (okrenut u smjeru kretanja kazaljke na satu do kraja) na izlazu za visoku brzinu (a4). **Sl. 5.**

1.2 - UPORABA

- Započnite s okretanjem izbornika (a1) u željeni položaj u skladu s receptom.
- Uređaj odmah započinje s radom.
- Namirnice možete dodavati kroz otvor na poklopcu (b2) tijekom pripreme.
- Za zaustavljanje uređaja vratite tipku (a1) u položaj "0".

Savjeti:

- Miješenje
 - Koristite nastavak za miješenje (c1) **na brzini "1"**.
 - Možete zamijesiti do 500 g brašna (npr. bijeli kruh, kruh od cjelovitih žitarica, raženi kruh, kruh od više vrsta žitarica, prhko tijesto (sa svim vrstama maslaca), itd.).
 - Maksimalno vrijeme rada: 13 min.
- Miješanje
 - Koristite nastavak za miješanje (c2) **na brzini od "1" do "max"**.
 - Možete miješati do 1,2 kg rijetkog tijesta ili smjese (poput smjese za kolače, biskvitnih kolača, biskvita ili tijesta za kekse).
 - **Nastavak (c2) nikad ne koristite za miješenje gustog tijesta.**
 - Maksimalno vrijeme rada: 13 min.
- Tučenje/emulgiranje/miješanje pjenjačem.
 - Koristite tučenje (c3) **na brzini od "1" do "max"**.
 - Možete pripremiti: majonezu, aioli, umake, tučene bjelanjke (do 8 bjelanjaka), tučeno slatko vrhnje (do 500 ml), meringue, itd.
 - **Pjenjaču (c3) nikad ne rabite za miješenje gustog tijesta ili miješanje rijetkog tijesta.**
 - Maksimalno vrijeme rada: 10 min.

1.3 - SKIDANJE PRIBORA

- **Pričekajte da se uređaj potpuno zaustavi.**
- Pomoću gumba (a2) otpustite višefunkcijsku glavu (a3) i podignite ju u okomit položaj. **Sl. 1.**
- Otpustite pribor (c1), (c2) ili (c3) s višefunkcijske glave guranjem pribora u glavu te okretanjem za četvrtinu okreta u smjeru kretanja kazaljki na satu.
- Skinite posudu od nehrđajućeg čelika okretanjem u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu. Skinite poklopac okretanjem u smjeru suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu.

HR

2 - MIJEŠANJE BLENDEROM/MIJEŠANJE (OVISNO O MODELU)

- Ovisno o vrsti namirnica, možete koristiti blender (d) za pripremu do 1,5 l gustih smjesa i 1,25 l tekućih smjesa.
- Maksimalno vrijeme rada: 3 min. Brzina uporabe: „4“ do „Maks“ ili Puls.

3 - FINO USITNJAVANJE MALIH KOLIČINA (OVISNO O MODELU)

PRIBOR KOJI SE KORISTI:

- Postavljen stroj za mljevenje.
- Stroj za mljevenje možete koristiti za:
 - usitnjavanje u nekoliko sekundi u impulsnom načinu rada: suhe smokve, suhe marelice i sl. Količina/maks. vrijeme: 100 g/5 s
- Ovaj stroj za mljevenje nije konstruiran za krute proizvode kao što su zrna kave ili kruti začini.

4 - PODEŠAVANJE DULJINE PRIKLJUČNOG VODA

- Radi ugodnije uporabe ili odlaganje, možete smanjiti duljinu priključnog voda guranjem priključnog voda u jedinicu motora (a) kroz otvor na stražnjoj strani (a7).

ČIŠĆENJE

- Odspojite uređaj od strujnog napajanja.
- Jedinicu motora (a) nikada ne uranjajte u vodu i ne stavljajte pod vodu iz slavine. Obrišite ju suhom ili blago navlaženom krpom.
- Radi lakšeg čišćenja isperite pribor odmah nakon uporabe. **Oštrim oštrocama rukujte oprezno kako biste izbjegli ozljede. Sl. 7b.**
- Operite, isperite i osušite pribor: može se prati u perilici posuđa.

Važno:

- nastavak za miješenje (c1) i nastavci za miješanje (c2) imaju zaštitni premaz: tijekom čišćenja pazite da ne oštetite premaz (ne koristite oštre oštrice ili abrazivne spužvice).

SKLADIŠTENJE

- Uređaj nemojte odlagati u vlažnom okruženju.

ŠTO UČINITI AKO UREĐAJ NEMOJTE ODLAGATI NE RADI

Ako vaš uređaj ne radi, provjerite:

- je li propisno priključen na strujno napajanje.
- je li pribor propisno pričvršćen.
- je li sigurnosni poklopac (a5) postavljen i pričvršćen kada se izlaz za visoku brzinu (a4) ne koristi.
- je li višefunkcijska glava (a3) pričvršćena u vodoravnom položaju.

Uređaj se isporučuje s mikroprocesorom koji regulira i analizira pogonsku snagu. Ako opterećenje postane preveliko, uređaj će se automatski zaustaviti. Za ponovno pokretanje aparata, izbornik (a1) okrenite u položaj "0" i izvadite određenu količinu sastojaka. Pričekajte nekoliko minuta da se uređaj ohladi. Za završetak pripreme zatim možete odabrati željenu brzinu.

Vaš uređaj i dalje ne radi? Obratite se ovlaštenom servisnom centru (pogledajte popis u servisnoj knjižici).

OPIS

- | | |
|--|------------------------------------|
| A Blok silnika | B Zespół miski |
| 1 Elektroniczny przełącznik prędkości | 1 Miska z nierdzewnej stali |
| 2 Przycisk zwalniający głowicy wielofunkcyjnej (a3) | 2 Przykrywka |
| 3 Głowica wielofunkcyjna | C Akcesoria miksujące |
| 4 Wylot o wysokiej prędkości (do stosowania z blenderem, wyciskarką do soku* lub maszynką*) | 1 Ugniataрка |
| 5 Pokrywa ochronna | 2 Mikser |
| 6 Wylot na akcesoria miksujące (ugniataрка, trzepaczki, mikser) | 3 Trzepaczka |
| 7 Schowek na przewód | |

PRZED PIERWSZYM ZASTOSOWANIEM

- Przed pierwszym zastosowaniem umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń.
- Umieść urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni. Upewnij się, że przycisk wyboru (a1) jest w pozycji „0” i włącz urządzenie do sieci.
- Istnieje kilka opcji włączenia urządzenia:
 - **przerywana praca (pulse):** przekręć przycisk wyboru (a1) do pozycji „pulse”. Użycie ciągu pulsacji umożliwi lepszą kontrolę przy przygotowaniu niektórych produktów.
 - **Praca ciągle:** Przekręć przycisk wyboru (a1) do żądanej pozycji od „1” do „max” w zależności od przygotowanego produktu. Możesz zmienić tę pozycję podczas przygotowywania.
- Aby wyłączyć urządzenie, przekręć przycisk (a1) na „0”.
- **Ważne: Urządzenie włączy się tylko wtedy, gdy pokrywa (c5) i głowica (a3) będą zablokowane. Urządzenie wyłączy się natychmiast, gdy odblokujesz pokrywę (c5) i /lub głowicę (a3) podczas działania. Zablokuj pokrywę i/lub głowicę, przekręć przycisk kontrolny (a1) w pozycję „0” i włącz urządzenie wybierając żądaną prędkość.**

- Urządzenie zostało wyposażone w mikroprocesor, który kontroluje i analizuje jego zasilanie. **Jeśli obciążenie jest zbyt wysokie, urządzenie wyłączy się automatycznie.** Aby ponownie włączyć urządzenie, przekręć przycisk wyboru (a1) w pozycję „0” i wyjmij kilka produktów. Odczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Możesz wtedy wybrać żadaną prędkość, by zakończyć przygotowywanie.

1 - MIKSOWANIE / UGNIATANIE/ UBIJANIE/ EMULGOWANIE/ TRZEPANIE

- Możesz przygotować do 1,2 kg ciasta lub preparatu używając miski (b1) oraz pokrywy (b2) w zależności od produktów.

ZASTOSOWANE AKCESORIA:

- Miska z nierdzewnej stali (b1).
- Pokrywa (b2)
- Ugniataрка (c1) lub mikser (c2) lub trzepaczka (c3).

1.1 - MONTAŻ AKCESORIÓW

- Wciśnij przycisk (a2), by zwolnić głowicę wielofunkcyjną (a3) i podnieś ją aż zablokuje się w miejscu. **Rys. 1.**
- Włóż żądane akcesoria (c1, c2 lub c3) do wylotu (a6), wciśnij i obróć o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara, by zablokować akcesoria. **Rys. 2.**
- Zablokuj miskę (b1) przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i włóż produkty.
- Włóż miskę (b1) na urządzenie z uchwytami skierowanymi zgodnie z Rys. 4. Zablokuj miskę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara. **Rys. 3.**

Uwaga: Używanie pokrywy nie jest obowiązkowe ale zapobiega chlapaniu.

- Opuść głowicę wielofunkcyjną (a3) do pozycji poziomej, wciśnij przycisk (a2) i ręcznie opuść głowicę (a3) aż się zablokuje (przycisk a2 powróci do początkowego położenia). **Rys. 4.**
- Upewnij się, że pokrywa (a5) jest właściwie zablokowana (przekręcona w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do oporu) na wylocie o wysokiej prędkości (a4). **Rys. 5.**

PL

1,2 - STOSOWANIE

- Najpierw przekręć przycisk wyboru (a1) do żądanej pozycji zgodnie z przepisem.
- Urządzenie zacznie natychmiast działać.
- Możesz dodać produkty przez otwór w pokrywie (b2) podczas przygotowywania.
- Aby wyłączyć urządzenie, przekręć przycisk (a1) na „0”.

Wskazówki:

- Ugniatanie
 - Użyj akcesoria do ugniatania (c1) **przy prędkości „1”**.
 - Możesz ugnieść 500 g mąki (np. białego pieczywa, chleba pełnoziarnistego, chleba żytniego, chleba wieloziarnistego, ciasta kruchego (z masłem), itp.).
 - Maksymalny czas działania: 13 min.
- Miksowanie
 - Użyj miksera (c2) **przy prędkości od „1” do „max”**.
 - Możesz zmiksować 1,2 kg luźnego ciasta lub preparatu (ciasto lekkie, ciasto biszkopotowe, ciasto do herbatników lub ciasteczek).
 - **Nigdy nie używaj miksera (c2) do ugniatania gęstego ciasta.**
 - Maksymalny czas działania: 13 min.
- Ubijanie/. emulgowanie/ trzepanie
 - Użyj trzepaczki (c3) **przy prędkości od „1” do „max”**.
 - Możesz przygotować majonez, sos aioli, sosy, ubite białka (do 8 białek), bitą śmietanę (do 500 ml), bezy, itp.
 - **Nigdy nie używaj trzepaczki (c3) do ugniatania gęstego ciasta lub miksowania luźnego ciasta.**
 - Maksymalny czas działania: 10 min.

1.3 - DEMONTAŻ AKCESORIÓW

- **Odczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma.**
- Wciśnij przycisk (a2), zwolnij głowicę wielofunkcyjną (a3) i podnieś ją do pozycji pionowej. **Rys. 1.**
- Zwolnij akcesoria (c1), (c2) lub (c3) z głowicy, popychając je w kierunku głowicy i obracając o ćwierć obrotu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Wyjmij miskę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara. Zablokuj pokrywę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.

2 - MIESZANIE/MIKSOWANIE (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

- W zależności od rodzaju produktu, możesz zastosować blender (d), m by przygotować do 1,5 l gęstego preparatu lub 1,25 l płynnego preparatu.
- Maksymalny czas działania: 3 min. Prędkość użytkowania: od „4” do „Max” lub praca pulsacyjna.

3 - DROBNE SIEKANIE MAŁYCH IŁOŚCI (W ZALEŻNOŚCI OD MODELU)

ZASTOSOWANE AKCESORIA:

- Zamontowana maszynka.
- Możesz użyć maszynki do:
 - krojenia w kilka sekund poprzez pulsowanie: suszonych fig, suszonych moreli, itp. Ilość / maks czas: 100g / 5s
- Maszynka nie jest przeznaczona do twardych produktów, takich jak ziarna kawy lub twarde przyprawy.

4 - REGULACJA DŁUGOŚCI PRZEWODU

- W celu wygodniejszego stosowania lub przechowywania możesz zmniejszyć długość przewodu wkładając go do jednostki silnika (a) przez otwór z tyłu (a7).

CZYSZCZENIE

- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Silnika urządzenia (a) nie należy zanurzać w wodzie lub wkładać pod bieżącą wodę. Wytrzyj suchą lub lekko zwilżoną ściereczką.
- Aby ułatwić czyszczenie, opłucz akcesoria natychmiast po użyciu. **Aby zapobiec urazom, z ostrzem należy się obchodzić ostrożnie. Rys. 7b.**
- Umyj, opłucz i wysusz akcesoria. Możesz je myć w zmywarce do naczyń.

PL

Ważne:

- Mocowania ugniataarki (c1) oraz miksera (c2) mają pokrycie ochronne: uważaj, by jej nie uszkodzić podczas czyszczenia (nie używaj ostrej ani zmywaków do szorowania).

PRZECHOWYWANIE

- Nie przechowuj urządzenia w wilgotnym środowisku.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

Gdy urządzenie nie działa, sprawdź:

- czy jest właściwie włączone do sieci.
- czy akcesoria są właściwie zablokowane.
- czy pokrywa ochronna (a5) jest włożona i zablokowana, „gdy wylot (a4) nie jest używany.
- czy głowica wielofunkcyjna (a3) jest zablokowana w poziomej pozycji.

Urządzenie zostało wyposażone w mikroprocesor, który kontroluje i analizuje jego zasilanie. Jeśli obciążenie jest zbyt wysokie, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby ponownie włączyć urządzenie, przekręć przycisk obrotu (a1) w pozycję „0” i wyjmij kilka produktów. Odczekaj kilka minut, aż urządzenie ostygnie. Możesz wtedy wybrać żadaną prędkość, by zakończyć przygotowywanie.

Urządzenie dalej nie działa? Należy wtedy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

	0800-122-2732	 مصر EGYPT	16622	 SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90		603 7802 3000
 ՀԱՅԿԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(01800) 112 8325
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	9 8946 150	 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 926249
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	عمان سلطنة OMAN	24703471	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za polaczenie lokalne	日本 JAPAN	0570-077772	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	الأردن JORDAN	56655505	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHISTAN	727 378 39 39	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	한국어 KOREA	080-733-7878	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	الكويت KUWAIT	1807777 Ext : 2104	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	LATVIJA LATVIA	6 616 3403	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	لبنان LEBANON	4414727	المملكة العربية الامارات UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	LITUOVA LITHUANIA	5 214 0057	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKA REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	U.S.A.	800-395-8325
VENEZUELA	0800-7268724	VIETNAM	08 38645830				26/06/2017

Product reference / Référéncé produiti / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsaunes numers / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Універсальний / Модель / Υαρίκι / 製品リファレンス番号 / **අත්පිටිකම** / 제품명 / Податоци за производот:

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Äterförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs
 Airtspandaz / Piszecze sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vāztoruloti / Pečat na trgovysky obekt / Pečatka
 prodavca / Чубур / Печать продавца / Satgūnyshyny mork / 販売店印 / ตราประทับของพ่อค้า/ร้านค้าปลีก / 소매점 직인 / Pečat na distribyutor:





FR	p. 4 – 8
ES	p. 9 – 13
PT	p. 14 – 18
IT	p. 19 – 23
EL	p. 24 – 28
NL	p. 29 – 33
DE	p. 34 – 38
EN	p. 39 – 43
RU	p. 44 – 48
UK	p. 49 – 53
BG	p. 54 – 58
CS	p. 59 – 63
HU	p. 64 – 68
RO	p. 69 – 73
SK	p. 74 – 78
HR	p. 79 – 83
PL	p. 84 – 88