

TESLA



KR600RA

User Manual

ENG

AL

BIH/CG

BG

FR

GER

GR

HR

HU

MK

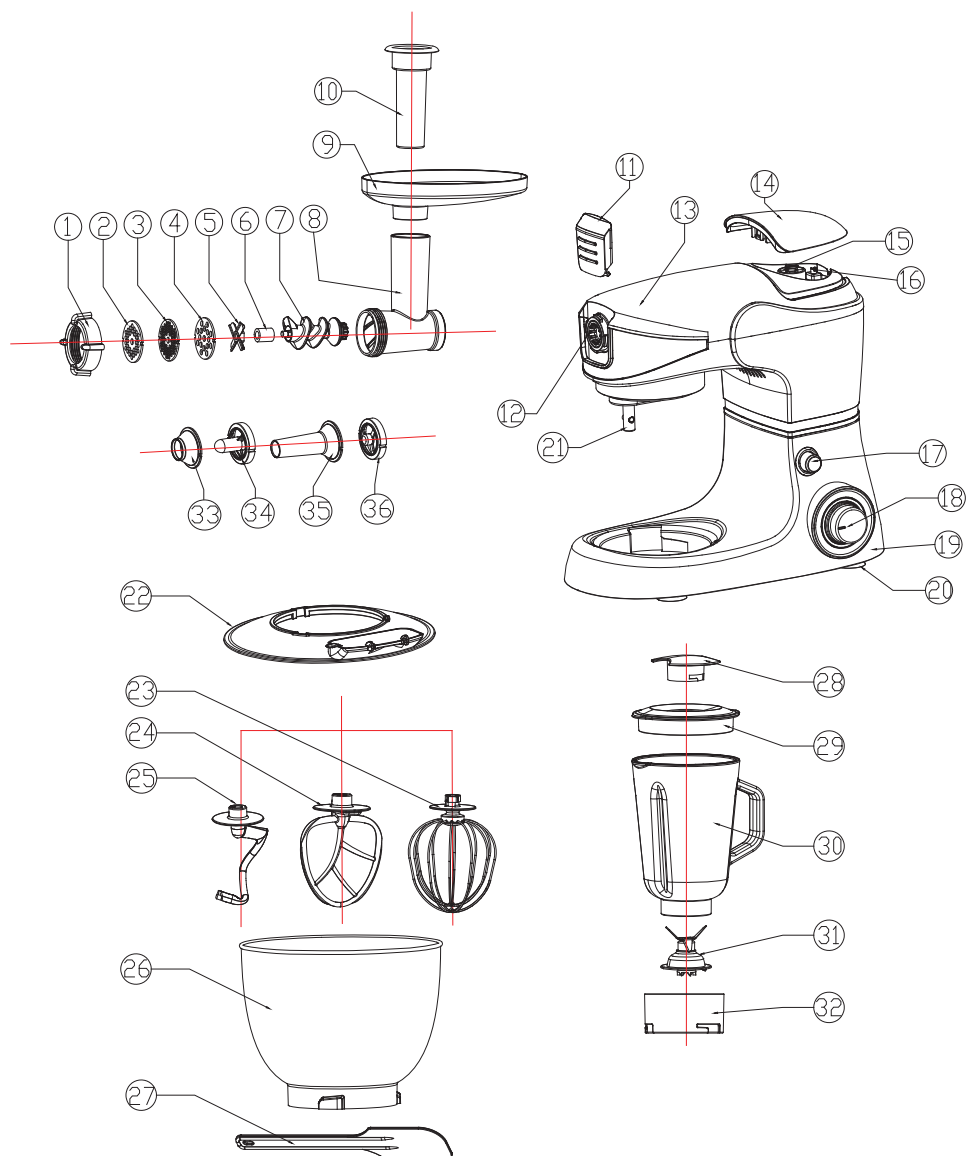
RO

SLO

SRB

KITCHEN ROBOT

Household Use only.
Read this instruction manual carefully before using.



1.	Ring nut	2.	Fine mincing disk
3.	Medium mincing disk	4.	Coarse mincing disk
5.	Cutter	6.	Silicon coupling
7.	Scroll	8.	Meat grinder body
9.	Meat tray	10.	Tamper
11.	Protective cover	12.	Accessory socket
13.	Swivel arm	14.	Blender protective cover
15.	Upper coupler	16.	Safe micro-switch
17.	Release button	18.	Speed control knob
19.	Motor house	20.	Foot pad
21.	Motor spindle	22.	Bowl cover
23.	Whisk	24.	Flat beater
25.	Kneading hook	26.	Mixing bowl
27.	Spatula	28.	Middle cap
29.	Blender lid	30.	Jar
31.	Cutting blade	32.	Cup base
33.	Meatball canister	34.	Meat spreader
35.	Sausage canister	36.	Dough spreader

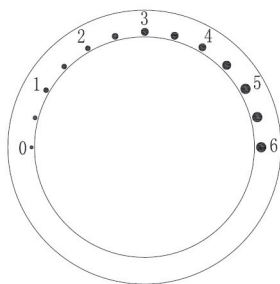
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assembly the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- For Europe countries:
This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

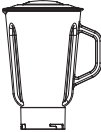
Save these instructions

CONTROL PANEL SPEED SETTING



0	Stop
Setting 1-6	Operating speed
Setting 1	Minimum speed – slow
Setting 6	Maximum speed – fast

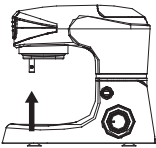
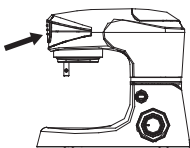
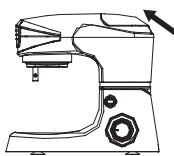
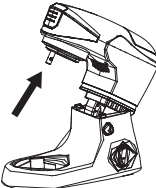
Setting Speed

Accessories	Picture	Speed seting	Time	Capacity
Kneeding Hook		1-3	30 sec at speed 1 and 3-5 min at speed 3	1000 g flour and 600 ml water
Flat beater		2-4	5-7 min	
Whisk		5-6	5-7 min	At least egg white of 3 eggs
Meat grinder		5-6	5-7 min	
Blender		5-6	1 min	1.5 L max

OPERATING POSITIONS

 **WARNING!**

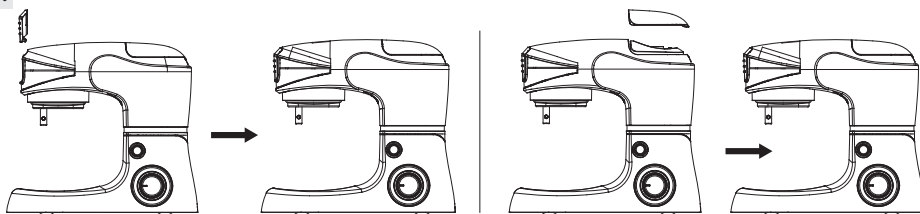
Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

Item	Position	Accessory		
1.				
2.				
3.				
4.		Set up Kneading Hook, Flat beater, Wisk, according to your desire		

Risk of injury from the rotating tools!
While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.
Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

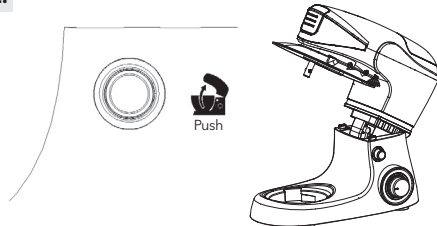
HOW TO USE KNEADING HOOK, FLAT BEATER, WHISK

1.



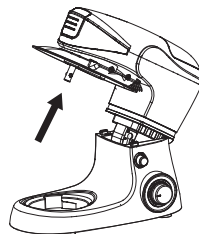
1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12)
3. Place the blender protective cover (14) into the upper coupler of swivel arm (13). (see illustration)

2.



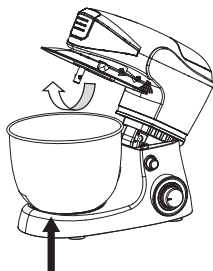
Turn the arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm(13) with hand so that it locks into place with a click. The swivel arm(13) tilts up.

3.



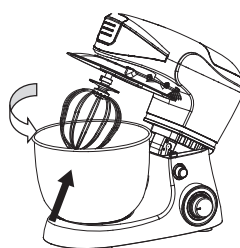
Fit the bowl cover (22) onto the swivel arm(13) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.

4.



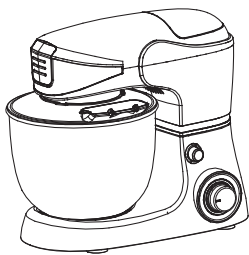
1. Place the food into the mixing bowl(26).
2. Fit the mixing bowl(26) in the recess on the motor house(19).
3. Turn the mixing bowl(26) slightly clockwise, so it locks into position.

5.



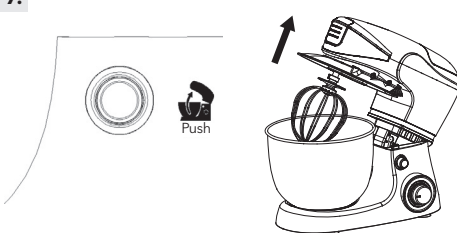
1. Put the splashguard to swivel Arm(13), as shown picture. and ensure it fix well.
2. Fit the required accessory (24 with 23, 22 or 25) onto the motor spindle (21) on the underside of the swivel arm(13).
3. A. The kneading hook (25) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.
B. The flat beater (24) is used to mix lighter types of dough.
C. The whisk (23) is used for whisking cream, egg whites, etc.
4. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.

6.



1. Lower the swivel arm(13) so that it locks into place with a click. The lid must fit tightly with the mixing bowl(26), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob(18) to speed1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.
3. Select the speed you want using . Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.
4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers

7.

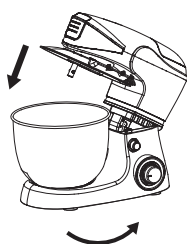
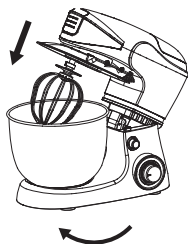


1. Switch off the appliance by turn knob to O when you have finished mixing. Switch off the appliance and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
2. Turn the swivel arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click. The swivel arm(13) tilts up.

8.

8.1

8.2



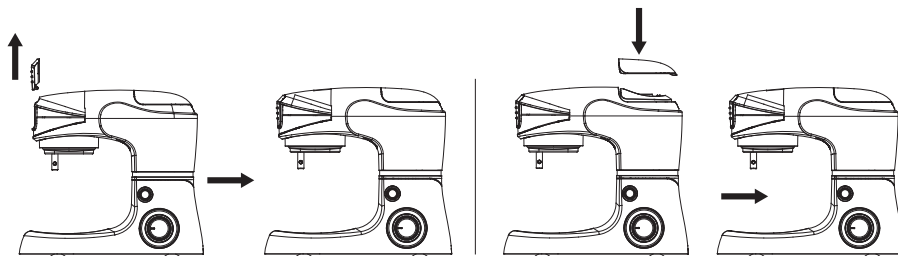
1. Detach the accessory by turning it clockwise.
2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.

! IMPORTANT!

The temperature of water which will be added into dough at 40+/-5°C degree when preparing for dough is on progress.

MEAT GRINDER

1.

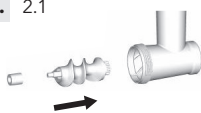


1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.

2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12)

3. Place the blender protective cover (14) into the swivel arm (13). (see illustration)

2. 2.1



Picture 1



Picture 2



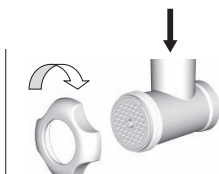
Picture 3



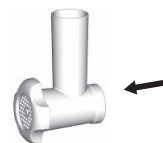
Picture 4



Picture 5



Picture 6



Picture 7

1. Fit the scroll (7) into the meat grinder body (8).

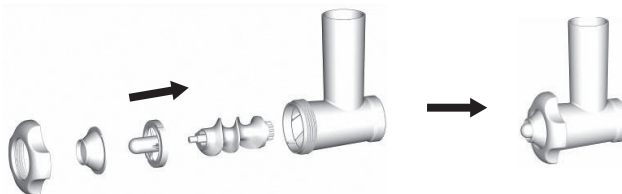
2. Fit the silicon coupling (6) onto the scroll connection (see illustration).

3. Fit the cutter (5) onto the scroll connection (see illustration). The sharp edges of the cutter should point towards the mincing disk.

4. Fit one of the three mincing disk (2,3,4) on top of the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so that two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk for the required consistency. You can choose fine, medium and coarse.

5. Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disk securely in place. But do not over tighten.

2.2

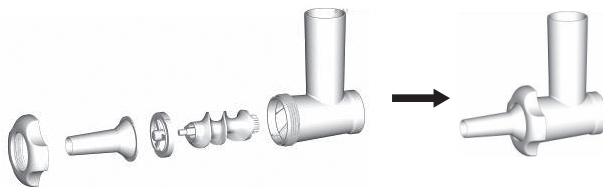


1. Fit the scroll (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.

2. Fit the meat spreader (34) and the meatball canister (33) onto the scroll connection (see illustration). Turn it, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.

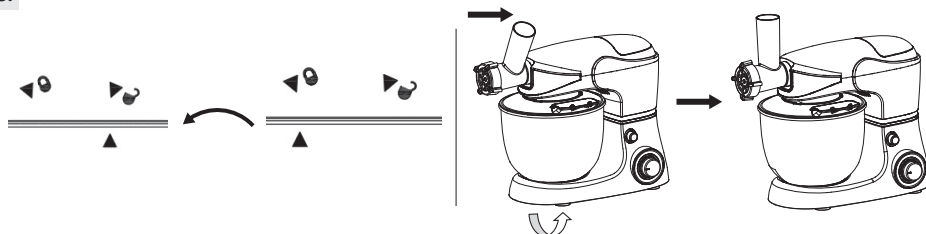
3. Fit the ring nut (1) over the meatball canister on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the meatball canister securely in place. But do not over tighten.

2.3



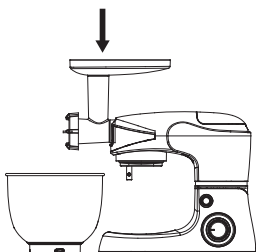
1. Fit the scroll(7) in the meat grinder body(8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.
2. Fit the dough spreader(36) and the sausage canister (35) onto the scroll connection (see illustration). Turn it so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.
3. Fit the ring nut (1) over the round meat holder on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the sausage canister securely in place. But do not over tighten.

3.



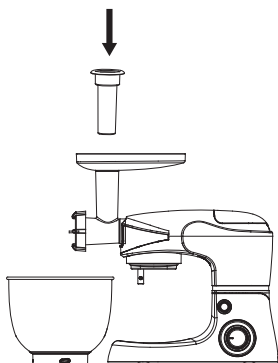
Fit the meat grinder body(8) in the accessory socket (12), so that the arrow is aligned with the circle. Turn it to the vertical position, so the arrow is aligned with the arrow.

4.



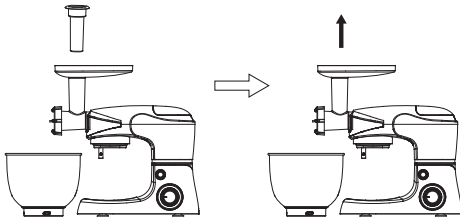
1. Fit the meat tray (9) onto the meat grinder body (8) so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance.
2. Place the mixing bowl (26) or similar under the meat grinder body opening.
3. The appliance is now ready for use.

5.



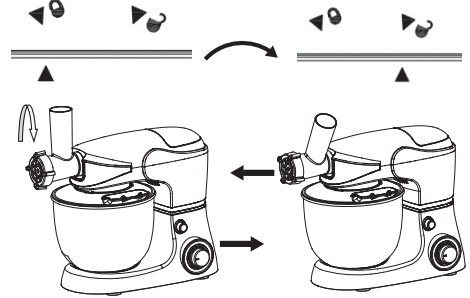
1. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed 1 (or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.
3. Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm.
4. Put the pieces onto the tray(9).
5. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.
6. The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (10). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.

6.



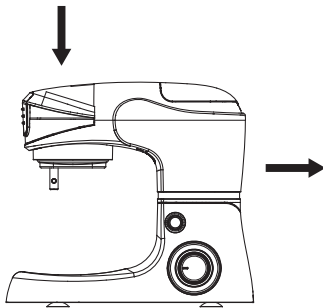
1. Switch off the appliance by turn knob to O when you have finished grinding the meat. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
2. Remove pusher and meat tray.

7.



To detach the meat grinder, turn the body so the arrow is aligned with the circle and then remove.

8.

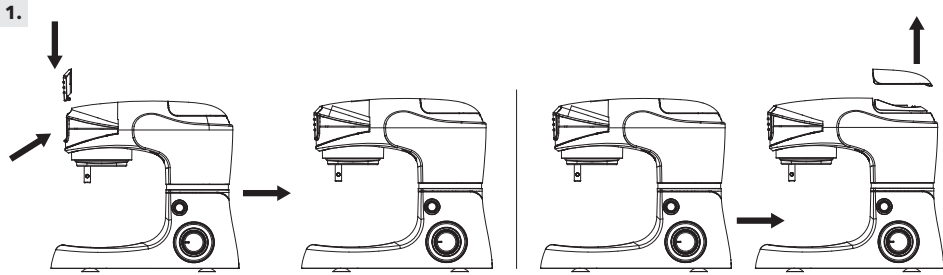


Fit the protective cover over the accessory socket again.

Safety instructions

- Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat.
- Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.
- The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance.
- Never run the meat grinder continuously for more than 7 minutes. Running the meat grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 7 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

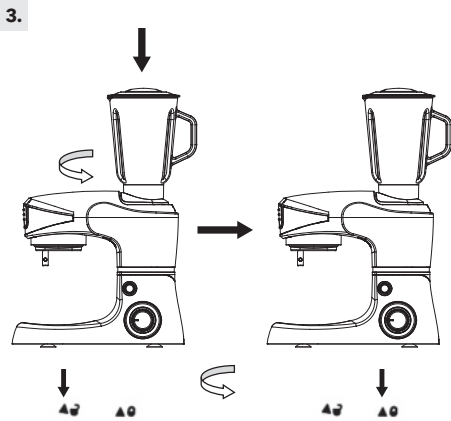
BLENDER



1. Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the accessory socket (12).
3. Remove the blender protective cover (14) from the swivel arm (see illustration).

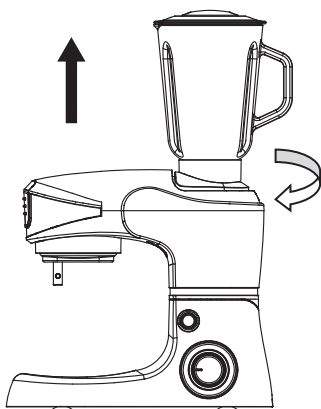


1. Place the foodstuff you wish to process into the jar(31).
2. Put the blender lid(30) into the jar and ensure it cover well.
3. Place the middlle cap(29) into the hole in the blender lid.



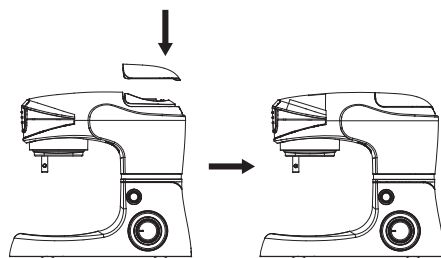
1. Place the jar assembly in the motor house,so that the arrow is aligned with the circle.Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. 2.. Turn Speed control knob to speed1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.
3. Select the speed you want using the four speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.

4.



1. Switch off the appliance by pressing the OFF button after use. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
2. To detach the jar assembly, turn the jar so the arrow is aligned with the circle and then remove.
3. Remove blender lid then you may put processed food out.

5.



Fit the blender protective cover to the swivel arm again.

Safety instructions

1. To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jar one by one instead of placing a large quantity all at once.
2. If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
3. When mixing solid ingredients start off first with a small amount of liquid. Gradually add more and more liquid through the opening in the lid.
4. Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.
5. For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in impulse mode to prevent the blades from becoming stuck.
6. NB: Operate the motor for a maximum of 1 minutes to prevent overheating or consequent damage.
7. It is advisable to wash appliance before using it for the first time.
8. Clean the appliance after each use, thereby avoiding liquid incrustations.
9. The switch does not permanently engage in the 'P' setting. You have to hold the switch in the 'P' setting

Capability of jar

1500mL

Capability of bowl

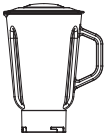
1000g flour and 600ml water

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately. The meat grinder body and other parts can be cleaned in lukewarm soapy water.
- The accessories are not suitable for washing in the dishwasher (Whisk, Flat beater, Kneading hook, Ring nut, Fine mincing disk, Medium mincing disk, Coarse mincing disk, Cutter, Scroll, Meat grinder body, Meat tray).
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

APPLICATION EXAMPLES

Emulsion 2 eggs 2 tablespoon vinegar 250g oil Blender adjustment to step 5 and oil slowly pouring through the MIDDLE CAP. Blend as long as the mayonnaise emulates. Carrots 400 g carrots, appropriate water Chopping of almonds 200g almonds		Beating of egg-white 8 egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 6.	
		Beating of cream 600g cream with the FLAT BEATER in the BOWL at speed 4.	
		Kneading of dough 700g flour 200g chopped almonds 15g salt 28g butter 28g sugar app. 500g water (Temperature 40+/-5°C)	

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage AC 220-240V
Frequency 50 / 60Hz
Power 1000W

Correct Disposal of this product:



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased, they can take this product for environmental safe recycling

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer business name: TESLA/COMTRADE DISTRIBUTION D.O.O. BEOGRAD

Manufacturer address: BULEVAR ZORANA ĐINĐIĆA 125i, 11000 BEOGRAD

WE, MANUFACTURER OF BELOW DESCRIBED PRODUCTS, HEREBY DECLARE UNDER OUR SOLE RESPONSIBILITY, THAT THE PRODUCTS TO WHICH THIS DECLARATION RELATES:

product description:

Brand	Model	Type of products
TESLA	KR600RA	Kitchen Robot Mixer

ARE IN CONFORMITY WITH THE FOLLOWING STANDARDS AND LEGISLATIVE ACTS:

Harmonized standard	Legislative act
EN 55014-1:2017+A11:2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013+A1:2019	Electromagnetic Compatibility (EMC) 2014/30/EU
EN 60335-2- 14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016 EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+ A1:2019+A14:2019+A2:2019 EN 62233:2008	Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU

Information on authorized representative in the EU who has a written mandate from the above stated manufacturer to act on its behalf in carrying out certain tasks required in the applicable Union harmonization legislation including tasks specified under Article 4 of Regulation (EU) 2019/1020:

Business name of representative in EU:

Comtrade Distribucija d.o.o.

Address of representative in EU:

Letališka cesta 29B, 1000 Ljubljana, Slovenia

E-mail address of representative in EU:

office@tesla.info

Place and date of issue: Belgrade, 31.08.2023

Signed for and on behalf of manufacturer:



(Signature and stamp)

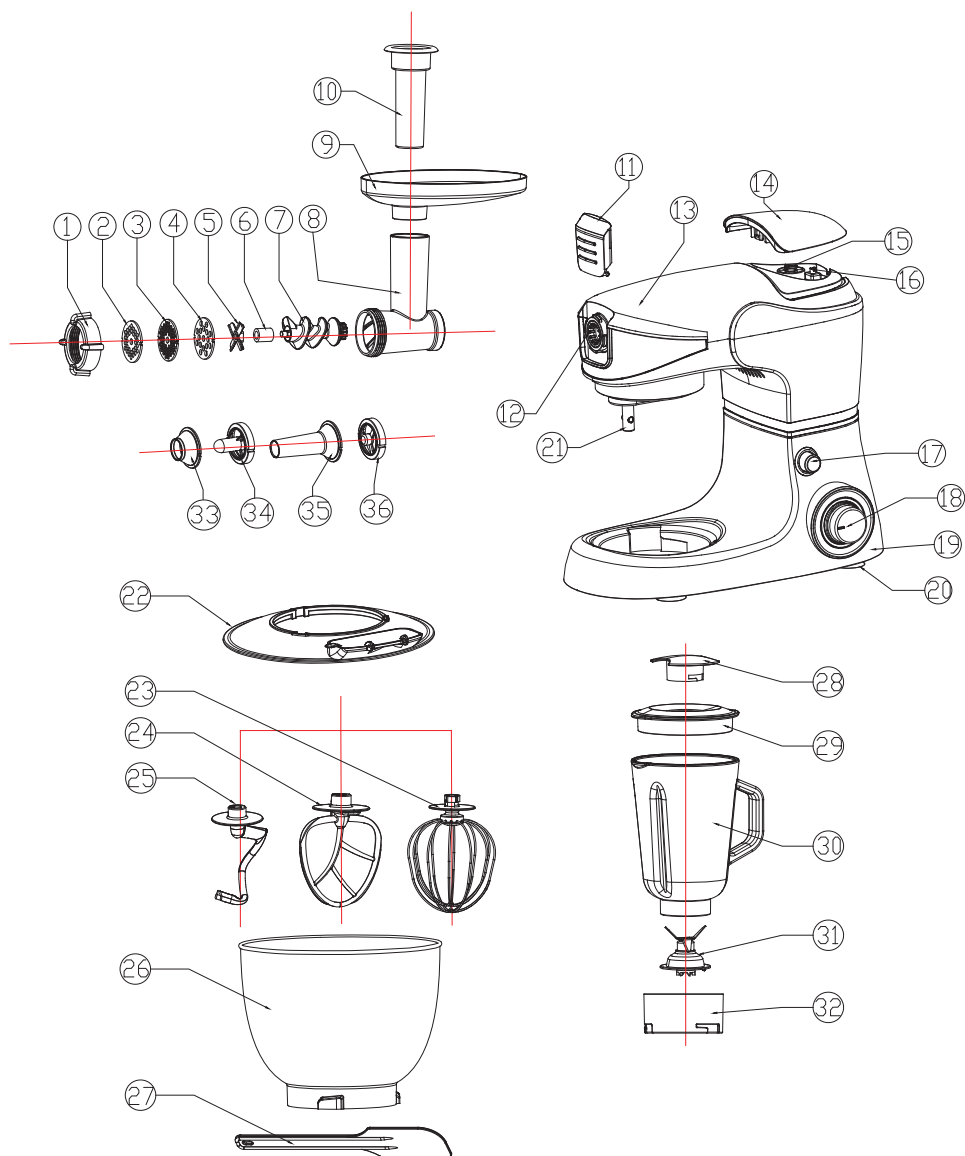
Name of authorized person:

Nebojša Lozo

Function of authorized person:

General manager

Familjare Përdorni vetëm.
Lexoni kjo udhëzim manual me kujdes përpara duke përdorur.



1.	Unazë arrë	2.	Mirë grirje disk
3.	E mesme grirje disk	4.	I trashë grirje disk
5.	Prerës	6.	Silikoni bashkim
7.	Lëvizni	8.	Mish mulli trupi
9.	Mish tabaka	10.	Ngacmoj
11.	Mbrojtëse mbulesë	12.	Aksesor prizë
13.	Rrotullues krahu	14.	Blender mbrojtëse mbulesë
15.	E sipërme bashkues	16.	I sigurt mikro-çelës
17.	Lirimi butonin	18.	Shpejtësia kontrollin pullë
19.	Motorri shtëpi	20.	Foot pad
21.	Motorri bosht	22.	Tas mbulesë
23.	Rrihni	24.	E sheshtë rrahës
25.	Zierje grep	26.	Përzjerja tas
27.	Spatula	28.	E mesme kapak
29.	Blender kapak	30.	Kavanoz
31.	Prerja teh	32.	Kupa bazë
33.	Meatball canister	34.	Meat spreader
35.	Sausage canister	36.	Dough spreader

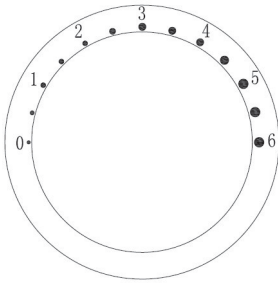
E RËNDËSISHME SIGURIA UDHËZIME

Kur duke përdorur elektrike pajisje, bazë masa parapake duhet gjithmonë të jetë ndjekur duke përfshirë të në vijim:

- Lexoni të gjitha udhëzimet.
- te mbroj kundër rreziku e elektrike shoku bëj jo vënë të pajisje njësi kordonin ose prizë në ujë ose tjera lëngshme.
- Mbylle mbikëqyrjen është e nevojshme kur a pajisje është të përdorura nga ose afër fëmijët.
- Hiqeni nga priza të pajisje kur jo në përdorni, duke ndryshuar aksesor dhe përpara pastrimi.
- Shmangni duke kontaktuar duke lëvizur pjesët.
- Nëse të furnizimit kordonin është të dëmtuara, atë duhet të jetë zëvendësohet nga prodhuesi ose e saj shërbimi agjent ose a në mënyrë të ngjashme i kualifikuar person në urdhëroj te shmangni a rreziku.
- Të përdorni e bashkëngjitjet jo rekomandohet ose shitur nga të prodhuesi mund shkakë zjarr, elektrike shoku ose lëndimi.
- Bëni jo përdorni jashtë.
- Bëni le kordonin te var gjatë buzë e tabela ose kundër.
- Mbaj duart dhe veglat larg nga duke lëvizur teheve ose disqet gjatë përpunimit të ushqimit për të reduktuar rrezikun e rëndë lëndimi te person ose dëmtimi te të ushqimi mikser.
- Blades janë i mprehtë, trajtoj me kujdes.
- te reduktuar të rreziku e lëndim, kurrë vend prerje teheve ose disqe në bazë .
- Bëhuni të caktuara është në mënyrë të sigurtë i bllokuar në vend përpara operativ të pajisje.
- kurrë ushqim ushqimi nga dora, gjithmonë përdorni ushqimi shtytës.
- Bëni jo përpjekje te disfatë të kapak bllokoj mekanizmi.
- Gjithmonë veprojnë blender me kapak është vendosur.
- Kur përzjerjen jo lëngshme, hiqni qendër copë e dy-copë kapak.
- Kthehuni fikur të makinë përpara zëvendësojnë bashkëngjitje.
- Përdorni të produkt dhe montim të aksesor si përmendur në përdorues manual vetëm.
- Ndërro fikur të pajisje përpara duke ndryshuar aksesorë ose duke u afruar pjesët e cila lëvizin në përdorni.
- Kjo pajisje nuk është menduar për përdorim nga fëmijët ose tjera persona pa ndihma ose mbikëqyrjen nëse e tyre aftësitë fizike, shqisore ose mendore i pengojnë ato nga përdorimi i sigurt. Fëmijët duhet të mbikëqyrjen për të siguruar se ata bëj jo Luaj me të pajisje.
- Fëmijët duhet të jetë e mbikëqyrur te siguruar se ata bëj jo Luaj me të pajisje.
- Për Evropë shtetet: Kjo pajisje do të jo të jetë të përdorura nga fëmijët. Mbaj të pajisje dhe e saj kordonin jashtë e arrijnë e fëmijët.
- Pajisjet mund të përdoren nga persona me reduktim aftësitë fizike, shqisore ose mendore ose mungesa e përvojës dhe njohuri nëse ata kanë qenë dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe nëse e kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisje. Gjithmonë shkëputje të pajisje nga të furnizimit nëse atë është majtas i pambikëqyrur dhe përpara duke montuar, çmontimi ose pastrimi.

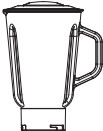
Ruaj këto udhëzimet

KONTROLI PANELI SHPEJTËSI VENDOSJA



0	Stop
Setting 1-6	Operating speed
Setting 1	Minimum speed – slow
Setting 6	Maximum speed – fast

Vendosja Shpejtësia

Aksesorë	Foto	Vendosja e shpejtësisë	Koha	Kapaciteti
Grep për trazim		1-3	30 sek me shpejtësi 1 dhe 3-5 min me shpejtësi 3	1000 g miell dhe 600 ml ujë
Rrahëse e sheshtë		2-4	5-7 min	
Rihni		5-6	5-7 min	Të paktën e bardha e vezës nga 3 vezë
Grirës i mishit		5-6	5-7 min	
Blender		5-6	1 min	1.5 L max

OPERATIVE POZICIONET



WARNING!

Veproni të pajisje vetëm kur të aksesori/mjet është bashkangjitur sipas te kjo tabela dhe është në operativ _ pozicion.

Item	Position	Accessory		
1.				
2.				
3.				
4.		Vendosni grepin e brumit, rrahësin e sheshtë, rrihni, sipas dëshirës tuaj		

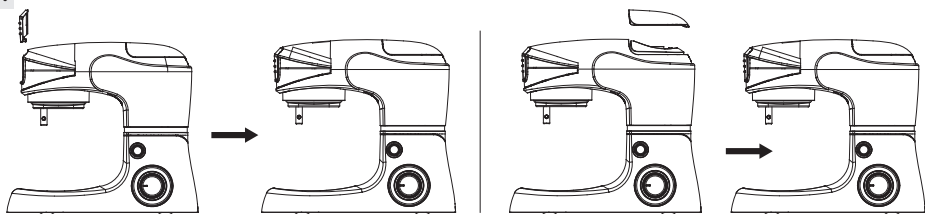
Rreziku e lëndimi nga të rrotulluese mjetet!

Derisa të pajisje është operimi, mbaj gishtat qartë e të përzierjen tas.

Bëni jo ndryshim mjetet deri sa të pajisje është në a ngecje dhe kanë qenë shkëputur nga priza. Kur kaloni fikur, të makinë vazhdon vrapimi shkurtimisht.

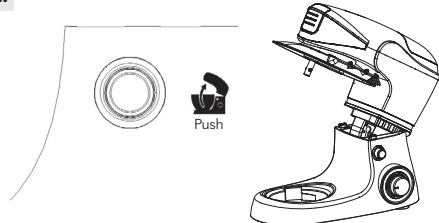
SI TE PËRDORIMI BRIZIM GRIP, BANESA RRAHES, TRAZHJENI

1.



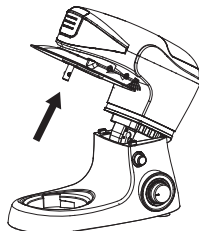
1. Vendi të pajisje në a banesë sipërfaqe, p.sh a kuzhinë banak, dhe bëjnë me siguri atë është në këmbë në mënyrë të vendosur.
2. Sigurohu se të mbrojtëse mbulesë (11) është të pajisura te të Aksesor prizë (12)
3. Vendi të blender mbrojtëse mbulesë (14) në të sipërme bashkues e rrotullues krahu (13). (Shiko ilustrim)

2.



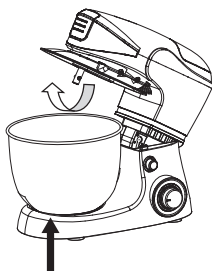
Kthehuni të krahu lirim butonin (17) në drejtim të akrepave të orës. në të njëjtë koha ashensori të rrotullues krahu (13) me dorë kështu që se atë flokët në vend me a klikoni. Të rrotullues krahu (13) animet lart.

3.



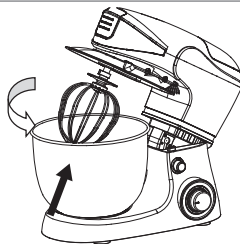
Përshtatet të tas mbulesë (22) mbi të rrotullues krahu (13) dhe kthesë atë pak në drejtim të akrepave të orës, kështu që se atë flokët në pozicion në mënyrë të sigurtë.

4.



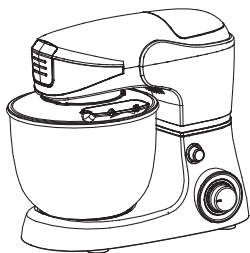
1. Vendi të ushqimi në të përzierjen tas (26).
2. Përshtatet të përzierjen tas (26) në të pushim në të motorike shtëpi (19).
3. Kthehuni të përzierjen tas (26) pak në drejtim të akrepave të orës, kështu që atë flokët në pozicion.

5.



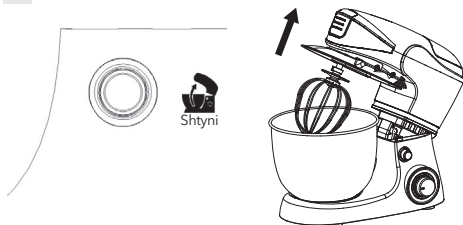
1. Vendors të mbrojtës spërkatës te rrotullues Krahu(13), si treguar Foto. dhe siguruar atë rregulloj mirë.
2. Vendorsni aksesorin e kërkuar (24 me 23, 22 ose 25) në motorike bosht (21) në të pjesa e poshtme e të rrotullues krahu (13).
3. A. Të brumosje grip (25) është të përdorura për i rëndë brumë, i grirë Mish ose tjera kërkuese brumosje punë.
B. Të banesë rrahës (24) është të përdorura te përzierje më të lehta llojet e brumë.
C. Të rrihi (23) është të përdorura për duke tundur krem, vezë të bardhët, etj.
4. Kthehuni të aksesor, kështu që të kunjat në të bosht janë të përafuar me të depresionet në të aksesor krye buzë. Shtypni të aksesor kundër të rrotullues krahu dhe kthesë atë në drejtim të kundërt të akrepave të orës në të njëjtë koha deri sa të kunjat angazhohen dhe të aksesor mbyllet në pozicionin e sigurt. Aksesorin nuk duhet të jetë e lirshme as duhet ju të jetë në gjendje te tërheq atë falas.

6.



1. Më e ulët të rrotullues krahu (13) kështu që se atë flokët në vend me a klikoni. Të kapak duhet përshtatet fort me të përzierjen tas (26), përndryshe është montuar gabimisht. Pajisja është tani gati për përdorni.
2. Prizë të pushtet kordonin në kryesore pushtet prizë dhe çelsat atë ON. Kthejeni çelësin e kontrollit të shpejtësisë (18) në shpejtësinë 1 (ose ndonjë tjetër përcaktimi i shpejtësisë) drita treguese në panelin e kontrollit do të tani të jetë i ndriçuar.
3. Zgjidhni të shpejtësia ju duan duke përdorur . Shpejtësia butonin 1 është të butoni më i ngadalshëm dhe i shpejtësisë 6 është shpejtësia më e shpejtë. Rekomanduar shpejtësitë, koha dhe kapaciteti janë treguar në të tabela sipër.
4. Nëse ju nevojë të gërvishje brenda të përzierjen tas, prisni deri sa të aksesori ka ndaloj plotësisht. Përdorni të shpatull, kurrë juaja gishtat

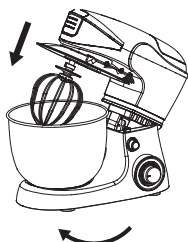
7.



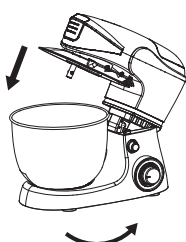
1. Fikeni pajisjen duke e rrotulluar çelësin në O kur ju kanë përfunduar përzierjen. Fikeni pajisjen dhe hiqeni nga priza atë përpara ju ndryshim të aksesore, ose përpara ju merrni të pajisje veçmas ose kur jo në përdorni.
2. Kthehuni të rrotullues krahu lirim butonin (17) në drejtim të akrepave të orës. në të në të njëjtën kohë ngrini krahun rrotullues me dorë në mënyrë që të kyçet në vend me a klikoni. Të rrotullues krahu (13) animet lart.

8.

8.1



8.2



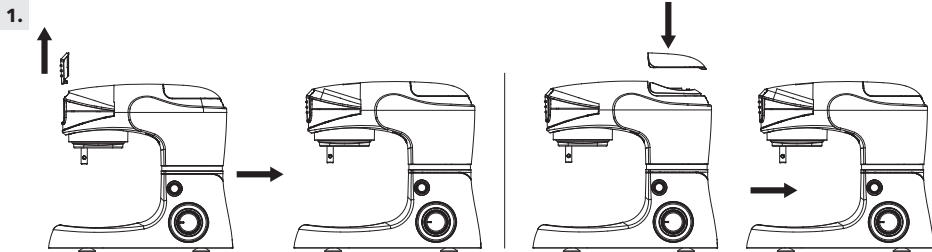
1. Shkëputeni të aksesori nga duke u kthyer atë në drejtim të akrepave të orës.
2. Hiq përzierjen tas me përgatitur ushqimi në drejtim të kundërt të akrepave të orës.



E RËNDËSISHME!

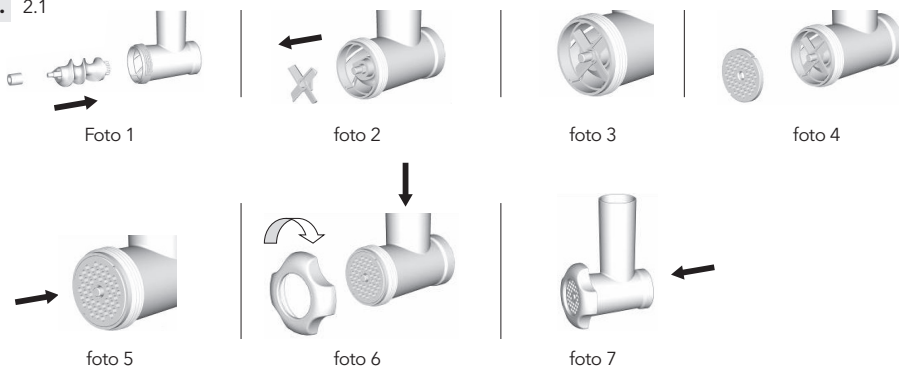
Të temperatura e ujë e cila do të jetë shtuar në brumë në 40+/-5°C shkallë kur duke u përgatitur për brumë është në progresin.

MISH MRI



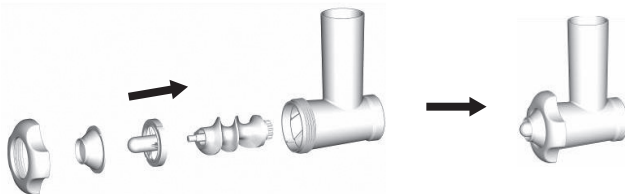
1. Vendi të pajisje në a banesë sipërfaqe, p.sh a kuzhinë banak, dhe bëjnë me siguri atë është në këmbë në mënyrë të vendosur.
2. Sigurohu se të mbrojtëse mbulesë (11) është të pajisura te të Aksesor prizë (12)
3. Vendi të blender mbrojtëse mbulesë (14) në të rrotullues krahu (13),(shih ilustrim)

2. 2.1

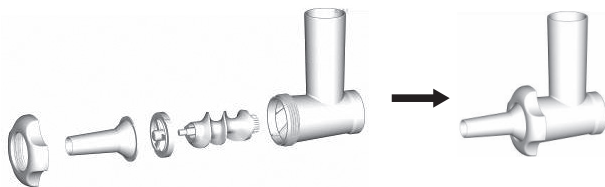


1. Përshtatshme të rrotull (7) në të Mish mulli trupi (8).
2. Përshtatet të silikoni bashkim (6) mbi të rrotulloni lidhje (Shiko ilustrim).
3. Përshtatet të prestar (5) mbi të rrotulloni lidhje (Shiko ilustrim). Të i mprehtë skajet e të prerës duhet pikë drejt të grirje disk.
4. Vendosni një nga tre disqet grirëse (2,3,4) në majë të prerësit (shih ilustrimin). Kthejeni diskun e grirjes në mënyrë që të ketë dy dhëmbëza janë të përafuar me të kunjat në të Mish mulli trupi. Zgjidhni të grirje disk për të kërkohe qëndrueshmëri. Ju mund zgjidhni mirë, e mesme dhe i trashë.
5. Përshtatet të unazë arrë (1) gjatë të grirje disk në të Mish mulli trupi (Shiko ilustrim). Kthehuni në drejtim të akrepave të orës te bllokoj. Të unazë arrë duhet mbaj të grirje disk në mënyrë të sigurtë në vend. Por bëj jo gjatë shtrëngo.

2.2

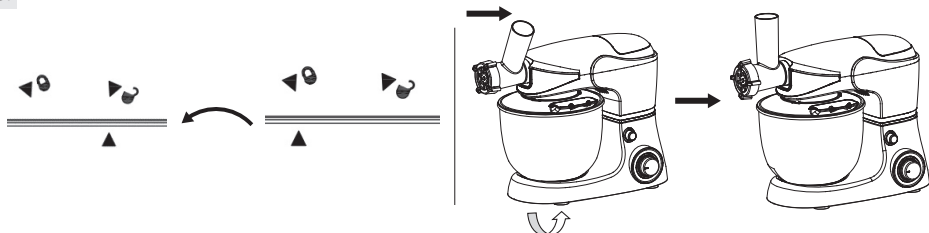


1. Fit the scroll(7) in the meat grinder body(8) with the thin metal connection outwards,and press firmly into place.
2. Fit the meat spreader(34) and the meatball canister(33) onto the scroll connection (see illustration).Turn it, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.
3. Fit the ring nut (1) over the meatball canister on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the meatball canister securely in place. But do not over tighten.



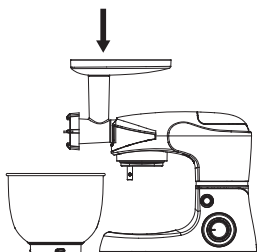
1. Fit the scroll (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.
2. Fit the dough spreader (36) and the sausage canister (35) onto the scroll connection (see illustration). Turn it so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.
3. Fit the ring nut (1) over the round meat holder on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the sausage canister securely in place. But do not over tighten.

3.



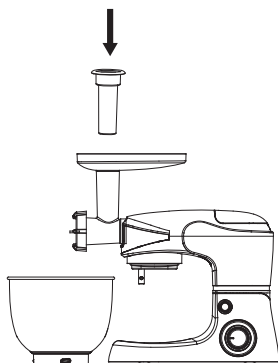
Përshtatet të Mish mulli trupi (8) në të aksesori prizë (12), pra se të shigjeta është të përafëruar me të rrethi. Kthesë atë të të vertikale pozicioni, kështu që të shigjeta është të përafëruar me të shigjeta.

4.



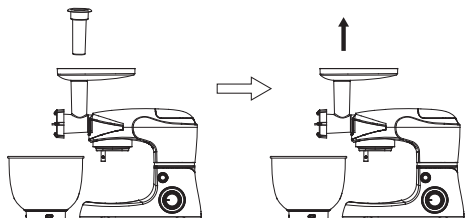
1. Vendoseni tabakën e mishit (9) në trupin e mullirit të mishit (8) kështu se të i gjerë pjesë është pozicionuar gjatë të motorike shtëpi e të pajisje.
2. Vendi të përzierjen tas (26) ose i ngjashëm nën të Mish mulli trupi hapje.
3. Të pajisje është tani gati për përdorni.

5.



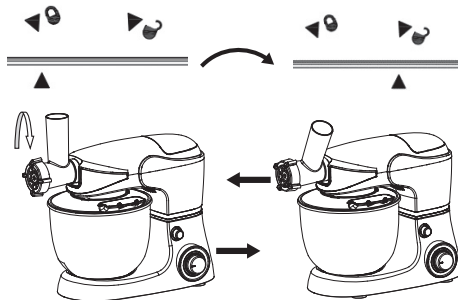
1. Prizë të pushtet kordonin në kryesore pushtet prizë dhe çelsat atë AKTIV.
2. Futeni kordonin e rymës në prizën kryesore dhe çelsat atë AKTIV. Kthehuni Shpejtësia kontrollin pullë të shpejtësia 1 (ose ndonjë shpejtësia vendosja) tregues dritë në të kontrollin panel do tani të jetë i ndriçuar.
3. Prerje juaja Mish në më të vogla copa, kështu që të copa përshtatet në të të ushqyerit tub. Zare ose prerje në shirita me a gjerësia e përafërsisht. 2.5 cm.
4. Vendos të copa mbi të tabaka (9).
5. Zgjidhni të shpejtësia ju duan duke përdorur të katër shpejtësia butonat. Rekomanduar shpejtësive janë treguar në të tabela sipër.
6. Të Mish copa Udhëtim poshtë të të ushqyerit tub. Shtyni poshtë me kujdes me të ngacmoj (10). Bëni jo shtyp gjithashtu vështirë, ndryshe ju mund dëmtimi të pajisje.

6.



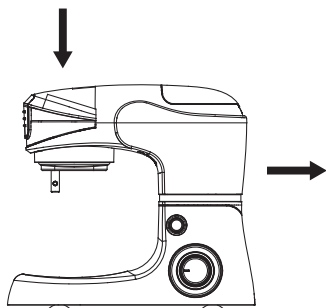
1. Fikeni pajisjen duke e rrotulluar çelësin në O kur ju kanë përfunduar bluarjet e Mish. Ndërro fikur të pajisjes në çelës dhe hiqeni nga priza përpara se të ndryshoni aksesoret, ose përpara se ta shkëputni pajisjen ose kur jo në përdorni.
2. Hiq shtytës dhe Mish tabaka.

7.



te shkëput të Mish mulli, kthesë të trupi kështu që të shigjeta është të përafuar me të rrethi dhe pastaj hiqni.

8.



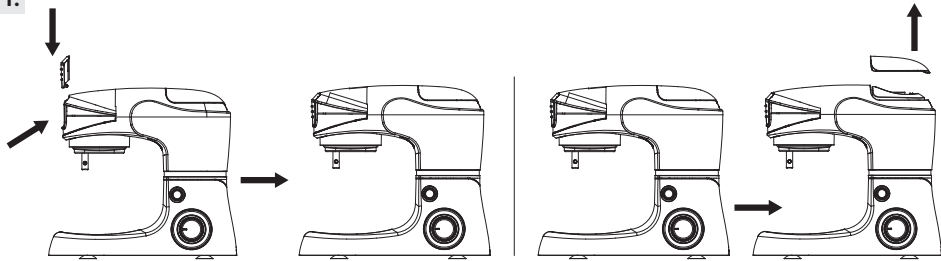
Përshtatet të mbrojtëse mbulesë gjatë të aksesori prizë përsëri.

Siguria udhëzimet

- Gjithmonë hiqni kockë, grilë, tendinat, dhe lëkurë para bluarjet e Mish.
- I ngrirë ushqimi duhet të jetë tërësisht i shkrirë përpara bluarjet.
- Të Mish mulli duhet vetëm të jetë të përdorura të bluaj Mish. Shmangni bluarjet pastë ushqimet, p.sh ushqimi që përmban therrime buke, si kjo mund dëmtimi të pajisjes.
- Asnjëherë mos e përdorni mulli të mishit vazhdimisht për më shumë se 7 minuta. Punoni vazhdimisht mullirin e mishit për një kohë të gjatë pa a thyej mund reduktuar të jeta shtrirje e të pajisjes. Pas duke pasur të përdorura të pajisjes për 7 minuta, merrni a thyej dhe prisni në më së paku 30 minuta përpara duke përdorur atë përsëri.

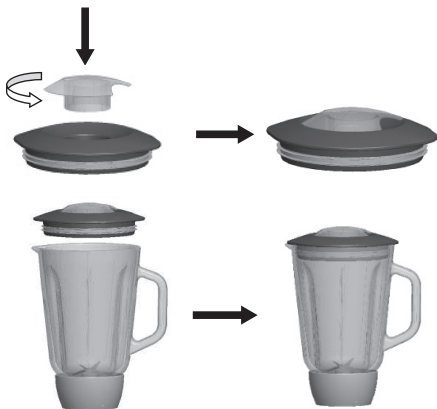
BLENDER

1.



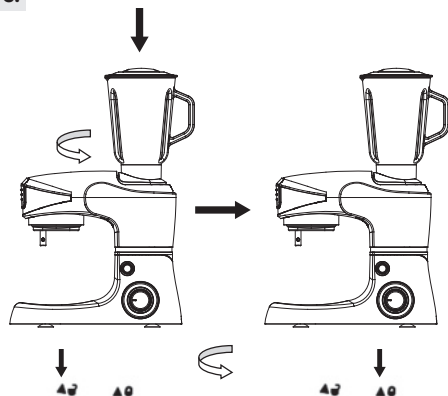
1. Vendi të motorike seksioni në a banesë sipërfaqe, p.sh a kuzhinë banak, dhe bëjnë me siguri atë është në këmbë në mënyrë të vendosur.
2. Sigurohu se të mbrojtëse mbulesë (11) është të pajisura te të aksesor prizë (12).
3. Hiq të blender mbrojtëse mbulesë (14) nga të rotullues krahu (Shiko ilustrim).

2.



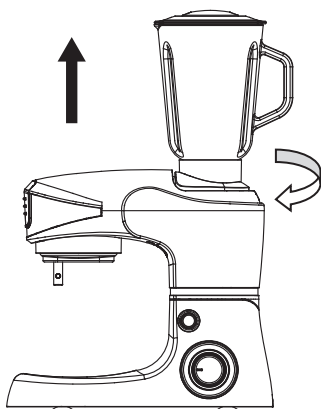
1. Vendi të ushqimore ju uroj te procesi në të kavanoz (31).
2. Vendos të blender kapak (30) në të kavanoz dhe siguruar atë mbulesë mirë.
3. Vendi të në mes kapak (29) në të vrimë në të blender kapak.

3.



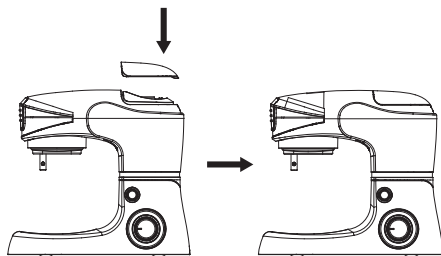
1. Vendi të kavanoz montim në të motorike shtëpi, pra se të shigjeta është të përafëruar me të rrethi. Kthesë atë në drejtim të akrepave të orës, kështu që të shigjeta është të përafëruar me të shigjeta.
2. Futeni kordonin e rrymës në prizën kryesore dhe çelsat atë AKTIV. 2.. Kthehuni Shpejtësia kontrollin pullë te shpejtësia 1 (ose çdo cilësim shpejtësie) drita treguese në panelin e kontrollit do tani të jetë i ndriqur.
3. Zgjidhni të shpejtësia ju duan duke përdorur të katër shpejtësia butonat. Rekomanduar shpejtësive janë treguar në të tabela sipër.

4.



1. Fikeni pajisjen duke shtypur butonin FIK pas përdorimit. Fikeni pajisjen nga çelësi dhe hiqeni nga priza përpara se të ndërroni aksesoret, ose përpara se ta shkëputni pajisjen ose kur nuk është në përdorim.
2. Për të shkëputur montimin e kavanozit, kthejeni kavanozin në mënyrë që shigjeta të jetë në një linjë me rrethin dhe më pas hiqeni.
3. Hiqni kapakun e blenderit dhe më pas mund të hiqni ushqimin e përpunuar.

5.



Vendosni përsëri kapakun mbrojtës të blenderit në krahun rrotullues.

Siguria udhëzimet

1. te arritur të më e mira rezultatet kur duke bërë pure të ngurta përbërësit, vend i vogël porcione në të kavanoz një nga një në vend të kësaj të vendosjes a i madh sasi të gjitha në një herë.
2. Nëse ju janë përpunimit të ngurta përbërësit, prerje ato në i vogël copa (2-3 cm) së pari.
3. Kur përzierjen të ngurta përbërësit filloni fikur së pari me a i vogël shuma e lëngshme. Gradualisht shtoni më shumë dhe më shumë lëngshme përmes të hapje në të kapak.
4. Gjithmonë vend juaja dorë në krye e të blender kur ju janë operativ të pajisje.
5. Për duke e trazuar të ngurta ose shumë trashë lëngshme përbërësit ne rekomandoj se ju përdorni të blender në impuls modaliteti te parandalojnë të teheve nga duke u bërë mbërthyer.
6. NB: Veproni të motorike për a maksimale e 1 minuta te parandalojnë mbinxehje ose rrjedhimore dëmtimi.
7. Ajo është e këshillueshme te lani pajisje përpara duke përdorur atë për të së pari koha.
8. I pastër të pajisje pas secili përdorni, në këtë mënyrë duke shmangur lëngshme inkrustimet.
9. Të kaloni bën jo në mënyrë të përhershme angazhohen në të 'P' vendosjen. Ju kanë te mbaj të kaloni në të 'P' vendosjen

Aftësia e kavanozit

1500mL

Aftësia e tas

1000 gr Miell dhe 600 ml ujë

PASTRIMI

Kur pastrimi të pajisje, ju duhet paguaj vëmendje te të në vijim pika:

- Hiq prizë nga të rrjetit prizë, dhe lejojnë të pajisje te i ftohtë poshtë përpara pastrimi atë.
- Bëni jo zhyt të motorike seksioni e të pajisje në ujë dhe bëjnë me siguri nr ujë hyn të pajisje.
- I pastër të motorike seksioni nga fshirje atë me a i lagësht pëlhurë. A pak detergjent mund të jetë shtuar nëse të pajisje është rëndë i ndotur.
- Bëni jo përdorni pastrim pads, çeliku leshi ose ndonjë formë e të fortë tretës ose gërryes pastrimi agjentët te pastër të pajisje, si ata mund dëmtimi të jashtë sipërfaqet e të pajisje.
- Merrni të pajisje veçmas dhe pastër të gjitha e të aksesore veçmas. Të Mish mulli trupi dhe tjera pjesët mund të jetë pastruar në të ngrohtë sapuni ujë.
- Bëhuni të kujdesshëm jo te prekje të teheve ose i mprehtë pjesët gjatë përdorni dhe pastrimi.
- **E RËNDËSISHME!** Lejo te thatë plotësisht pas pastrimi përpara duke përdorur përsëri. Bëni jo përdorni të pajisje nëse i lagësht.
- ne rekomandoj ju lubrifikoj të Mish ekranet me perimesh vaj pas pastrimi, dhe dyqan ato në rezistent ndaj yndyrës letër te minimizuar të rrezik e ndryshk dhe çngjyrosje .
- Pas larje dhe tharje, menjëherë vend bashkëngjitje në të mbrojtëse mëngë për magazinimit.

APLIKACION SHEMBUJ

Emulsioni 2 vezë 2 luge uthull 250g vaj Rregullimi i blenderit në hapin 5 dhe vaji që derdhet ngadalë nëpër CAP MESIM. Përziejini për aq kohë sa të imitohet majoneza. Karotat 400 g karrota, ujë të përshtatshëm Prerja e bajameve 200 gr bajame		Beating of egg-white 8 te bardhat e vezes ne tas me rrahje me shpejtesi 6.	
		Rrahja e kremit 600 gr krem me RREHËSIN E SHFSHËM në TASI me shpejtësi 4.	
		Zierja e brumit 700 gr miell 200 g bajame të grira 15 g kripë 28 g gjalpë 28 g sheqer aplikacioni. 500 g ujë (Temperatura 40+/-5°C)	

TEKNIKE SPECIFIKIM

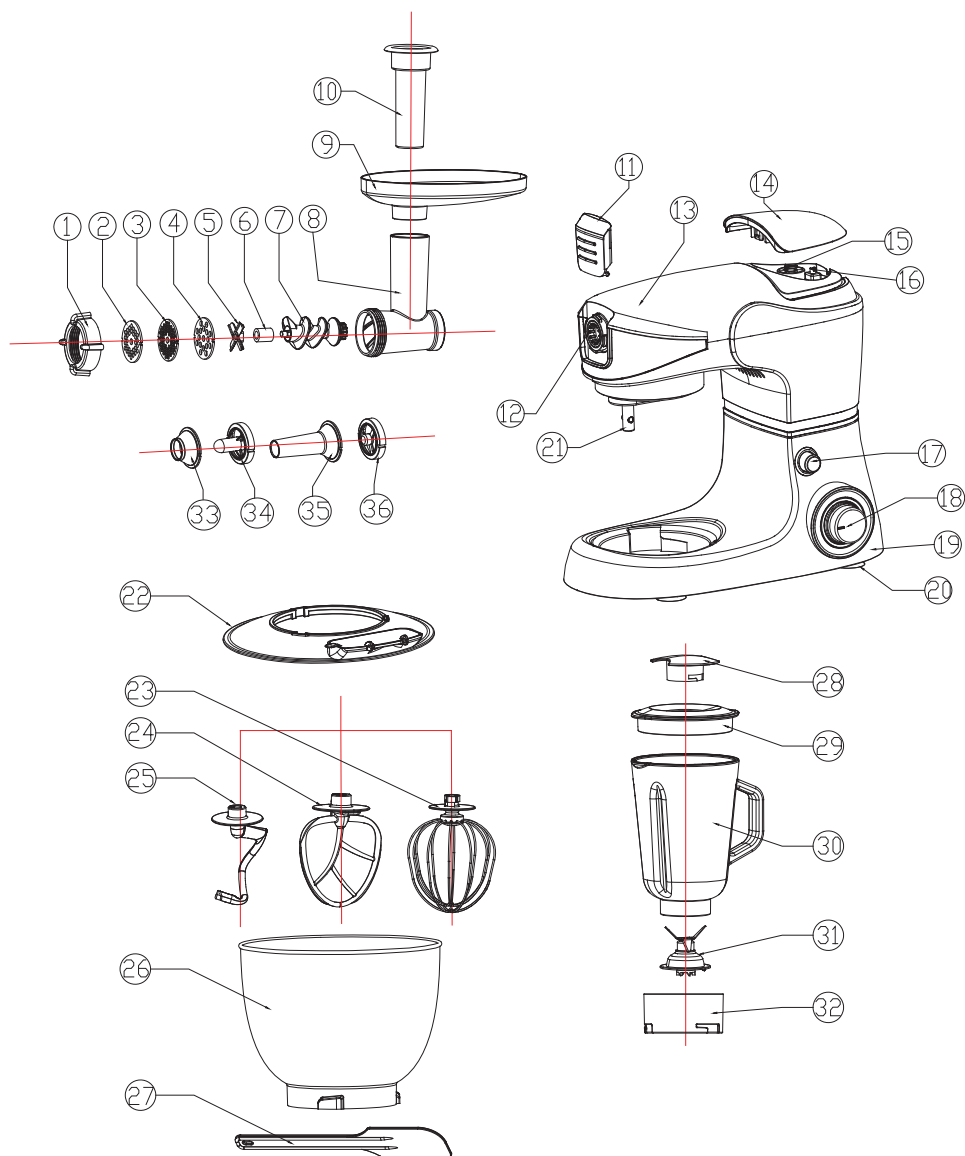
Tensioni AC 220-240V
Frekuenca 50 / 60Hz
Fuqia 1000W

E sakte Asgjesimi e kjo produkt:



Kjo shënimi tregon se kjo produkt duhet jo të jetë disponuar me tjera amvisëri mbetjet në të gjithë të BE. te parandalojnë të mundshme dëm te të mjedisi ose njerëzore shëndetin nga të pakontrolluara humbje asgjësimin, ricikloj atë me përgjegjësi te promovojnë të të qëndrueshme ripërdorim e material burimet. te kthimi juaja të përdorura pajisje, ju lutem përdorni të kthimi dhe mbledhjes sistemeve ose kontakt të shitës me pakicë ku të produkt ishte blerë, ata mund merrni kjo produkt për mjedisore i sigurt riciklimi

Samo za domaćinstvo.
Pročitajte sva uputstva prije upotrebe ovog proizvoda.



1.	Prstenasta matica	2.	Fini disk za mljevenje
3.	Srednji disk za mljevenje	4.	Disk za grubo mljevenje
5.	Rezač	6.	Silikonska spojnica
7.	Klizač	8.	Tijelo mlinca za meso
9.	Daska za meso	10.	Mazanje
11.	Zaštitni poklopac	12.	Utičnica za dodatnu opremu
13.	Okretna ruka	14.	Zaštitni poklopac blendera
15.	Gornja spojnica	16.	Sigurnosan mikro prekidač
17.	Dugme za otpuštanje	18.	Dugme za kontrolu brzine
19.	Motorno kućište	20.	Podloga za stope
21.	Vreteno motora	22.	Poklopac posude
23.	Žica za mješanje	24.	Ravna mutilica
25.	Kuka za gnječenje	26.	Posuda za mješanje
27.	Spatula	28.	Srednji poklopac
29.	Blender poklopac	30.	Staklena posuda
31.	Sječivo za sečenje	32.	Cup base
33.	Kanister za čufte	34.	Rasipač mesa
35.	Kanister za kobasice	36.	Rasipač mesa

VAŽNE MJERE PREDOSTROŽNOSTI

Kada koristite električne uređaje, uvijek se morate pridržavati osnovnih mjera predostrožnosti, uključujući sljedeće:

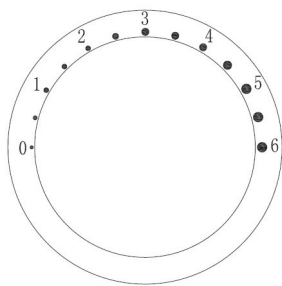
Pročitajte sva uputstva.

- Da biste zaštitili od opasnosti od električnog udara, ne stavljajte kabal jedinice uređaja ili utikač u vodu ili drugu tekućinu.
- Potreban je pažljiv nadzor kada uređaj koriste djeca ili u njihovoj blizini.
- Isključite aparat iz struje kada ga ne koristite, mijenjate pribor i prije čišćenja.
- Izbjegavajte dodirivanje pokretnih dijelova.
- Ako je kabal za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov servisier ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbjegla opasnost.
- Upotreba dodataka koje proizvođač ne preporučuje ili prodaje može izazvati požar, električni udar ili povredu.
- Ne koristite na otvorenom.
- Nemozvolite da kabal visi preko ivice stola ili pulta.
- Držite ruke i pribor dalje od pokretnih sječiva ili diskova tokom obrade hrane kako biste smanjili rizik od teških tjelesnih povreda ili oštećenja miksera za hranu.
- Sječiva su oštra, pažljivo rukujte.

- Da biste smanjili rizik od povreda, nikada ne postavljajte sječiva ili diskove na podlogu.
- Prije korištenja uvjerite se da je čvrsto zaključan prije upotrebe aparata.
- Nikada ne stavljajte hranu ručno, uvijek koristite potiskivač hrane.
- Ne pokušavajte polomiti mehanizam za blokiranje poklopca.
- Uvijek koristite blender sa postavljenim poklopcem.
- Kada mješanje nije tačno, uklonite središnji dio dvodijelne kapice.
- Isključite mašinu prije zamjene dodataka.
- Koristite proizvod i sastavite pribor samo kako je navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Isključite aparat prije promjene pribora ili približavanja dijelova koji se kreću u upotrebi.
- Ovaj uređaj nije namijenjen djeci ili drugim osobama bez pomoći ili nadzora ako ih fizičke ili mentalne sposobnosti sprječavaju u sigurnoj upotrebi.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrali sa aparatom.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabal držite van domašaja djece.

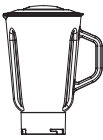
Sačuvajte ova uputstva

PODEŠAVANJE BRZINE KONTROLNE TABLE



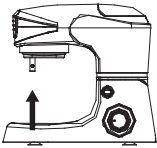
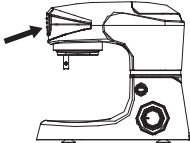
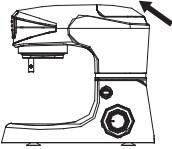
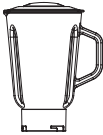
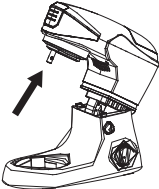
0	Stop
Podešavanje 1-6	Radna brzina
Podešavanje 1	Minimalna brzina – sporo
Podešavanje 6	Maksimalna brzina – brzo

Podešavanje brzine

Dodaci	Slike	Podešavanje brzine	Vrijeme	Kapacitet
Kuka za gnječenje		1-3	30 sekundi pri brzini 1 i 3-5 minuta pri brzini 3	1000 g brašno i 600 ml voda
Ravna mutilica		2-4	5-7 min	
Žica za mješanje		5-6	5-7 min	Najmanje belanca od 3 jaja
Mašina za mljevenje mesa		5-6	5-7 min	
Blender		5-6	1 min	1.5 L max

OPERATIVNE POZICIJE

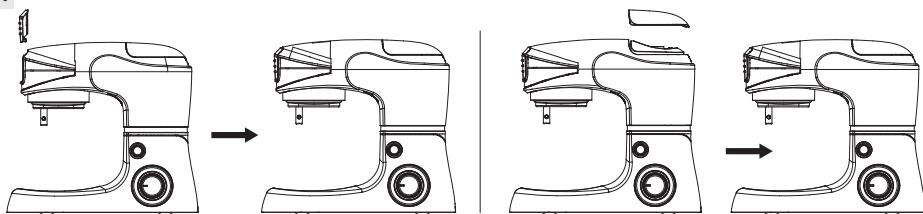
⚠ UPOZORENJE! Upravljajte aparatom samo ako je pribor/alat pričvršćen prema ovoj tabeli i nalazi se u radnom položaju.

Stavke	Pozicija	Dodaci		
1.				
2.				
3.				
4.		Postavite kuku za gnječenje, ravnu mutilicu, žicu za mješanje prema vašoj želji		

Opasnost od povreda od rotirajućih dodataka!
Dok aparat radi, držite prste dalje od posude za mješanje.
Ne mijenjajte alate sve dok aparat ne miruje i nije isključen iz struje. Kada se isključi, pogon nakratko nastavlja da radi.

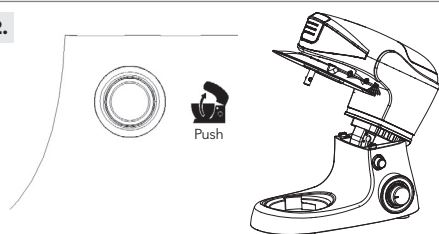
KAKO SE KORISTI KUKA ZA GNJEČENJE, RAVNA MUTILICA, UMUTITI

1.



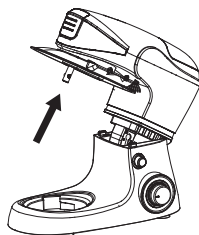
1. Postavite aparat na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uvjerite se da stoji čvrsto.
2. Uvjerite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za dodatnu opremu (12)
3. Postavite zaštitni poklopac blendera (14) u gornju spojnicu okretnog kraka (13). (Vidi sliku)

2.



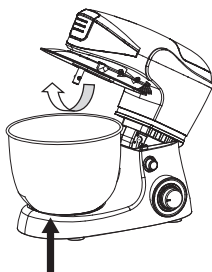
Okrenite dugme za otpuštanje ruke (17) u smjeru kazaljke na satu, istovremeno podignite okretnu ruku (13) rukom tako da se klikne na svoje mjesto. Okretna ruka (13) se nagne prema gore.

3.



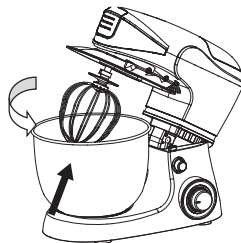
Postavite poklopac posude (22) na okretni krak (13) i malo ga okrenite u smjeru kazaljke na satu, tako da se čvrsto zaključa.

4.



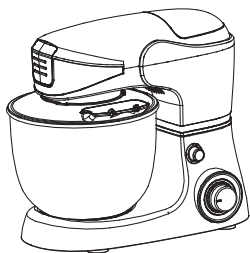
1. Stavite hranu u posudu za mješanje (26).
2. Postavite posudu za mješanje (26) u udubljenje na kućištu motora (19).
3. Lagano okrenite posudu za mješanje (26) u smjeru kazaljke na satu, tako da se zaključava na svom mjestu.

5.



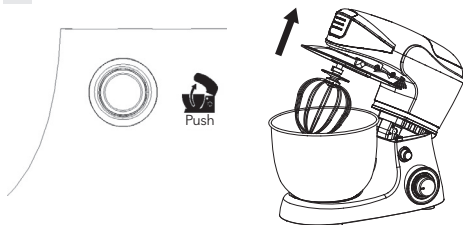
1. Postavite štitnik za prskanje da se okreće. Ruka (13), kao što je prikazano na slici, i osigurajte da se dobro popravi.
2. Postavite potreban pribor (24 sa 23, 22 ili 25) na vreteno motora (21) na donjoj strani okretnog kraka (13).
3. A. Kuka za gnječenje (25) koristi se za teško tijesto, mljeveno meso ili druge zahtjevne poslove gnječenja.
B. Ravna mutilica (24) se koristi za mješanje lakših vrsta tijesta.
C. Žica za mješanje (23) se koristi za šlag, bjelance itd.
4. Okrenite pribor tako da se igle na vretenu poravnaju sa ulegnućima na gornjoj ivici pribora. Pritisnite pribor uz okretnu ruku i istovremeno ga okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se igle ne zakače i pribor ne zaključa na svom mjestu sigurno. Pribor ne smije biti labav niti ga možete izvući.

6.



1. Spustite okretnu ruku (13) tako da se klikne na svoje mjesto. Poklopac mora čvrsto da pristaje uz posudu za mješanje (26), u suprotnom je nepravilno postavljen. Aparat je sada spreman za upotrebu.
2. Uključite kabal za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. Okrenite dugme za kontrolu brzine (18) na brzinu 1 (ili bilo koju postavku brzine) indikatora lampica na kontrolnoj tabli će sada svijetleti.
3. Izaberite brzinu koju želite da koristite. Dugme za brzinu 1 je najsporije, a dugme za brzinu 6 je najveća brzina. Preporučene brzine, vrijeme i kapacitet prikazani su u gornjoj tabeli.
4. Ako trebate strugati unutar posude za mješanje, pričekajte da se pribor potpuno zaustavi. Koristite lopaticu, nikada prstima.

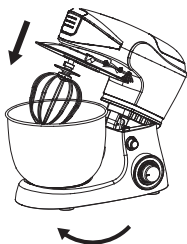
7.



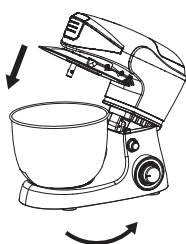
1. Isključite aparat okretanjem dugmeta na 0 kada završite sa mješanjem. Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice prije nego što promijenite pribor ili prije nego što ga rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Okrenite dugme za otpuštanje okretne ruke (17) u smjeru kazaljke na satu, istovremeno podignite okretnu ruku rukom tako da se klikne na svoje mjesto. Okretna ruka (13) se nagne.

8.

8.1



8.2

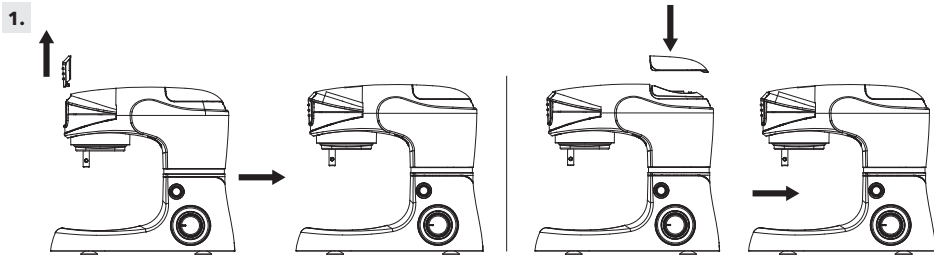


1. Odvojite pribor okretanjem u smjeru kazaljke na satu.
2. Uklonite posudu za mješanje sa pripremljenom hranom u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

**VAŽNO!**

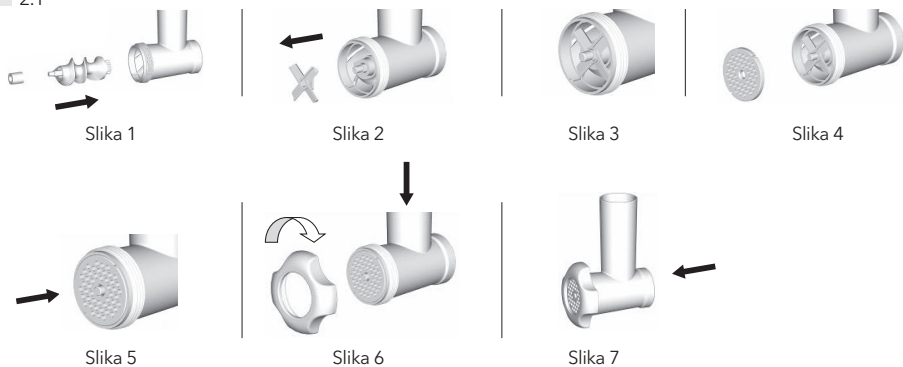
Temperatura vode koja će se dodavati u tijesto na 40 +/- 5 °C stepeni prilikom pripreme za tijesto je u toku.

MAŠINA ZA MLJEVENJE MESA



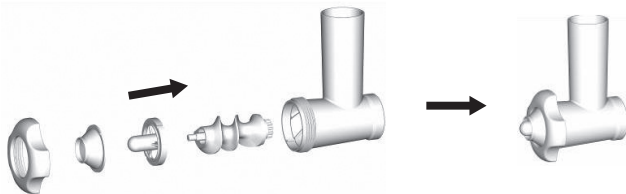
1. Postavite aparat na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uvjerite se da stoji čvrsto.
2. Uvjerite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za dodatnu opremu (12)
3. Postavite zaštitni poklopac blendera (14) u okretni krak (13). (Pogledajte sliku)

2. 2.1

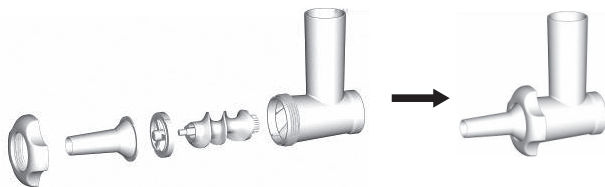


1. Postavite svitak (7) u tijelo mašine za mljevenje mesa (8).
2. Postavite silikonsku spojnicu (6) na klizni spoj (pogledajte sliku).
3. Montirajte rezač (5) na spojnicu (vidi sliku). Oštre ivice rezača treba da budu usmjerene ka disku za usitnjavanje.
4. Postavite jedan od tri diska za usitnjavanje (2,3,4) na vrh rezača (pogledajte sliku). Okrenite disk za mljevenje tako da se dva udubljenja poravnaju sa iglama na tijelu mašine za mljevenje mesa. Izaberite disk za sjeckanje je potrebna dosljednost. Možete izabrati fine, srednje i grube.
5. Postavite prstenastu maticu (1) preko diska za mljevenje na tijelu mašine za mljevenje mesa (pogledajte sliku). Okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste zaključali. Prstenasta matica mora čvrsto držati disk za mljevenje na svom mjestu. Ali nemojte previše zatezati.

2.2

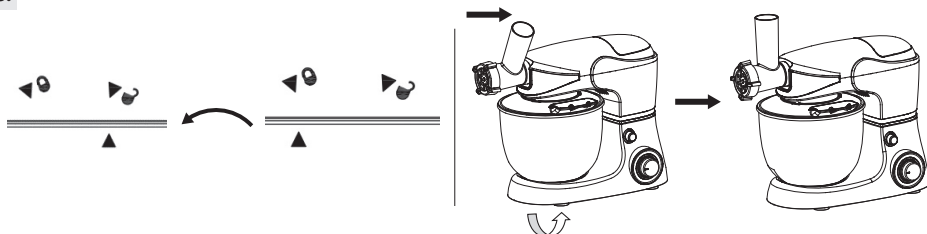


1. Postavite svitak (7) u tijelo stroja za mljevenje mesa (8) sa tankim metalnim priključkom prema van i čvrsto pritisnite na mjesto.
2. Postavite rasipač mesa (34) i kanister za čufte (33) na spojnicu (pogledajte ilustraciju). Okrenite ga tako da dva udubljenja budu u ravni sa iglama na tijelu stroja za mljevenje mesa.
3. Namjestite prstenastu maticu (1) preko posude za čufte na tijelu stroja za mljevenje mesa (pogledajte ilustraciju). Okrenite u smjeru kazaljke na satu za zaključavanje. Prstenasta matica mora čvrsto držati kanister mesnih okruglica. Ali nemojte previše zatezati.



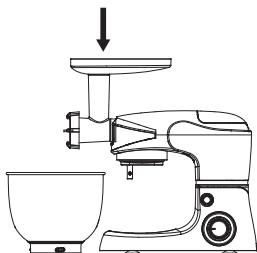
1. Postavite svitak (7) u tijelo stroja za mljevenje mesa (8) sa tankim metalnim priključkom prema van i čvrsto pritisnite na mjesto.
2. Namjestite rasipač mesa (36) i kanister za kobasice (35) na spojnicu (pogledajte ilustraciju). Okrenite ga tako da dva udubljenja budu u ravni sa iglama na tijelu stroja za mljevenje mesa.
3. Postavite prstenastu maticu (1) preko okruglog držača mesa na tijelu stroja za mljevenje mesa (pogledajte ilustraciju). Okrenite u smjeru kazaljke na satu za zaključavanje. Prstenasta matica mora čvrsto držati kanister za kobasice. Ali nemojte previše zatezati.

3.



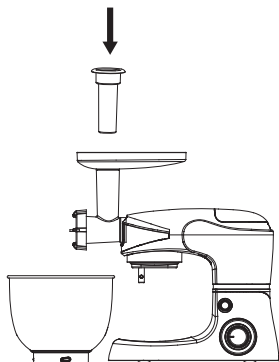
to je tijelo mašine za mljevenje mesa (8) u utičnici za dodatnu opremu (12), tako da je strelica poravnata sa krugom. Okrenite je u vertikalni položaj, tako da je strelica poravnata sa strelicom.

4.



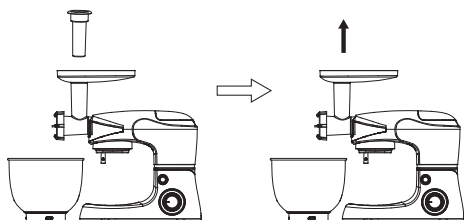
1. Postavite poslužavnik za meso (9) na tijelo mašine za mljevenje mesa (8) tako da široki dio bude postavljen iznad motornog prostora aparata.
2. Posudu za mješanje (26) ili slično postavite ispod otvora tijela mlinca za meso.
3. Aparat je sada spreman za upotrebu.

5.



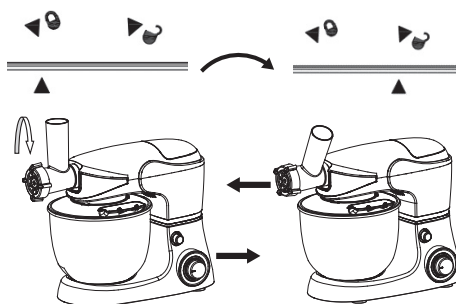
1. Uključite kabal za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga.
2. Uključite kabal za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. Okrenite dugme za kontrolu brzine na brzinu 1 (ili bilo koju postavku brzine). Indikatorska lampica na kontrolnoj tabli će sada svjetleti.
3. Isjecite meso na manje komade, tako da komadići stanu u cijev za hranjenje. Narežite na kockice ili narežite na trake širine cca. 2,5 cm.
4. Stavite komade na tacnu (9).
5. Odaberite željenu brzinu pomoću četiri dugmeta za brzinu. Preporučene brzine prikazane su u gornjoj tabeli.
6. Komadići mesa putuju niz cijev za hranjenje. Pažljivo pritisnite tamper (10) prema dole. Ne pritiskajte previše, inače možete oštetiti uređaj.

6.



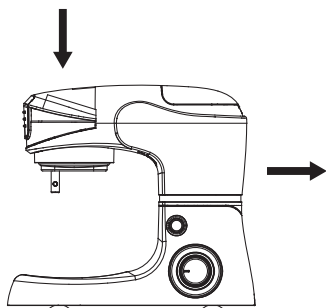
1. Isključite aparat okretanjem dugmeta na 0 kada završite sa mljevenjem mesa. Isključite aparat na prekidaču i izvucite ga iz utičnice prije nego što promijenite pribor, ili prije nego što aparat rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Uklonite potiskivač i poslužavnik za meso.

7.



Da biste odvojili mlin za meso, okrenite tijelo tako da je strelica poravnata sa krugom, a zatim ga uklonite.

8.



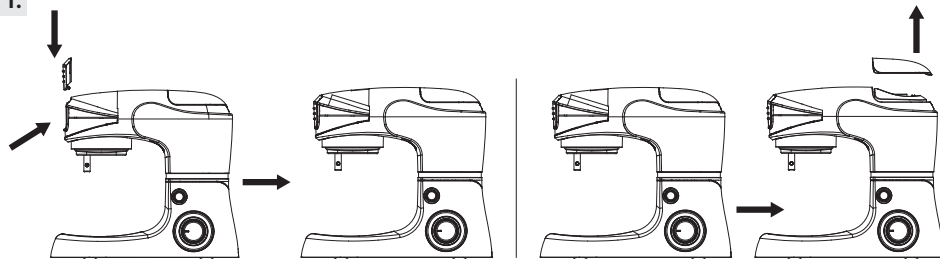
Ponovo postavite zaštitni poklopac preko utičnice za pribor.

Bezbjednosna uputstva:

- Prije mljevenja mesa uvijek uklonite kosti, brašno, tetive i kožu.
- Zamrznutu hranu morate temeljito odmrznuti prije mljevenja.
- Mlin za meso se smije koristiti samo za mljevenje mesa. Izbjegavajte mljevenje pastozne hrane, npr. hranu koja sadrži mrvice jer to može oštetiti uređaj.
- Nikada ne koristite neprekidno mlin za meso duže od 7 minuta. Ako predugo radi mlin za meso bez pauze, to može smanjiti životni vijek aparata. Nakon što ste aparat koristili 7 minuta, napravite pauzu i sačekajte najmanje 30 minuta prije nego što ga ponovo upotrebite.

BLENDER

1.

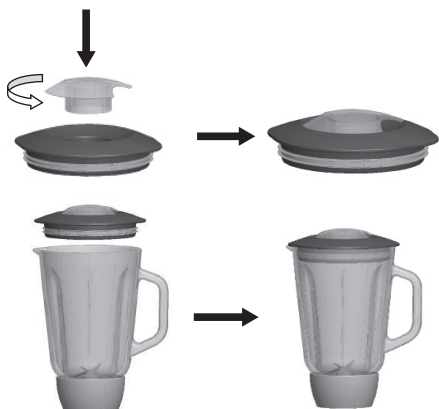


1. Postavite dio motora na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uvjerite se da stoji čvrsto.

2. Uvjerite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za pribor (12).

3. Skinite zaštitni poklopac blendera (14) sa okretne ruke (pogledajte sliku).

2.

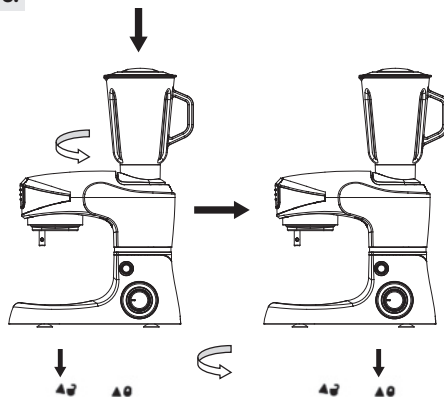


1. Stavite namirnice koje želite da preradite u posudu (31).

2. Stavite poklopac blendera (30) u posudu i provjerite da li je dobro pokriven.

3. Postavite srednji poklopac (29) u otvor na poklopcu blendera.

3.

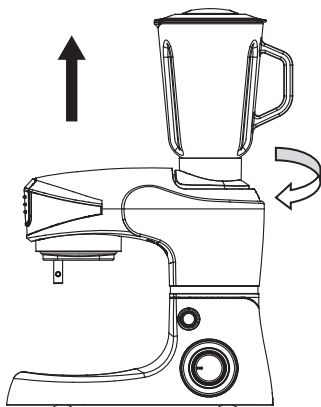


1. Postavite sklop tegle u motornu kućicu, tako da je strelica poravnata sa krugom. Okrenite je u smjeru kazaljke na satu, tako da je strelica poravnata sa strelicom.

2. Uključite kabal za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. 2 .. Okrenite dugme za kontrolu brzine na speed1 (ili bilo koju postavku brzine). Indikatorska lampica na kontrolnoj tabeli će sada biti svijetla.

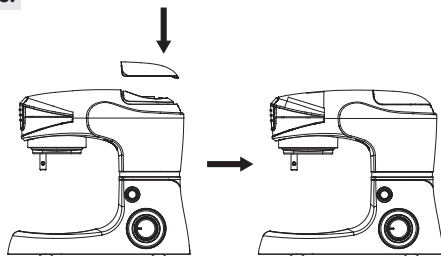
3. Odaberite željenu brzinu pomoću četiri dugmeta za brzinu. Preporučene brzine prikazane su u gornjoj tabeli.

4.



1. Isključite aparat pritiskom na dugme OFF nakon upotrebe. Isključite aparat na prekidaču i izvucite ga iz utičnice prije nego što promijenite pribor, ili prije nego što aparat rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Da biste odvojili sklop tegle, okrenite posudu tako da je strelica poravnata sa krugom, a zatim je uklonite.
3. Uklonite poklopac blendera, pa možete staviti van obrađenu hranu.

5.



Ponovo postavite zaštitni poklopac blendera na okretnu ruku.

Bezbednosna uputstva

1. Da biste postigli najbolje rezultate pri mješanju čvrstih sastojaka, stavljajte male porcije u posudu jedan po jedan umjesto da stavljate veliku količinu odjednom.
2. Ako obrađujete čvrste sastojke, prvo ih isjecite na male komade (2-3 cm).
3. Prilikom mješanja čvrstih sastojaka prvo počnite sa malom količinom tečnosti. Postepeno dodajte sve više tečnosti kroz otvor na poklopcu.
4. Uvijek stavljajte ruku na vrh blendera dok koristite uređaj.
5. Za mješanje čvrstih ili vrlo gustih tečnih sastojaka preporučujemo da na blender simulirate impulsni režim kako biste spriječili da se sječiva zaglave.
6. Napomena: Koristite motor najviše 1 minut kako biste spriječili pregrijavanje ili posljedična oštećenja.
7. Preporučljivo je da operete aparat prije prve upotrebe.
8. Očistite aparat nakon svake upotrebe, izbjegavajući nakupljanje tečnosti.
9. Prekidač se ne uključuje stalno u postavku „P“. Prekidač morate držati u postavci „P“

Kapacitet staklene posude

1,5 L

Kapacitet metalne posude

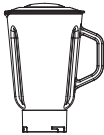
1000 g brašna i 600 ml vode

ČIŠĆENJE

Prilikom čišćenja uređaja obratite pažnju na sljedeće tačke:

- Izvadite utikač iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi prije čišćenja.
- Ne uranjajte dio motora uređaja u vodu i pazite da voda ne uđe u uređaj.
- Očistite dio motora brisanjem vlažnom krpom. Može se dodati malo deterdženta ako je aparat jako zaprljan.
- Za čišćenje aparata nemojte koristiti podloge za ribanje, čeličnu vunu ili bilo koji oblik jakih otapala ili abrazivnih sredstava za čišćenje jer mogu oštetiti vanjske površine aparata.
- Aparat rastavite i zasebno očistite sav pribor. Tijelo mašine za mljevenje mesa i drugi dijelovi mogu se čistiti u toploj vodi sa sapunom.
- Pribor nije prikladan za pranje u mašini za pranje sudova (Žlica za mješanje, Ravna mutilica, Kuka za gnječenje, Prstenasta matica, Fini disk za mljevenje, Srednji disk za mljevenje, Disk za grubo mljevenje, Rezač, Klizač, Tijelo mlinca za meso, Daska za meso).
- Pazite da ne dodirnete oštrice ili oštre dijelove tokom upotrebe i čišćenja.
- **VAŽNO! Ostavite da se potpuno osuši nakon čišćenja prije ponovne upotrebe. Ne koristite aparat ako je vlažan.**
- Preporučujemo da nakon čišćenja rešetke za meso podmažete biljnim uljem i spremite u papir otporan na masnoću kako biste smanjili rizik od hrđe i promjene boje.
- Nakon pranja i sušenja, odmah stavite dodatak u zaštitnu navlaku radi skladištenja.

PRIMJERI PRIMJENE

Emulzija: 2 jaja 2 kašike sirčeta 250 g ulja. Podešavanje blendera do koraka 5 i ulje koje polako curi kroz SREDNJU KAPU. Mješajte sve dok postane majoneza. Mrkva 400 g mrkva, voda Sjeckanje badema 200g Badema.		Umutiti bjelance 8 bjelanaca u metalnoj posudi, pjenastom brzinom 6.	
		Umutiti krem 600 g kreme sa ravnom mutilicom u metalnoj posudi pri brzini 4.	
		Mješanje tijesta 700 g brašna 200 g sjeckanih badema 15 g soli 28 g putera 28 g šećera oko 500 g vode (temperatura 40 +/- 5 °C.)	

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

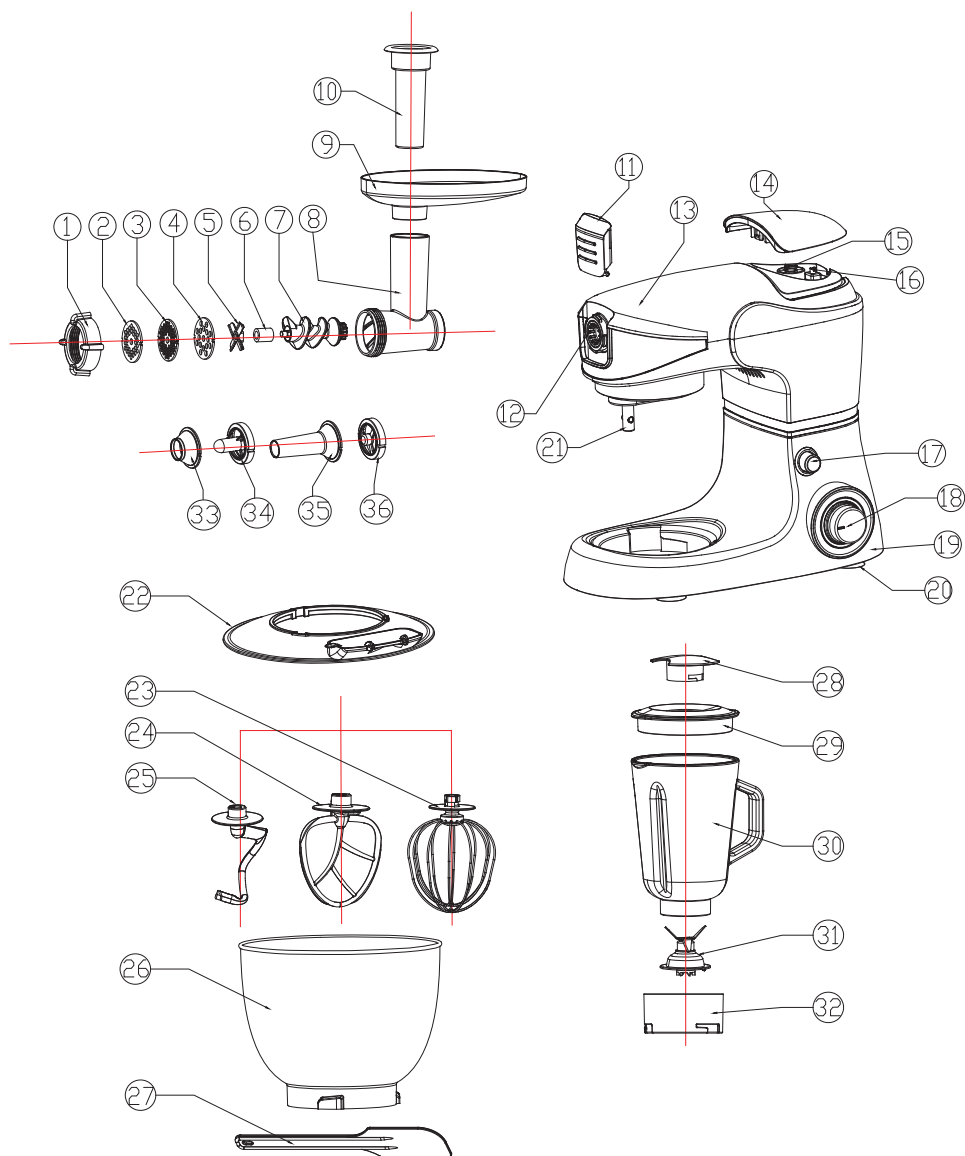
Napon AC 220-240V
Frekvencija 50/60Hz
Snaga 1000W

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućnim otpadom u celoj EU. Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili zdravlje ljudi zbog nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte da biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Da biste vratili svoj korišćeni uređaj, koristite sisteme za vraćanje i prikupljanje ili se obratite prodavcu kod koga je proizvod kupljen, oni mogu uzeti proizvod za ekološku reciklažu.

Само за употреба в бита
Прочетете внимателно това ръководство за употреба преди да използвате уреда.



1.	Кръгла гайка	2.	Диск за фино мелене
3.	Диск за средно фино мелене	4.	Диск за грубо мелене
5.	Нож	6.	Силиконов съединител
7.	Шнек	8.	Корпус на мелачка за месо
9.	Тавичка за месо	10.	Бутало
11.	Предпазен капак	12.	Гнездо за аксесоари
13.	Въртящо се рамо	14.	Защитен капак на блендера
15.	Горен съединител	16.	Безопасен микро превключвател
17.	Бутон за освобождаване	18.	Бутон за управление на скоростта
19.	Корпус на мотора	20.	Крачета
21.	Шпиндел на мотора	22.	Капак на купата
23.	Бъркалка	24.	Плоска бъркалка
25.	Кука за месене на тесто	26.	Смесителна купа
27.	Шпатула	28.	Средна капачка
29.	Капак на блендера	30.	Купа
31.	Режещо острие	32.	Основа на купата
33.	Кутия за кюфтета	34.	Разпръсквачка за месо
35.	Кутия за колбаси	36.	Разпръсквачка за тесто

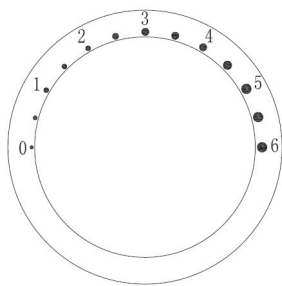
ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основните предпазни мерки, включително следното:

- Прочетете всички инструкции.
- За да предотвратите риска от токов удар, не поставяйте захранващия кабел във вода или друга течност.
- Необходимо е много да се внимава, когато някой уред се използва от деца или в близост до деца.
- Изключвайте уреда от контакта, когато не се използва, когато сменят аксесоарите, преди обслужване или почистване.
- Избягвайте контакт с движещите се части.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Употребата на приставки, които не са препоръчани или продадени от производителя, може да причини пожар, токов удар или нараняване.
- Не го използвайте на открито.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата или плота.
- Дръжте ръцете и посудата далеч от движещите се остриета или дискове, докато обработвате храна, за да намалите риска от тежки наранявания или повреда на миксера за храна.
- Ножовете са остри, затова работете внимателно.
- За да намалите риска от нараняване, никога не оставяйте режещи остриета или дискове върху основата.
- Уверете се, че е здраво прикрепена на мястото си, преди да използвате уреда.
- Никога не подавайте храната ръчно, винаги използвайте буталото за храна.
- Не се опитвайте да манипулирате механизма за блокиране на капака.
- Винаги работете с блендера с поставен капак.
- Когато смесваната храна не е течна, отстранете централната част на капака от две части.
- Изключвайте машината, преди да сменят приставките.
- Използвайте уреда и сглобявайте аксесоарите само както е посочено в ръководството за потребителя.
- Изключвайте уреда, преди да сменят приставки или да присъединяват движещи се части.
- Този уред не е предназначен за употреба от деца или други лица без помощ или надзор, ако техните физически, сетивни или умствени способности не им позволяват да го използват безопасно. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- За европейските държави:
- Този уред не трябва да бъде използван от деца. Пазете уреда и неговия захранващ кабел далеч от деца.
- Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или психически способности или с недостатъчно опит и познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и осъзнават опасността, свързани неговата експлоатация. Децата не трябва да си играят с уреда.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако бъде оставен без надзор и преди да сглобите, разглобите или почистите.

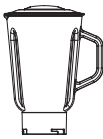
Запазете тези инструкции.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ ЗА НАСТРОЙКА НА СКОРОСТТА



0	Stop
Настройки 1-6	Работна скорост
Настройка 1	Минимална скорост – бавно
Настройка 6	Максимална скорост – бързо

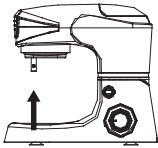
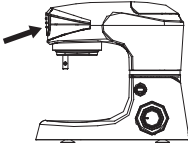
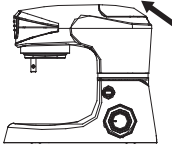
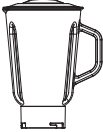
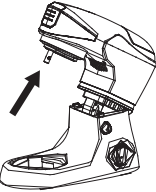
Настройване на скоростта

Аксесоари	Снимка	Настройка на скоростта	Време	Функционалност
Кука за месене на тесто		1-3	30 секунди на скорост 1 и 3-5 минути на скорост 3	1000 g брашно и 600 ml вода
Плоска бъркалка		2-4	5-7 min	
Бъркалка		5-6	5-7 min	Най-малко белтъците от 3 яйца
Мелачка за месо		5-6	5-7 min	
Блендер		5-6	1 min	1.5L max

РАБОТНИ ПОЗИЦИИ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

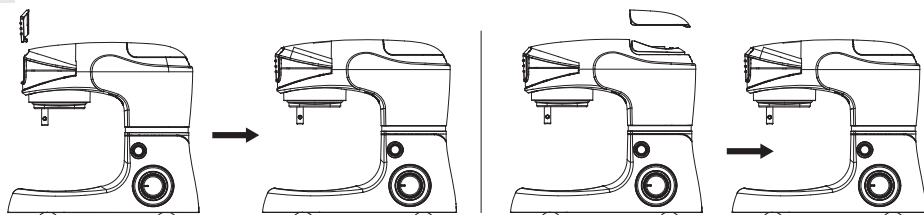
 Използвайте уреда само когато аксесоарът/инструментът е прикрепен съгласно тази таблица и е в работно положение.

Елемент	Позиция	Аксесоари		
1.				
2.				
3.				
4.		Настройте кука за месене на тесто, плоска бъркалка, бъркалка, според вашето желание		

Опасност от нараняване от въртящите се инструменти!
Докато уредът работи, дръжте пръстите си далеч от смесителната купа.
Не сменяйте инструментите, докато уредът не е напълно спрял и не е изключен от контакта. Когато бъде изключен, задвижването продължава да работи за кратко време.

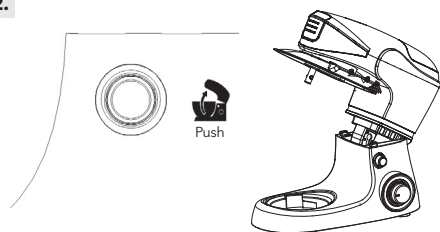
КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ КУКАТА ЗА МЕСЕНЕ, ПЛОСКАТА БЪРКАЛКА, БЪРКАЛКАТА

1.



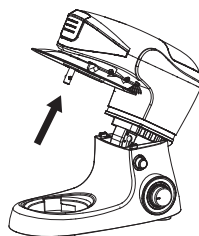
1. Поставете уреда върху равна повърхност, например кухненски плот и се уверете, че стои стабилно.
2. Уверете се, че предпазния капак (11) е монтиран на гнездото за аксесоари (12)
3. Поставете предпазния капак на блендера (14) в горния съединител на въртящото се рамо (13). (Вижте илюстрацията)

2.



Завъртете бутона за освобождаване на рамото (17) по часовниковата стрелка, като в същото време повдигнете въртящото рамо (13) с ръка, така че да се фиксира на място с щракване. Въртящото се рамо (13) се накланя нагоре.

3.



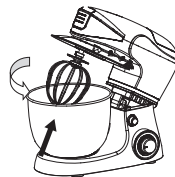
Поставете капака на купата (22) върху въртящото се рамо (13) и го завъртете леко по посока на часовниковата стрелка, така че да се фиксира здраво.

4.



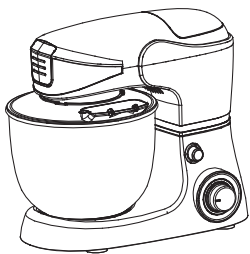
1. Поставете храната в смесителната купа (26).
2. Поставете смесителната купа (26) в корпуса на мотора (19).
3. Завъртете леко смесителната купа (26) по посока на часовниковата стрелка, така че да се фиксира на място.

5.



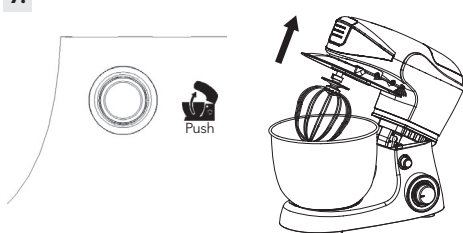
1. Поставете предпазителя за пръски върху въртящото се рамо (13), както е показано на снимката, и се уверете, че е фиксиран добре.
2. Поставете необходимия аксесоар (24 с 23, 22 или 25) върху шпиндела на двигателя (21) от долната страна на въртящото се рамо (13).
3. А. Куката за месене на тесто (25) се използва за теста, които не втасват, кайма или други трудни за месене субстанции.
Б. Плоската бъркалка (24) се използва за смесване на по-леки видове тесто.
В. Бъркалката (23) се използва за разбиване на сметана, белтъци и др.
4. Завъртете аксесоара, така че цифовете на шпиндела да са изравнени с вдлъбнатините в горния ръб на аксесоара. Притиснете аксесоара към въртящото се рамо и го завъртете обратно по посока на часовниковата стрелка, докато щифовете се захванат и аксесоарът се фиксира здраво. Аксесоарът не трябва да е хлабаво захванат, нито да можете да го издърпате свободно.

6.



1. Спуснете въртящото се рамо (13), така че да се фиксира на мястото си с щракване. Капакът трябва да приляга плътно към смесителната купа (26), в противен случай той е поставен неправилно. Устройството вече е готово за употреба.
2. Включете захранващия кабел в контакта и включете уреда. Завъртете Бутона за управление на скоростта (18) на скорост 1 (или която и е настройка на скоростта), светлинният индикатор на контролния панел ще светне.
3. Изберете скоростта, която искате да използвате. Бутонът за скорост 1 задава най-бавната скорост, а бутонът за скорост 6 е за най-бързата скорост. Препоръчителните скорости, време и обеми са показани в горната таблица.
4. Ако трябва да остържете вътрешността на смесителната купа, изчакайте, докато аксесоарът спре напълно. Използвайте шпатулата, никога не правете това с пръстите си.

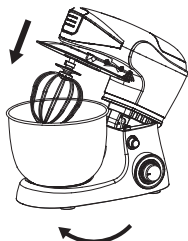
7.



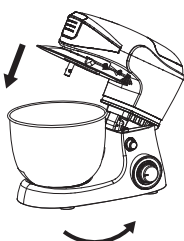
1. Когато приключите със смесването, изключете уреда, като завъртите копчето на 0. Изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта, преди да смените аксесоарите, или преди да разглобявате уреда или когато не го използвате. Завъртете бутона за освобождаване на въртящото се рамо (17) по часовниковата стрелка, като в същото време повдигнете въртящото се рамо (13) с ръка, така че да се фиксира на място с щракване. Въртящото се рамо (13) се накланя нагоре.

8.

8.1



8.2

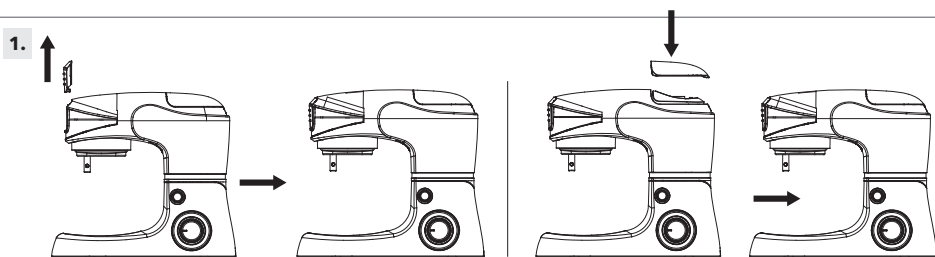


1. Отстранете аксесоара, като го завъртите по часовниковата стрелка.
2. Извадете смесителната купа с приготвената храна, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка.

⚠ ВАЖНО!

Температурата на водата, която ще се добавя при подготовката на тесто трябва да е 40 ± 5 °C градуса.

МЕЛАЧКА ЗА МЕСО



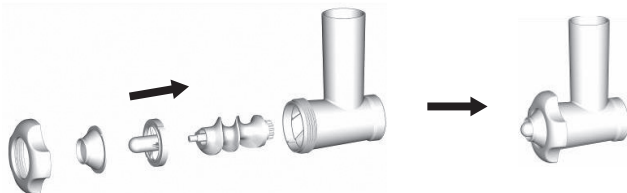
1. Поставете уреда върху равна повърхност, например кухненски плот и се уверете, че стои стабилно.
2. Уверете се, че предпазния капак (11) е монтиран на гнездото за аксесоари (12)
3. Поставете предпазния капак на блендера (14) във въртящото се рамо (13). (Вижте илюстрацията)

2. 2.1



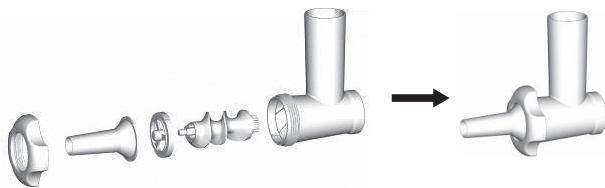
1. Поставете шнека (7) в корпуса на мелачката за месо (8).
2. Поставете силиконовия съединител (6) върху връзката на шнека (вижте илюстрацията).
3. Поставете ножа (5) върху връзката на шнека (вижте илюстрацията). Острите ръбове на ножа трябва да сочат към диска за мелене.
4. Поставете един от трите диска за мелене (2,3,4) отгоре върху ножа (вижте илюстрацията). Завъртете диска за мелене, така че двете вдлъбнатини да са изравнени с щифтовете в корпуса на мелачката за месо. Изберете диска за мелене съгласно необходимата консистенция. Можете да избирате между фино, средно и грубо.
5. Поставете кръглата гайка (1) върху диска за мелене в тялото на мелачката за месо (вижте илюстрацията). Завъртете по часовниковата стрелка, за да я фиксирате. Кръглата гайка трябва да държи здраво диска за мелене. Не затягвайте прекалено много.

2.2



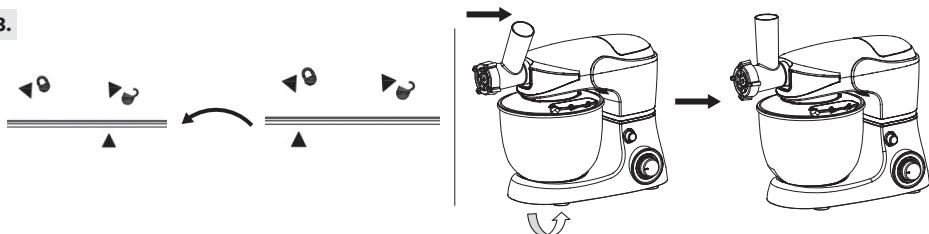
1. Поставете свитка (7) в тялото на месомелачката (8) с тънката метална връзка навън и натиснете здраво на мястото си.
2. Поставете разпръсквача за месо (34) и кутията за кюфтета (33) върху връзката за превъртане (вижте илюстрацията). Завъртете я, така че двете вдлъбнатини да са подравнени с щифтовете на тялото на месомелачката.
3. Поставете пръстеновидната гайка (1) върху кутията за кюфтета върху тялото на месомелачката (вижте илюстрацията). Завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да заключите. Пръстеновата гайка трябва да държи стабилно кутията за кюфтета. Но не затягвайте прекалено.

2.3



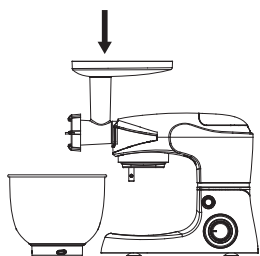
1. Поставете свитъка (7) в тялото на месомелачката (8) с тънката метална връзка навън и натиснете здраво на мястото си.
2. Поставете машината за разпръскване на тестото (36) и кутията с колбаси (35) върху връзката за превъртане (вижте илюстрацията). Завъртете я така, че двете вдлъбнатини да са подравнени с цифвите на тялото на месомелачката.
3. Поставете пръстеновидната гайка (1) върху кръглия държач за месо на тялото на месомелачката (вижте илюстрацията). Завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да заключите. Пръстеновата гайка трябва да държи стабилно кутията с колбаси. Но не затягайте прекалено.

3.



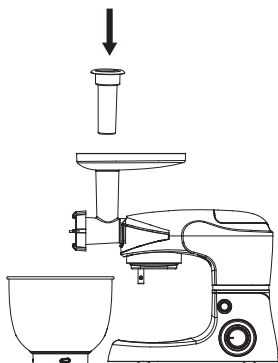
Поставете корпуса на мелачката за месо (8) в гнездото за аксесоари (12), така че стрелката да е подравнена с кръга. Завъртете я във вертикално положение, така че двете стрелки да се изравнят.

4.



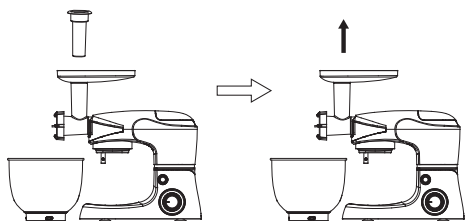
1. Поставете тавата за месо (9) върху корпуса на мелачката за месо (8), така че широката част да е разположена над корпуса на мотора на уреда.
2. Поставете купата за смесване (26) или подобна под отвора на корпуса на мелачката за месо.
3. Устройството вече е готово за употреба.

5.



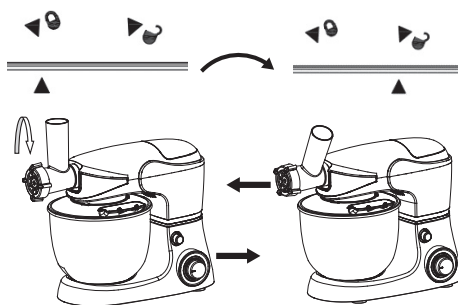
1. Включете захранващия кабел в контакта и включете уреда.
2. Включете захранващия кабел в контакта и включете уреда. Завъртете Бутона за управление на скоростта на скорост 1 (или която и е настройка на скоростта), светлинният индикатор на контролния панел ще светне.
3. Нарезете месото на малки парчета, така че парчетата да се поберат в тръбата за подаване. Нарезете на кубчета или нарежете на ленти с ширина припл. 2,5 cm.
4. Поставете парчетата в тавата (9).
5. Изберете скоростта, която искате да използвате с помощта на четирите бутона за скорост. Препоръчителните скорости са показани в таблица по-горе.
6. Парчетата месо се придвижват надолу по подаващата тръба. Внимателно натиснете надолу с буталото (10). Не натискайте прекалено силно, в противен случай може да повредите уреда.

6.



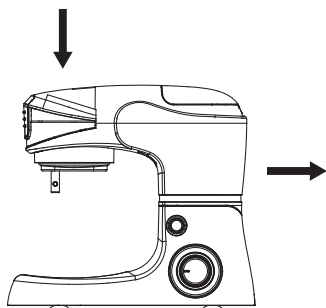
1. Исклучете го апаратот свртете го копчето на О кога ќе завршите со мелење на месото. Исклучете го апаратот на прекинувачот и исклучете го од струја пред да ги смените додатоците, или пред да го соберете апаратот или кога не го користите.
2. Отстранете го туркачот и плехот за месо.

7.



За да отстраните мелачката за месо, завъртете тялото така, че стрелката да е се изравни с кръга и след това я извадете.

8.



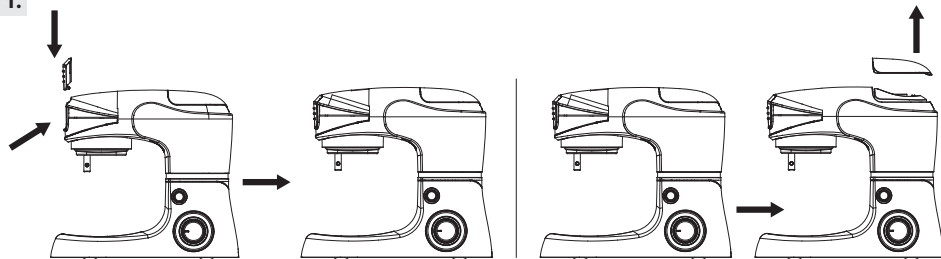
Поставете отново защитния капак върху гнездото за аксесоари.

Инструкции за безопасност

- Винаги отстранявайте костите, хрущялите, сухожилията и кожата преди смилането на месото.
- Замразената храна трябва да се размрази добре преди смилане.
- Мелачката за месо трябва да се използва само за смилане на месо. Избягвайте смилането на тестообразни храни, например храни, съдържащи галета, тъй като това може да повреди уреда.
- Никога не пускайте мелачката за месо непрекъснато за повече от 7 минути. Непрекъснатата и твърде продължителна работа на мелачката за месо без почивка може да намали живота на уреда. След като използвате уреда в продължение на 7 минути, направете почивка и изчакайте поне 30 минути, преди да го използвате отново.

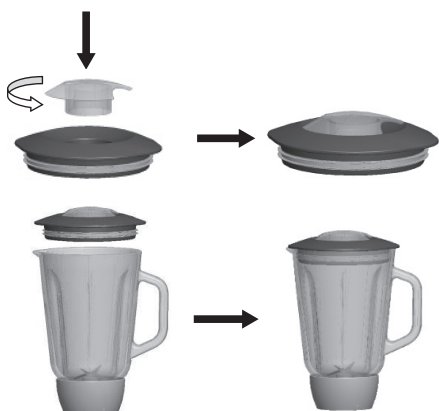
БЛЕНДЕР

1.



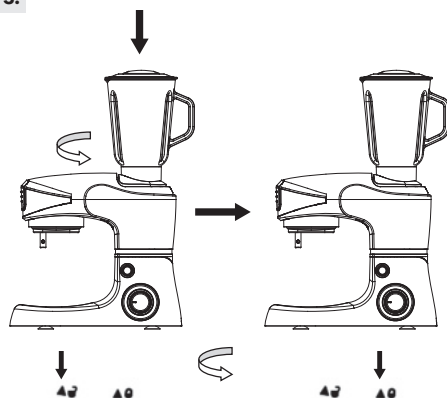
1. Поставете секцията с мотора върху равна повърхност, например кухненски плот и се уверете, че стои стабилно.
2. Уверете се, че предпазния капак (11) е монтиран на гнездото за аксесоари (12)
3. Отстранете предпазния капак на блендера (14) от въртящото се рамо (вижте илюстрацията).

2.



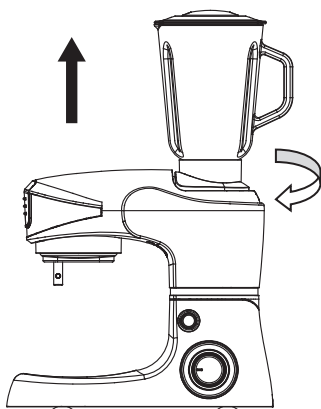
1. Поставете храната, която искате да обработите, в купата (31).
2. Поставете капачка на блендера (30) върху каната и се уверете, че той приляга добре.
3. Поставете средната капачка (29) в отвора на капачка на блендера.

3.



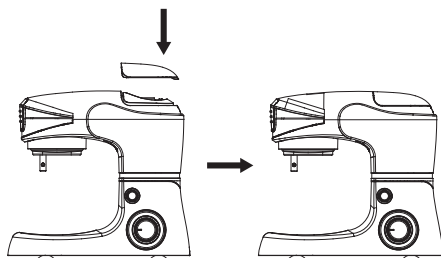
1. Поставете каната в корпуса с мотора, така че стрелката да е изравнена с кръга. Завъртете я по часовниковата стрелка, така че двете стрелки да се изравнят.
2. Включете захранващия кабел в контакта и включете уреда. 2.. Завъртете Бутона за управление на скоростта на скорост 1 (или която и е настройка на скоростта), светлинният индикатор на контролния панел ще светне.
3. Изберете скоростта, която искате да използвате с помощта на четирите бутон за скорост. Препоръчителните скорости са показани в таблица по-горе.

4.



1. След употреба изключете уреда, като натиснете бутона OFF. Изключвайте уреда от бутона и изваждайте щепсела от контакта, преди да сменяте аксесоарите, или преди да разглобявате уреда или когато не го използвате.
2. За да отстраните каната, завъртете каната така, че стрелката да е се изравни с кръга и след това я извадете.
3. Свалете капака на блендера, след което можете да извадите обработена храна.

5.



Поставете отново предпазния капак на блендера на въртящото се рамо.

Инструкции за безопасност

1. За да постигнете най-добри резултати при пюриране на твърди съставки, поставяйте малки порции в буркана една по една, вместо наведнъж да поставите цялото количество.
2. Ако обработвате твърди съставки, първо ги нарежете на малки парченца (2-3 cm).
3. Когато смесвате твърди съставки, първо започнете като добавите малко количество течност. Постепенно добавяйте все повече и повече течност през отвора в капака.
4. Винаги поставяйте ръката си върху блендера, когато работите с устройството.
5. За разбъркване на твърди или много гъсти течни съставки препоръчваме да използвате блендера в импулсен режим, за да предотвратите засядане на ножовете.
6. **Забележка:** Моторът трябва работи максимум 1 минута, за да предотвратите прегряване или последващи повреди.
7. Препоръчително е да измиете уреда, преди да го използвате за първи път.
8. Почиствайте уреда след всяка употреба, като по този начин избягвате натрупването на замърсяване.
9. В настройката „P“, бутонът не прави непрекъснат контакт. В настройката „P“, бутонът трябва да се натиска постоянно.

Обем на каната

1 500 ml

Вместимост на купата

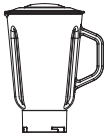
1 000 g брашно и 600 ml вода

ПОЧИСТВАНЕ

Когато почиствате уреда, трябва да обърнете внимание на следните точки:

- Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади, преди да го почиствате.
- Не потапяйте секцията с мотора във вода и се уверете, че в уреда не попада вода.
- Почистете секцията с мотора, като я избършете с влажна кърпа. Може да се добави малко препарат, ако уредът е силно замърсен.
- Не използвайте абразивни гъбички, стоманена тел или каквато и да е форма на силни разтворители или абразивни почистващи препарати за почистване на уреда, тъй като те могат да повредят външните повърхности на уреда.
- Разглобете уреда и почистете всички аксесоари отделно. Корпусът на мелачката за месо и други части могат да се почистват в топла сапунена вода.
- Аксесоарите не са подходящи за миене в съдомиялна машина (Бъркалка, Плоска бъркалка, Кука за месене на тесто, Кръгла гайка, Диск за фино мелене, Диск за средно фино мелене, Диск за грубо мелене, Нож, Шнек, Корпус на мелачка за месо, Тавичка за месо).
- Внимавайте да не докосвате ножовете или острите части по време на употреба и почистване.
- **ВАЖНО!** След почистването, оставете уреда да изсъхне напълно, преди да го използвате отново. Не използвайте уреда, ако е влажен.
- Препоръчваме след работа да смазвате решетките за месо с растително масло и да ги съхранявате в хартия, устойчива на мазнини, за да сведете до минимум риска от поява на ръжда и обезцветяване.
- След измиването и изсушаването незабавно поставете приставката в защитния ръкав, за да я приберете.

ПРИМЕРНИ ПРИЛОЖЕНИЯ

Емулсия: 2 яйца 2 супени лъжици оцет 250 g олио. Нагласете блендера на стъпка 5 и бавно наливайте олиото през СРЕДНАТА КАПАЧКА. Разбърквайте, докато майонезата стане готова.		Разбиване на белтък 8 белтъка в КУПАТА с БЪРКАЛКАТА на скорост 6.	
		Разбиване на сметаната 600 g сметана с ПЛОСКАТА БЪРКАЛКА в КУПАТА на скорост 4.	
Моркови 400 g моркови, подходящо количество вода Нарязване на бадеми 200 g бадеми.		Месене на тесто 700 g брашно 200 g нарязани бадеми 15 g сол 28 g масло 28 g захар приблизително 500 g вода (температура 40 +/- 5 °C.)	

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Напрежение AC 220-240V

Честота 50 / 60Hz

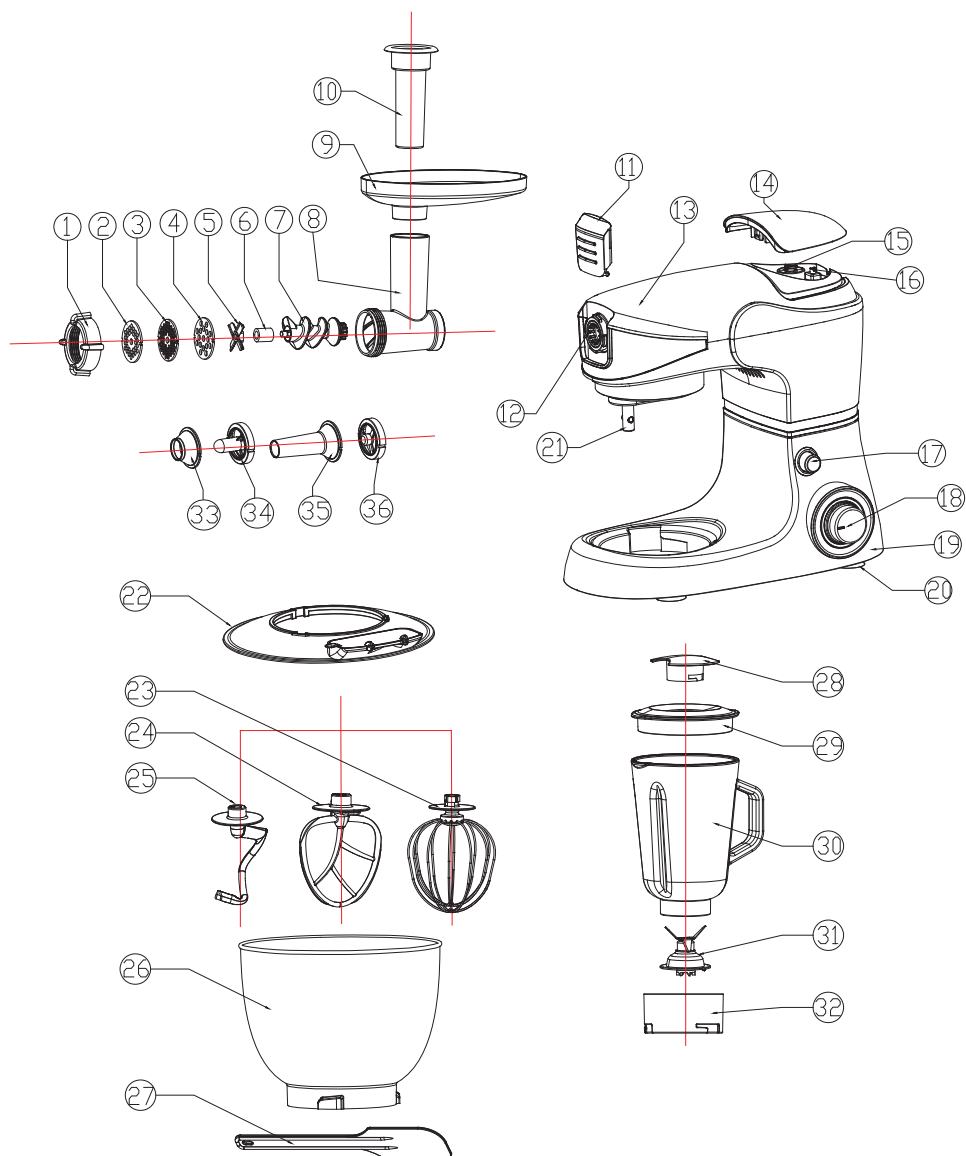
Мощност 1000W

Правилно отстраняване от употреба на този продукт:



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможни щети върху околната среда или човешкото здраве поради неконтролираното изхвърляне на отпадъци, рециклирайте ги отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материалните ресурси. За да върнете използваното устройство, използвайте системата за връщане събиране или се свържете с търговеца, от когото сте закупили продукта. Те могат да вземат от Вас този продукт и да го рециклират безопасно.

Usage domestique uniquement.
Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant utilisation.



1.	Écrou de serrage	2.	Grille de hachage fine
3.	Grille de hachage moyenne	4.	Grille de hachage grosse
5.	Couteau	6.	Accouplement en silicone
7.	Vis sans fin	8.	Corps du hachoir à viande
9.	Plateau à viande	10.	Poussoir
11.	Couvercle de protection	12.	Prise pour accessoires
13.	Bras pivotant	14.	Couvercle de protection du blender
15.	Accouplement supérieur	16.	Micro-interrupteur de sécurité
17.	Bouton de déverrouillage	18.	Bouton de réglage de vitesse
19.	Bloc moteur	20.	Patin antidérapant
21.	Arbre moteur	22.	Couvercle du bol
23.	Fouet	24.	Batteur plat
25.	Crochet pétrisseur	26.	Bol mélangeur
27.	Spatule	28.	Bouchon central
29.	Couvercle du blender	30.	Pichet
31.	Lame de coupe	32.	Socle du récipient
33.	Tube pour boulettes de viande	34.	Répartiteur de viande
35.	Tube pour saucisses	36.	Répartiteur de pâte

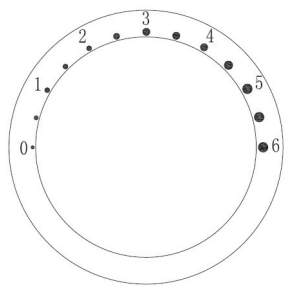
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes:

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez jamais le cordon ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas utiliser par des enfants, une surveillance étroite d'un adulte responsable est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lors du changement d'accessoire et avant le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
- Tenez vos mains et ustensiles éloignés des lames ou disques en mouvement pendant le traitement des aliments afin de réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement du robot culinaire.
- Les lames sont tranchantes, manipulez-les avec précaution.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais les lames ou disques sur la base.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- N'introduisez jamais les aliments à la main, utilisez toujours le poussoir.
- Ne tentez pas de neutraliser le mécanisme de sécurité du couvercle.
- Faites toujours fonctionner le blender avec le couvercle en place.
- Lors du mixage d'aliments non liquides, retirez la pièce centrale du couvercle en deux parties.
- Éteignez l'appareil avant de remplacer un accessoire.
- Utilisez le produit et montez les accessoires uniquement comme indiqué dans le manuel d'utilisation.
- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement pendant son fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance ou surveillance si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation lorsqu'il n'est pas surveillé et avant tout assemblage, démontage ou nettoyage.

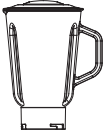
Conservez ces instructions

RÉGLAGE DE VITESSE DU PANNEAU DE CONTRÔLE



0	Arrêt
Réglages 1-6	Vitesse de fonctionnement
Réglage 1	Vitesse minimale – lente
Réglage 6	Vitesse maximale – rapide

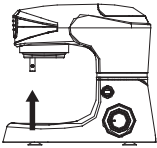
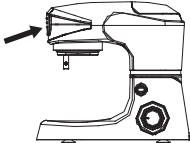
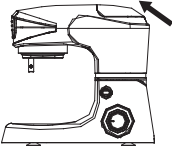
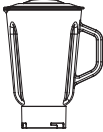
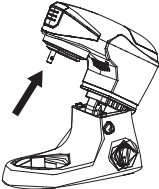
Réglage de la vitesse

Accessoires	Image	Réglage de vitesse	Temps	Capacité
Crochet pétrisseur		1-3	30 s à la vitesse 1 et 3-5 min à la vitesse 3	1000 g de farine et 600 ml d'eau
Batteur plat		2-4	5-7 min	
Fouet		5-6	5-7 min	Au moins les blancs de 3 œufs
Hachoir à viande		5-6	5-7 min	
Blender		5-6	1 min	1.5 L max

POSITIONS DE FONCTIONNEMENT

 **AVERTISSEMENT!**

Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque l'accessoire/outil est fixé conformément à ce tableau et qu'il est en position de fonctionnement.

Élément	Position	Accessoire		
1.				
2.				
3.				
4.		Installez le crochet pétrisseur, le batteur plat ou le fouet selon votre choix.		

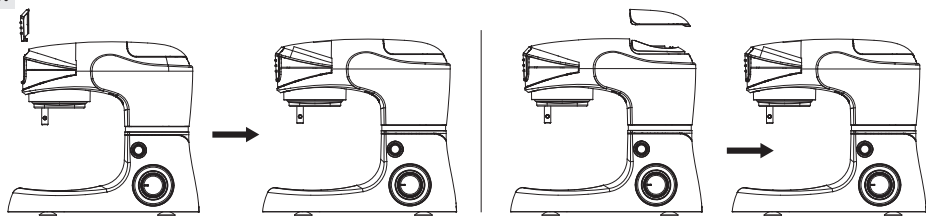
Risque de blessures dû aux outils en rotation!

Lorsque l'appareil fonctionne, gardez les doigts à l'écart du bol mélangeur.

Ne changez pas d'outil tant que l'appareil n'est pas à l'arrêt et débranché. Après l'arrêt, la transmission continue de tourner brièvement.

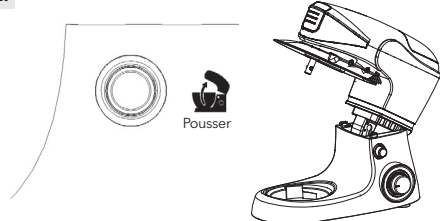
COMMENT UTILISER LE CROCHET PÉTRISSEUR, LE BATTEUR PLAT ET LE FOUET

1.



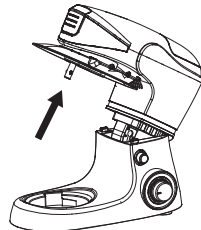
1. Placez l'appareil sur une surface plane, par ex. un plan de travail, et assurez-vous qu'il est stable.
2. Vérifiez que le couvercle de protection (11) est fixé sur la prise pour accessoires (12).
3. Placez le couvercle de protection du blender (14) sur l'accouplement supérieur du bras pivotant (13). (voir illustration)

2.



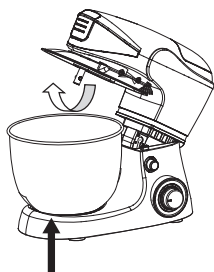
Tournez le bouton de déverrouillage du bras (17) dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, soulevez le bras pivotant (13) à la main jusqu'à ce qu'il se verrouille en émettant un clic. Le bras pivotant (13) se relève.

3.



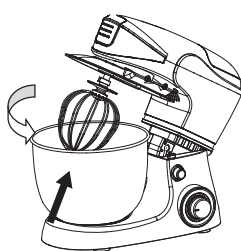
Placez le couvercle du bol (22) sur le bras pivotant (13) et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, afin qu'il se verrouille solidement en position.

4.



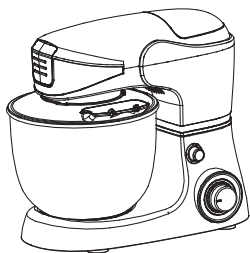
1. Placez les aliments dans le bol mélangeur (26).
2. Placez le bol mélangeur (26) dans l'encoche du bloc moteur (19).
3. Tournez légèrement le bol mélangeur (26) dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il se verrouille en position.

5.



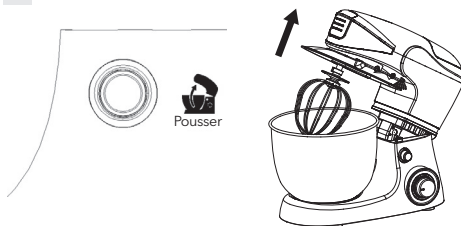
1. Placez le pare-éclaboussures sur le bras pivotant (13), comme indiqué sur l'illustration, et assurez-vous qu'il est bien fixé.
2. Fixez l'accessoire requis (24 avec 23, 22 ou 25) sur l'arbre moteur (21) sous le bras pivotant (13).
3. A. Le crochet pétrisseur (25) est utilisé pour les pâtes lourdes, la viande hachée ou d'autres travaux de pétrissage exigeants.
B. Le batteur plat (24) est utilisé pour mélanger des pâtes plus légères.
C. Le fouet (23) est utilisé pour monter la crème, les blancs d'œufs, etc.
4. Tournez l'accessoire de manière à ce que les goupilles de l'arbre s'alignent avec les encoches sur le bord supérieur de l'accessoire. Appuyez sur l'accessoire contre le bras pivotant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en même temps jusqu'à ce que les goupilles s'engagent et que l'accessoire se verrouille solidement en position. L'accessoire ne doit pas être lâche et il ne doit pas être possible de le retirer librement.

6.



1. Abaissez le bras pivotant (13) jusqu'à ce qu'il se verrouille en émettant un clic. Le couvercle doit s'adapter parfaitement au bol mélangeur (26), sinon il est mal positionné. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur et mettez l'appareil sous tension. Tournez le bouton de réglage de vitesse (18) sur la vitesse 1 (ou tout autre réglage de vitesse). Le témoin lumineux du panneau de contrôle s'allumera.
3. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide des boutons de vitesse. Le bouton 1 correspond à la vitesse la plus lente et le bouton 6 à la vitesse la plus rapide. Les vitesses recommandées, le temps et la capacité sont indiqués dans le tableau ci-dessus.
4. Si vous devez racleur l'intérieur du bol mélangeur, attendez que l'accessoire soit complètement arrêté. Utilisez la spatule, jamais vos doigts.

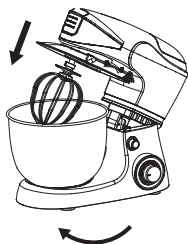
7.



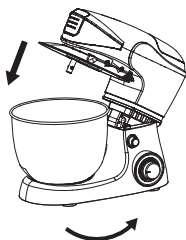
1. Éteignez l'appareil en tournant le bouton sur O une fois le mélange terminé. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires, de le démonter ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Tournez le bouton de déverrouillage du bras pivotant (17) dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, soulevez le bras pivotant à la main jusqu'à ce qu'il se verrouille en émettant un clic. Le bras pivotant (13) se relève.

8.

8.1



8.2

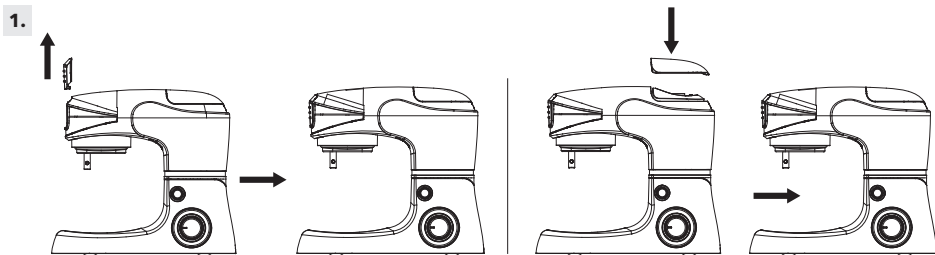


1. Retirez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le bol mélangeur avec les aliments préparés en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

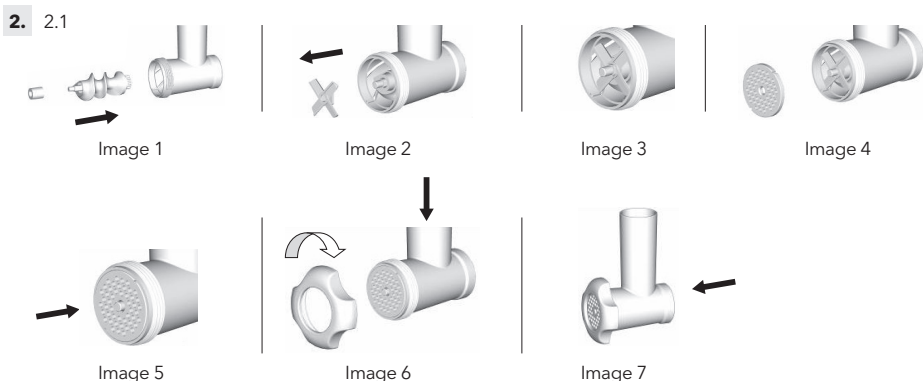
**IMPORTANT!**

La température de l'eau à ajouter dans la pâte doit être de $40 \pm 5^\circ\text{C}$ lors de la préparation de la pâte.

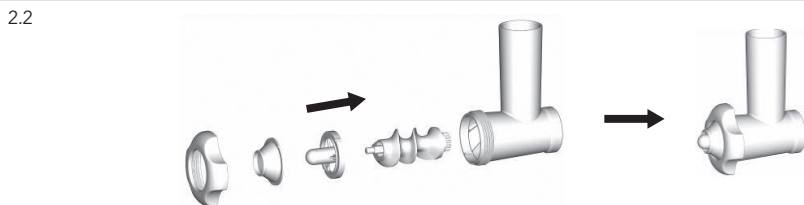
HACHOIR À VIANDE



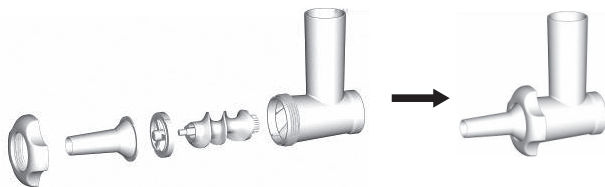
1. Placez l'appareil sur une surface plane, par ex. un plan de travail, et assurez-vous qu'il est stable.
2. Vérifiez que le couvercle de protection (11) est fixé sur la prise pour accessoires (12).
3. Placez le couvercle de protection du blender (14) sur le bras pivotant (13). (voir illustration)



1. Insérez la vis sans fin (7) dans le corps du hachoir à viande (8).
2. Placez l'accouplement en silicone (6) sur la connexion de la vis sans fin (voir illustration).
3. Placez le couteau (5) sur la connexion de la vis sans fin (voir illustration). Les tranchants du couteau doivent être orientés vers la grille de hachage.
4. Placez l'une des trois grilles de hachage (2, 3, 4) sur le couteau (voir illustration). Tournez la grille de hachage de manière à ce que les deux encoches soient alignées avec les goupilles du corps du hachoir. Sélectionnez la grille correspondant à la consistance souhaitée : fine, moyenne ou grossière.
5. Vissez l'écrou de serrage (1) sur la grille de hachage sur le corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. L'écrou doit maintenir la grille solidement en place, mais ne serrez pas excessivement.

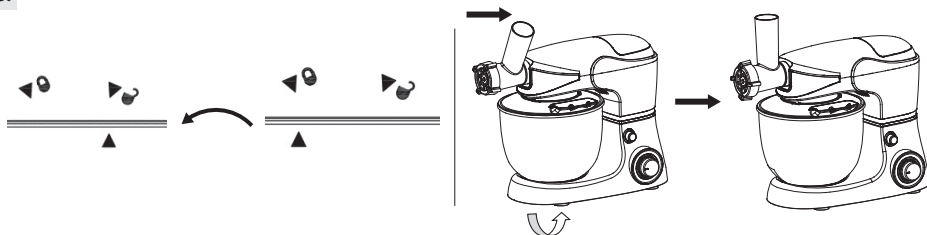


1. Insérez la vis sans fin (7) dans le corps du hachoir à viande (8) avec la fine connexion métallique tournée vers l'extérieur, et appuyez fermement pour la fixer.
2. Placez le répartiteur de viande (34) et le tube pour boulettes de viande (33) sur la connexion de la vis sans fin (voir illustration). Tournez-les de manière à ce que les deux encoches soient alignées avec les goupilles du corps du hachoir à viande.
3. Vissez l'écrou de serrage (1) sur le tube pour boulettes de viande sur le corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. L'écrou doit maintenir le tube pour boulettes solidement en place, mais ne serrez pas excessivement.



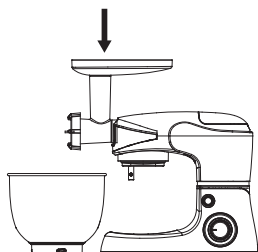
1. Insérez la vis sans fin (7) dans le corps du hachoir à viande (8) avec la fine connexion métallique tournée vers l'extérieur, et appuyez fermement pour la fixer.
2. Placez le répartiteur de pâte (36) et le tube pour saucisses (35) sur la connexion de la vis sans fin (voir illustration). Tournez-les de manière à ce que les deux encoches soient alignées avec les goupilles du corps du hachoir à viande.
3. Vissez l'écrou de serrage (1) sur le support rond de viande sur le corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. L'écrou doit maintenir le tube pour saucisses solidement en place, mais ne serrez pas excessivement.

3.



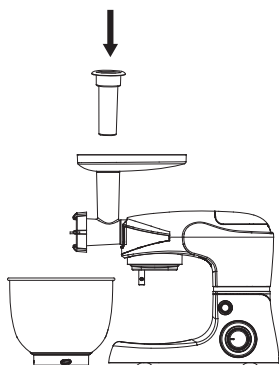
Placez le corps du hachoir à viande (8) dans la prise pour accessoires (12), de manière à ce que la flèche soit alignée avec le cercle. Tournez-le en position verticale, de sorte que la flèche soit alignée avec la flèche.

4.



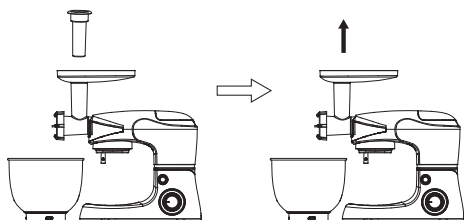
1. Placez le plateau à viande (9) sur le corps du hachoir à viande (8) de manière à ce que la partie large soit positionnée au-dessus du bloc moteur de l'appareil.
2. Placez le bol mélangeur (26) ou un récipient similaire sous l'ouverture du corps du hachoir à viande.
3. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

5.



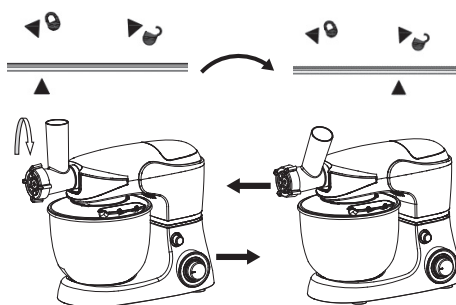
1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur et mettez l'appareil sous tension.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur et mettez l'appareil sous tension. Tournez le bouton de réglage de vitesse sur la vitesse 1 (ou tout autre réglage). Le témoin lumineux du panneau de contrôle s'allumera.
3. Coupez votre viande en morceaux plus petits, de façon à ce qu'ils puissent passer dans le tube d'alimentation. Coupez-les en dés ou en lanières d'environ 2,5 cm de largeur.
4. Placez les morceaux sur le plateau (9).
5. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide des quatre boutons de vitesse. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.
6. Les morceaux de viande descendent dans le tube d'alimentation. Poussez délicatement avec le poussoir (10). Ne pressez pas trop fort, sinon vous risquez d'endommager l'appareil.

6.



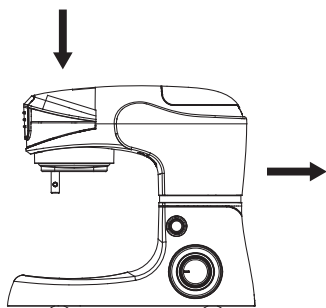
1. Éteignez l'appareil en tournant le bouton sur O une fois le broyage de la viande terminé. Éteignez l'appareil avec l'interrupteur et débranchez-le avant de changer les accessoires, de le démonter ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Retirez le poussoir et le plateau à viande.

7.



Pour détacher le hachoir à viande, tournez le corps de manière à ce que la flèche soit alignée avec le cercle, puis retirez-le.

8.



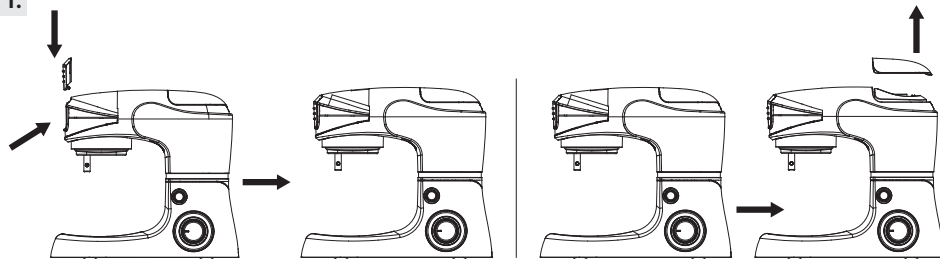
Remettez le couvercle de protection sur la prise pour accessoires.

Consignes de sécurité

- Retirez toujours les os, les cartilages, les tendons et la couenne avant de hacher la viande.
- Les aliments surgelés doivent être complètement dégelés avant le broyage.
- Le hachoir à viande doit être utilisé uniquement pour hacher de la viande. Évitez de hacher des aliments pâteux, par ex. contenant de la chapelure, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne faites jamais fonctionner le hachoir à viande en continu pendant plus de 7 minutes. Un fonctionnement prolongé sans pause peut réduire la durée de vie de l'appareil. Après 7 minutes d'utilisation, faites une pause et attendez au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

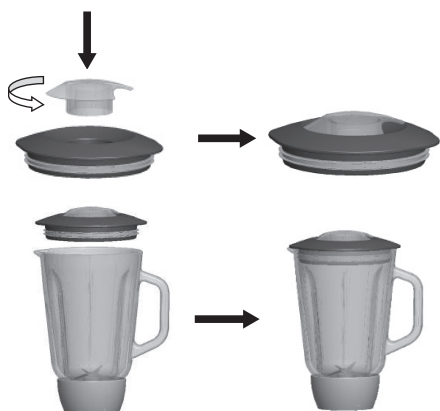
BLENDER

1.



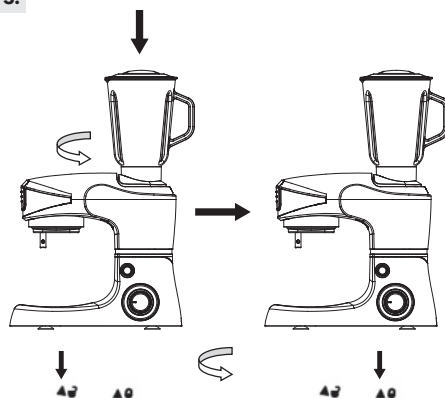
1. Placez la section moteur sur une surface plane, par ex. un plan de travail, et assurez-vous qu'elle est stable.
2. Vérifiez que le couvercle de protection (11) est fixé sur la prise pour accessoires (12).
3. Retirez le couvercle de protection du blender (14) du bras pivotant (voir illustration).

2.



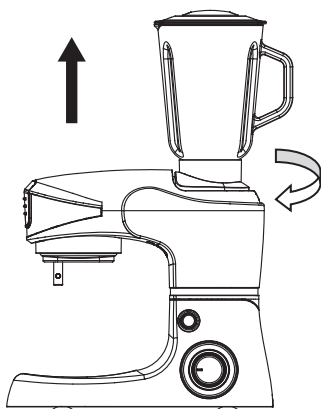
1. Placez les aliments que vous souhaitez traiter dans le pichet (31).
2. Mettez le couvercle du blender (30) sur le pichet et assurez-vous qu'il est bien fermé.
3. Placez le bouchon central (29) dans l'orifice du couvercle du blender.

3.



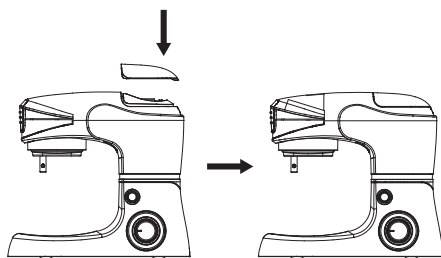
1. Placez l'ensemble du pichet sur le bloc moteur, de manière à ce que la flèche soit alignée avec le cercle. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la flèche soit alignée avec la flèche.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur et mettez l'appareil sous tension. Tournez le bouton de réglage de vitesse sur la vitesse 1 (ou tout autre réglage). Le témoin lumineux du panneau de contrôle s'allumera.
3. Sélectionnez la vitesse souhaitée à l'aide des quatre boutons de vitesse. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus.

4.



1. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton OFF après utilisation. Éteignez l'appareil avec l'interrupteur et débranchez-le avant de changer les accessoires, de le démonter ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Pour détacher l'ensemble du pichet, tournez le pichet de manière à ce que la flèche soit alignée avec le cercle, puis retirez-le.
3. Retirez le couvercle du blender, puis vous pouvez sortir les aliments traités.

5.



Remettez le couvercle de protection du blender sur le bras pivotant.

Consignes de sécurité

1. Pour obtenir les meilleurs résultats lors du mixage d'ingrédients solides, placez de petites portions dans le pichet une par une plutôt que de mettre une grande quantité d'un seul coup.
2. Si vous traitez des ingrédients solides, coupez-les d'abord en petits morceaux (2-3 cm).
3. Lors du mélange d'ingrédients solides, commencez par une petite quantité de liquide. Ajoutez progressivement de plus en plus de liquide par l'orifice du couvercle.
4. Placez toujours votre main sur le dessus du blender lorsque vous utilisez l'appareil.
5. Pour mélanger des ingrédients solides ou des liquides très épais, nous recommandons d'utiliser le blender en mode impulsion afin d'éviter que les lames ne se bloquent.
6. NB : Faites fonctionner le moteur pendant un maximum de 1 minute pour éviter la surchauffe ou tout dommage éventuel.
7. Il est conseillé de laver l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
8. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter les incrustations de liquide.
9. L'interrupteur ne reste pas bloqué en position « P ». Vous devez maintenir l'interrupteur en position "P".

Capacité du pichet

1500mL

Capacité du bol

1000 g de farine et 600 ml d'eau

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension: AC 220 - 240 V

Fréquence: 50/60 Hz

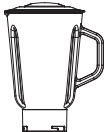
Puissance: 1000 W

NETTOYAGE

Lors du nettoyage de l'appareil, vous devez prêter attention aux points suivants:

- Débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas la section moteur de l'appareil dans l'eau et veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre à l'intérieur.
- Nettoyez la section moteur en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si l'appareil est très sale.
- N'utilisez pas de tampons à recurer, laine d'acier ou tout type de solvant puissant ou produit de nettoyage abrasif pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait endommager ses surfaces extérieures.
- Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément. Le corps du hachoir à viande et les autres pièces peuvent être lavés à l'eau tiède savonneuse.
- Les accessoires ne sont pas adaptés au lavage au lave-vaisselle (fouet, batteur plat, crochet pétrisseur, écrou de serrage, grille de hachage fine, grille de hachage moyenne, grille de hachage grossière, couteau, vis sans fin, corps du hachoir à viande, plateau à viande).
- Faites attention à ne pas toucher les lames ou les parties tranchantes pendant l'utilisation et le nettoyage.
- **IMPORTANT!** Laissez sécher complètement après le nettoyage avant de réutiliser l'appareil. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide.
- Nous vous recommandons de lubrifier les grilles du hachoir avec de l'huile végétale après le nettoyage et de les conserver dans du papier anti-graisse afin de minimiser le risque de rouille et de décoloration.
- Après le lavage et le séchage, placez immédiatement l'accessoire dans sa gaine de protection pour le rangement.

EXEMPLES D'UTILISATION

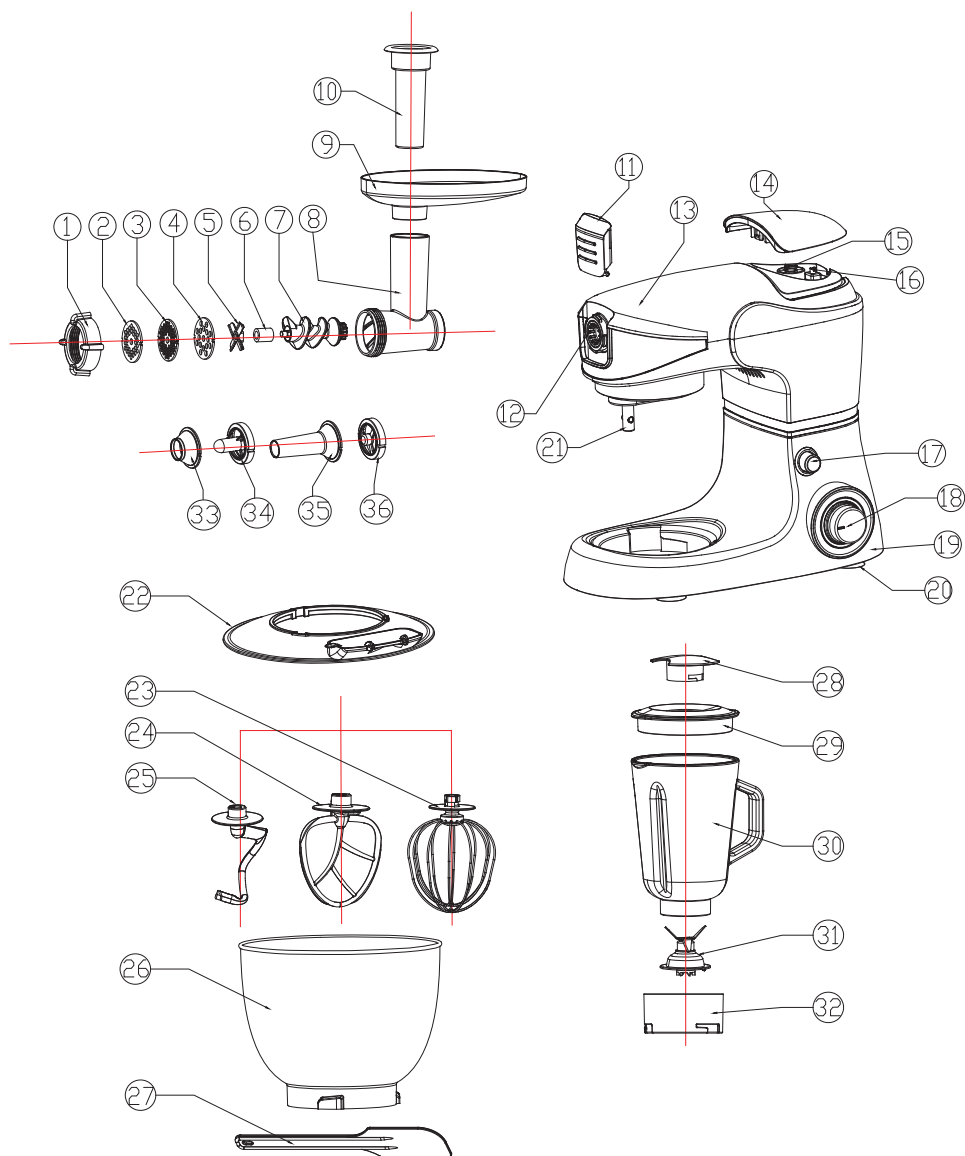
Émulsion 2 œufs 2 cuillères à soupe de vinaigre 250 g d'huile Réglez le blender sur la vitesse 5 et versez l'huile lentement à travers le BOUCHON CENTRAL. Mixez jusqu'à ce que la mayonnaise prenne. Carottes 400 g de carottes Eau appropriée Hachage des amandes 200 g d'amandes		Montage des blancs d'œufs 8 blancs d'œufs dans le BOL avec le FOUET à la vitesse 6.	
		Montage de la crème 600 g de crème avec le BATTEUR PLAT dans le BOL à la vitesse 4.	
		Pétrissage de la pâte 700 g de farine 200 g d'amandes hachées 15 g de sel 28 g de beurre 28 g de sucre env. 500 g d'eau (Température 40 ± 5 °C)	

Le produit ne doit pas être jeté dans les poubelles d'ordures ménagères classiques.



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour prévenir tout risque pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination non contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de collecte et de reprise ou contacter le détaillant où le produit a été acheté ; il pourra reprendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

Nur für den Hausgebrauch.
Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Gebrauch sorgfältig durch.



1.	Ringmutter	2.	Feine Fleischwolfscheibe
3.	Mittlere Fleischwolfscheibe	4.	Grobe Fleischwolfscheibe
5.	Schneidemesser	6.	Silikonkoppelung
7.	Förderschnecke	8.	Fleischwolfgehäuse
9.	Fleischschale	10.	Stampfer
11.	Schutzabdeckung	12.	Zubehörfassung
13.	Schwenkarm	14.	Schutzabdeckung des Mixers
15.	Oberes Verbindungsstück	16.	Sicherheitsmikroschalter
17.	Freigabeschalter	18.	Geschwindigkeitsregler
19.	Motorgehäuse	20.	Gerätefuß
21.	Motorspindel	22.	Schüsselabdeckung
23.	Schneebeesen	24.	Flachrührer
25.	Knethaken	26.	Rührschüssel
27.	Spatel	28.	Mittlere Abdeckung
29.	Mixerdeckel	30.	Mixbecher aus Glas
31.	Schneidemesser	32.	Behältersockel
33.	Fleischbällchenaufsatz	34.	Fleischverteileraufsatz
35.	Wurstaufsatz	36.	Fleischverteileraufsatz

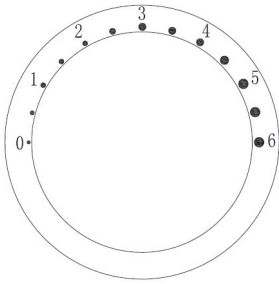
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, dürfen Sie das Kabel oder den Stecker des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten halten.
- Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine sorgfältige Überwachung erforderlich. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht benutzt wird, wenn Sie Zubehörteile wechseln und bevor Sie es reinigen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung dadurch zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
- Halten Sie während der Lebensmittelverarbeitung Hände und Utensilien von den sich bewegenden Klingen oder Scheiben fern, um das Risiko schwerer Verletzungen von Personen oder Schäden am Mixer zu vermeiden.
- Die Klingen sind scharf, gehen Sie vorsichtig damit um.
- Um eine Verletzungsgefahr zu vermeiden, legen Sie die Scheideklingen oder Scheiben niemals auf die Basis.
- Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör sicher eingerastet ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Füllen Sie die Lebensmittel niemals von Hand ein, sondern verwenden Sie immer den Lebensmittelstampfer.
- Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus der Abdeckung zu umgehen.
- Verwenden Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Wenn Sie etwas nicht flüssiges mixen, entfernen Sie das Mittelstück des zweiteiligen Deckels.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Aufsätze austauschen.
- Verwenden Sie das Gerät und das Zubehör nur nach den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich beim Gebrauch bewegenden Teilen nähern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Kinder oder andere Personen ohne Unterstützung oder Aufsicht benutzt zu werden, wenn diese aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

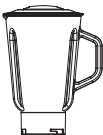
Bewahren Sie diese Anleitung auf

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG DES BEDIENFELDS



0	Stopp
Einstellung 1-6	Arbeitsgeschwindigkeit
Einstellung 1	Minimale Geschwindigkeit - langsam
Einstellung 6	Maximale Geschwindigkeit - schnell

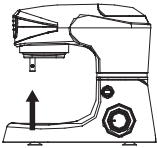
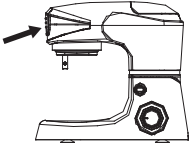
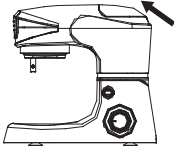
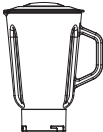
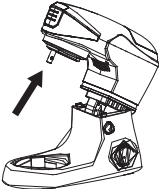
Geschwindigkeitseinstellung

Zubehör	Bilder	Geschwindigkeits-einstellung	Zeit	Kapazität
Knethaken		1-3	30 Sekunden bei Geschwindigkeit 1 und 3-5 Minuten bei Geschwindigkeit 3	1000 g Mehl und 600 ml Wasser
Flachrührer		2-4	5-7 min	
Schneebesen		5-6	5-7 min	Mindestens das Eiweiß von 3 Eiern
Fleischwolf		5-6	5-7 min	
Mixer		5-6	1 min	1.5 L maximal

ARBEITSPPOSITIONEN


WARNUNG!

Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör/Werkzeug gemäß dieser Tabelle angebracht ist und sich in der Betriebsposition befindet.

Artikel	Position	Zubehör		
1.				
2.				
3.				
4.		Stellen Sie Knethaken, Flachrührer und Schneebeesen nach Ihrem Wunsch ein		

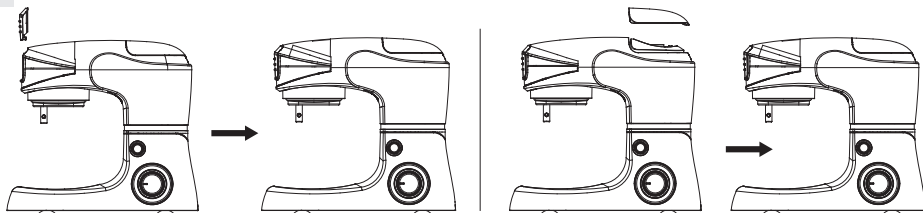
Verletzungsgefahr durch die rotierenden Werkzeuge!

Halten Sie während des Betriebs des Geräts die Finger von der Mixschüssel fern

Wechseln Sie die Werkzeuge nicht, solange das Gerät nicht stillsteht und der Stromstecker herausgezogen ist. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurz weiter.

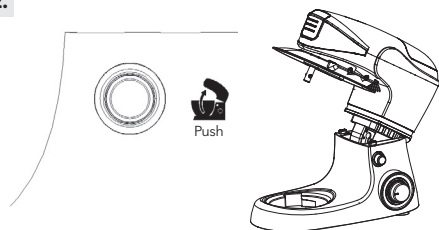
VERWENDUNG VON KNETHAKEN, FLACHRÜHRER, SCHNEEBESEN

1.



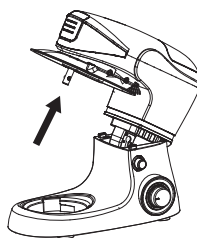
1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Arbeitsplatte, und achten Sie auf einen festen Stand.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung (11) an der Zubehörfassung (12) angebracht ist.
3. Setzen Sie die Schutzabdeckung des Mixers (14) in die obere Verbindung des Schwenkarms (13). (siehe Abbildung)

2.



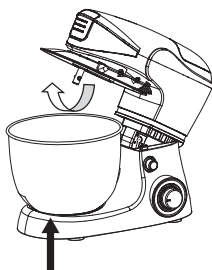
Drehen Sie den Freigabeschalter (17) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm (13) mit der Hand an, so dass er mit einem Klicken einrastet. Der Schwenkarm (13) kippt nach oben.

3.



Setzen Sie die Schüsselabdeckung (22) auf den Schwenkarm (13) und drehen Sie sie leicht im Uhrzeigersinn, so dass sie sicher einrastet.

4.



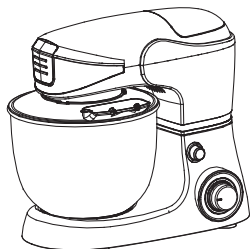
1. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel (26).
2. Setzen Sie die Rührschüssel (26) in die Aussparung am Motorgehäuse (19) ein.
3. Drehen Sie die Rührschüssel (26) leicht im Uhrzeigersinn, damit sie einrastet.

5.



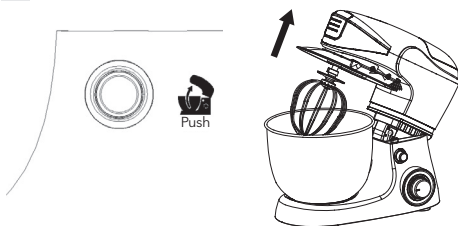
1. Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schwenkarm (13), wie in der Abbildung gezeigt und stellen Sie sicher, dass er gut befestigt ist.
2. Montieren Sie das gewünschte Zubehör (24 mit 23, 22 oder 25) auf die Motorspindel (21) an der Unterseite des Schwenkarms (13).
3. A. Der Kneithaken (25) wird für schweren Teig, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet.
B. Der Flachrührer (24) wird zum Kneten von leichteren Teigsorten verwendet.
C. Der Schneebesen (23) wird zum Schlagen von Sahne, Eiweiß usw. verwendet.
4. Drehen Sie das Zubehörteil so, dass die Stifte an der Spindel mit den Vertiefungen an der Oberkante des Zubehörteils ausgerichtet sind. Drücken Sie das Zubehörteil gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte ineinandergreifen und das Zubehörteil sicher einrastet. Das Zubehörteil darf weder lose sein noch darf es sich herausziehen lassen.

6.



1. Senken Sie den Schwenkarm (13), bis er mit einem Klicken einrastet. Der Deckel muss fest mit der Rührschüssel (26) abschließen, sonst ist er nicht richtig aufgesetzt. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie es ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (18) auf Stufe 1 (oder eine andere Geschwindigkeitsstufe), die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld leuchtet nun auf.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit aus. Geschwindigkeitsknopf 1 ist die langsamste und Geschwindigkeitsknopf 6 ist die schnellste Geschwindigkeit. Die empfohlenen Geschwindigkeiten, Zeiten und Kapazitäten sind in der Tabelle oben angegeben.
4. Wenn Sie etwas aus dem Inneren der Rührschüssel herausnehmen müssen, warten Sie, bis das Zubehör vollständig zum Stillstand gekommen ist. Verwenden Sie dazu den Spatel, niemals Ihre Finger.

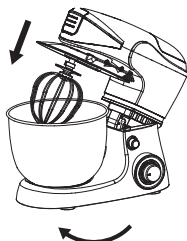
7.



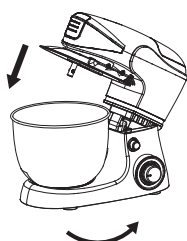
1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehknopf auf O drehen, wenn Sie mit dem Mixen fertig sind. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln, das Gerät auseinandernehmen oder wenn Sie es nicht benutzen.
2. Drehen Sie den Freigabeschalter für den Schwenkarm (17) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der Hand an, so dass er mit einem Klicken einrastet und der Schwenkarm (13) nach oben kippt.

8.

8.1



8.2



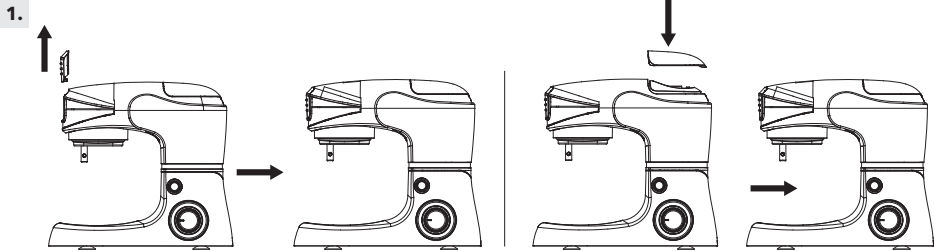
1. Lösen Sie das Zubehör durch Drehen im Uhrzeigersinn.
2. Entfernen Sie die Rührschüssel mit den zubereiteten Speisen gegen den Uhrzeigersinn.



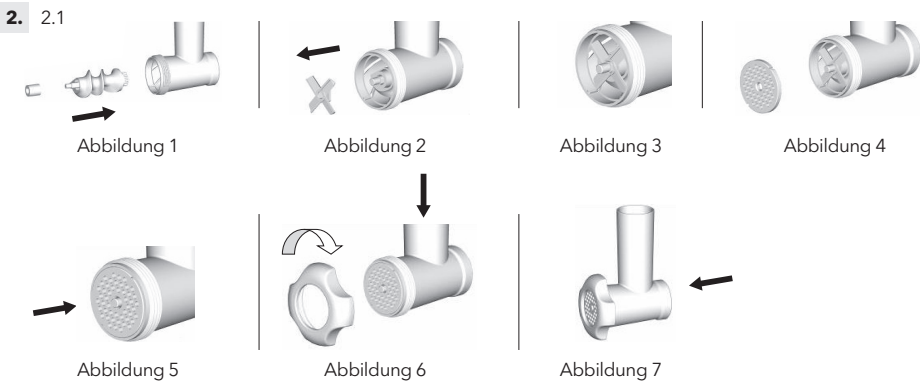
WICHTIG!

Die Temperatur des Wassers, das dem Teig zugegeben wird während die Teigzubereitung läuft muss, bei 40+/-5°C liegen.

FLEISCHWOLF

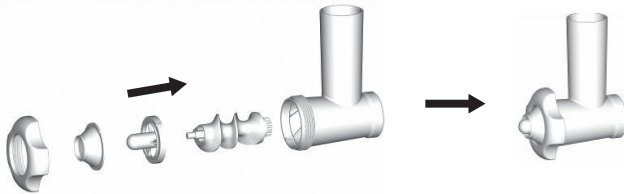


1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Arbeitsplatte, und achten Sie auf einen festen Stand.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung (11) an der Zubehörfassung (12) angebracht ist.
3. Setzen Sie die Schutzabdeckung des Mixers (14) in den Schwenkarm (13) ein. (siehe Abbildung)

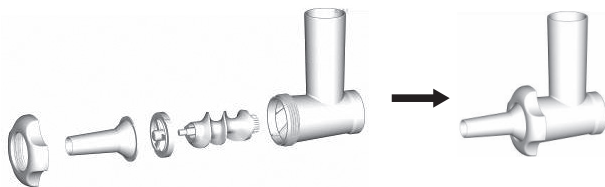


1. Setzen Sie die Förderschnecke (7) in das Gehäuse des Fleischwolfs (8) ein.
2. Setzen Sie die Silikonkoppelung (6) auf die Schieberverbindung (siehe Abbildung 1).
3. Montieren Sie das Messer (5) auf die Verbindung (siehe Abbildung 3). Die scharfen Kanten des Messers müssen zur Fleischwolfscheibe zeigen.
4. Setzen Sie eine der drei Fleischwolfscheiben (2, 3, 4) auf das Messer (siehe Abbildung). Drehen Sie die Scheibe so, dass die zwei Vertiefungen mit Stiften am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sind. Wählen Sie eine Fleischwolfscheibe für die gewünschte Konsistenz. Sie können zwischen fein, mittel und grob wählen.
5. Setzen Sie die Ringmutter (1) über die Fleischwolfscheibe auf das Fleischwolfgehäuse (siehe Abbildung 6). Zum Feststellen im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss die Fleischwolfscheibe sicher festhalten. Ziehen Sie sie jedoch nicht zu fest an.

2.2

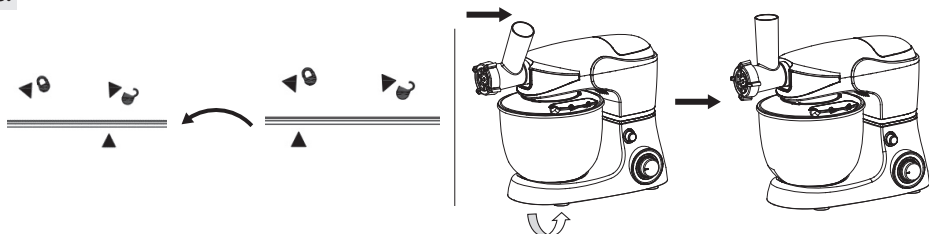


1. Setzen Sie die Förderschnecke (7) in das Gehäuse des Fleischwolfs (8) ein. Verbinden Sie es mit einem dünnen Metallverbindungsstück und drücken Sie es fest an,
2. Setzen Sie den Fleischverteiler und den Fleischbällchenaufsatz auf die Schieberverbindung (s. Abbildung). Drehen Sie es so, dass die zwei Vertiefungen am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sind.
3. Setzen Sie die Ringmutter (1) über den Fleischbällchenaufsatz auf den Fleischwolf (s. Abbildung). Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie festzustellen. Die Ringmutter muss den Aufsatz sicher festhalten. Aber ziehen Sie sie nicht zu fest an.



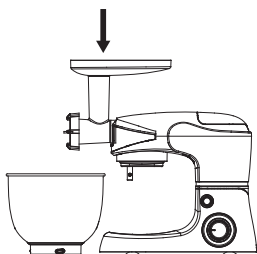
1. Setzen Sie die Förderschnecke (7) in das Gehäuse des Fleischwolfs (8) ein. Verbinden Sie es mit einem dünnen Metallverbindungsstück und drücken Sie es fest an,
2. Setzen Sie den Teigverteiler (36) und den Fleischbällchenaufsatz auf die Schiebeverbindung (s. Abbildung). Drehen Sie es so, dass die zwei Vertiefungen am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sind.
3. Setzen Sie die Ringmutter (1) über den runden Fleischhalter auf das Fleischwolfgehäuse (s. Abbildung). Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie festzustellen. Die Ringmutter muss den Wurstaufsatz sicher festhalten. Ziehen Sie sie jedoch nicht zu fest an.

3.



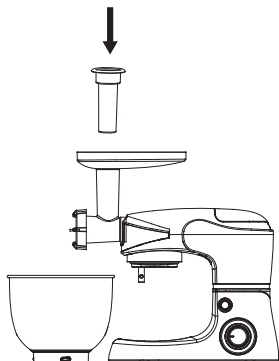
Setzen Sie den Fleischwolfkörper (8) in die Zubehörfassung (12) ein, so dass der Pfeil mit dem Kreis abschließt. Drehen Sie ihn in die vertikale Position, so dass der Pfeil mit dem Pfeil abschließt.

4.



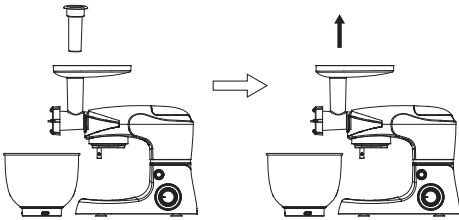
1. Setzen Sie die Fleischschale (9) so auf den Fleischwolfkörper (8), dass der breite Teil über dem Motorgehäuse des Geräts liegt.
2. Stellen Sie die Rührschüssel (26) oder etwas Ähnliches unter die Öffnung des Fleischwolfkörpers.
3. Das Gerät ist nun einsatzbereit.

5.



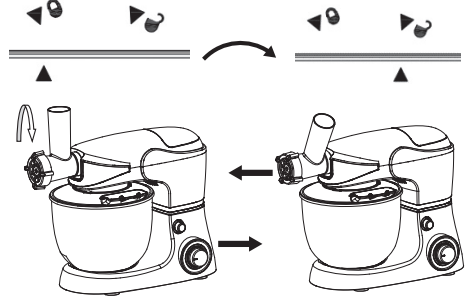
1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 1 (oder eine andere Geschwindigkeitsstufe). Die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld leuchtet nun auf.
3. Schneiden Sie Ihr Fleisch in kleinere Stücke, so dass die Stücke in das Zufuhrrohr passen. Würfeln oder schneiden Sie es in Streifen mit einer Breite von ca. 2,5 cm.
4. Legen Sie die Stücke auf die Schale (9)
5. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit Hilfe der vier Geschwindigkeitstasten.
6. Die Fleischstücke laufen durch das Zufuhrrohr. Drücken Sie mit dem Stampfer (10) vorsichtig nach unten. Drücken Sie nicht zu fest, da Sie sonst das Gerät beschädigen können.

6.



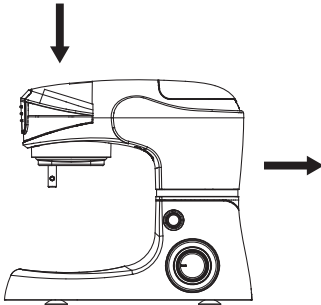
1. Wenn Sie das Fleisch fertig zerkleinert haben, drehen Sie den Drehknopf auf O, um das Gerät auszuschalten. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln, das Gerät auseinandernehmen oder wenn es nicht benutzt wird.
2. Nehmen Sie den Stampfer und die Fleischschale heraus.

7.



Um den Fleischwolf abzunehmen, drehen Sie das Gehäuse so, dass der Pfeil auf den Kreis ausgerichtet ist, und entfernen Sie ihn dann.

8.



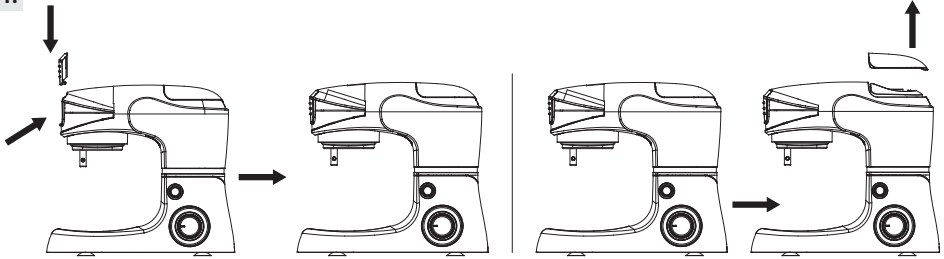
Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder über der Zubehörfassung an.

Sicherheitshinweise

- Entfernen Sie immer Knochen, Knorpel, Sehnen und Schwarte, bevor Sie das Fleisch zerkleinern.
- Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Zerkleinern gründlich aufgetaut werden.
- Der Fleischwolf darf nur zum Zerkleinern von Fleisch verwendet werden. Vermeiden Sie das Zerkleinern von teigigen Lebensmitteln, z. B. von panierten Lebensmitteln, da dies das Gerät beschädigen könnten.
- Lassen Sie den Fleischwolf niemals länger als 7 Minuten ununterbrochen laufen. Wenn Sie den Fleischwolf zu lange ohne Unterbrechung laufen lassen, kann sich die Lebensdauer des Geräts verkürzen. Machen Sie nach 7 Minuten Betrieb eine Pause und warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

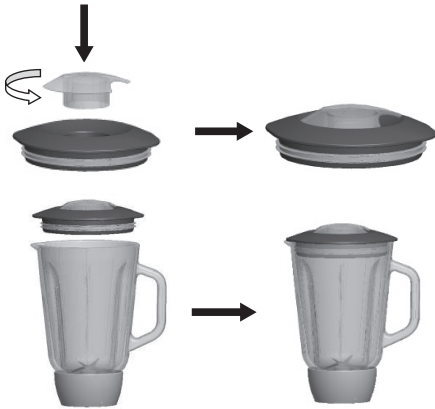
MIXER

1.



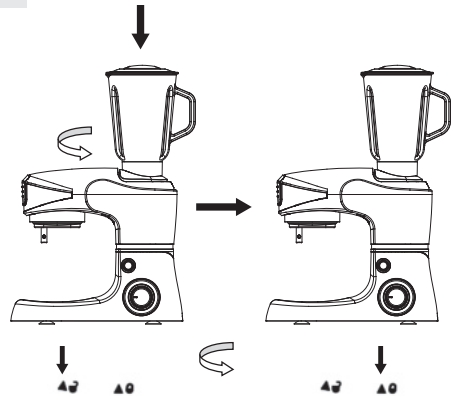
1. Stellen Sie das Motorteil auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, und vergewissern Sie sich, dass es stabil steht.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung (11) an der Zubehörfassung (12) angebracht ist.
3. Entfernen Sie die Schutzabdeckung (14) des Mixers vom Schwenkarm (siehe Abbildung).

2.



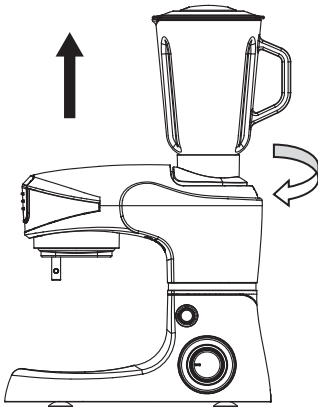
1. Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Behälter (31).
2. Setzen Sie den Mixerdeckel (30) auf den Behälter und achten Sie darauf, dass er gut abschließt.
3. Setzen Sie die mittlere Abdeckung (29) in das Loch im Deckel des Mixers.

3.



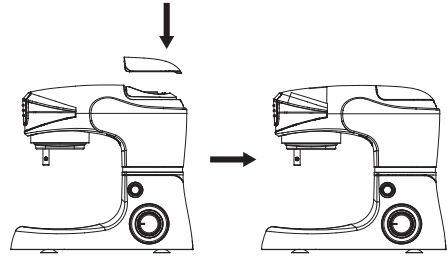
1. Setzen Sie den Mixbehälter in das Motorgehäuse ein, so dass der Pfeil mit dem Kreis ausgerichtet ist. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Pfeil mit dem Pfeil ausgerichtet ist.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 1 (oder jede andere Geschwindigkeitsstufe). Die Kontrollleuchte auf dem Bedienfeld leuchtet nun auf.
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit den Geschwindigkeitstasten. Die empfohlenen Geschwindigkeiten sind in der Tabelle oben angegeben.

4.



1. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch durch Drücken der AUS-Taste aus. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln, das Gerät zerlegen oder wenn es nicht mehr benutzt wird.
2. Zum Abnehmen des Behälters drehen Sie ihn so, dass der Pfeil auf den Kreis ausgerichtet ist, und nehmen ihn dann ab.
3. Nehmen Sie den Deckel des Mixers ab, und entnehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel.

5.



Bringen Sie die Schutzabdeckung des Mixers wieder am Schwenkarm an.

Sicherheitshinweise

1. Um die besten Ergebnisse beim Pürieren fester Zutaten zu erzielen, geben Sie kleine Portionen nacheinander in den Behälter, anstatt eine große Menge auf einmal einzufüllen.
2. Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese zuerst in kleine Stücke (2-3 cm).
3. Beginnen Sie beim Mischen fester Zutaten zunächst mit einer kleinen Menge Flüssigkeit. Geben Sie nach und nach immer mehr Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel hinzu.
4. Legen Sie Ihre Hand immer auf den Mixer, wenn Sie das Gerät bedienen.
5. Beim Rühren von festen oder sehr dicken flüssigen Zutaten empfehlen wir, den Mixer im Pulsmodus zu verwenden, damit die Klingen nicht stecken bleiben.
6. Anmerkung: Lassen Sie den Motor maximal 1 Minute lang laufen, um eine Überhitzung oder Folgeschäden zu vermeiden.
7. Es ist ratsam, das Gerät vor dem ersten Gebrauch zu reinigen.
8. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Flüssigkeitsverkrustungen zu vermeiden.
9. Der Schalter rastet nicht dauerhaft in der Stellung "P" ein. Sie müssen den Schalter in der "P"-Stellung halten.

Fassungsvermögen des Gefäßes

1500mL

Fassungsvermögen der Metallschüssel

1000g Mehl und 600ml Wasser

REINIGUNG

Bei der Reinigung des Geräts sollten Sie die folgenden Punkte beachten:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Motorteil des Geräts nicht in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Reinigen Sie das Motorteil durch Abwischen mit einem feuchten Tuch. Wenn das Gerät stark verschmutzt ist, kann ein wenig Spülmittel hinzugefügt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere starke Lösungs- oder Scheuermittel, da diese die Außenflächen des Geräts beschädigen können.
- Anmerkung: Das Zubehör kann im Geschirrspüler gewaschen werden, solange das Wasser nicht wärmer als 40°C ist, damit sie nicht ihren Glanz verlieren.
- Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Zubehöerteile separat. Das Gehäuse des Fleischwolfs und andere Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Gebrauchs und der Reinigung nicht die Klingen oder andere scharfen Teile berühren.
- **WICHTIG!** Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es wieder benutzen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.
- Wir empfehlen, die Fleischsiebe nach der Reinigung mit Pflanzenöl zu schmieren und sie in fettgedichtetem Papier aufzubewahren, um das Risiko von Rost und Verfärbungen zu minimieren.
- Nach dem Waschen und Trocknen den Aufsatz sofort in die Schutzhülle stecken und aufbewahren.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Emulsion 2 Eier 2 Esslöffel Essig 250g Öl Den Mixer auf Stufe 5 einstellen und das Öl langsam durch die MITTLERE KAPPE gießen. So lange mixen, bis die Mayonnaise emuliert ist. Möhren 400 g Möhren, Wasser Mandeln hacken 200 g Mandeln		Schlagen von Eiweißen 8 Eiweiße in der SCHÜSSEL, RÜHREN auf	
		Sahne schlagen 600 g Sahne mit dem FLACHRÜHRER in der SCHÜSSEL auf Stufe 4.	
		Teig kneten 700g Mehl 200g gehackte Mandeln 15g Salz 28g Butter 28g Zucker ca. 500g Wasser (Temperatur 40+/-5°C)	

TECHNISCHE MERKMALE

Spannung AC 220-240V

Frequenz 50 / 60Hz

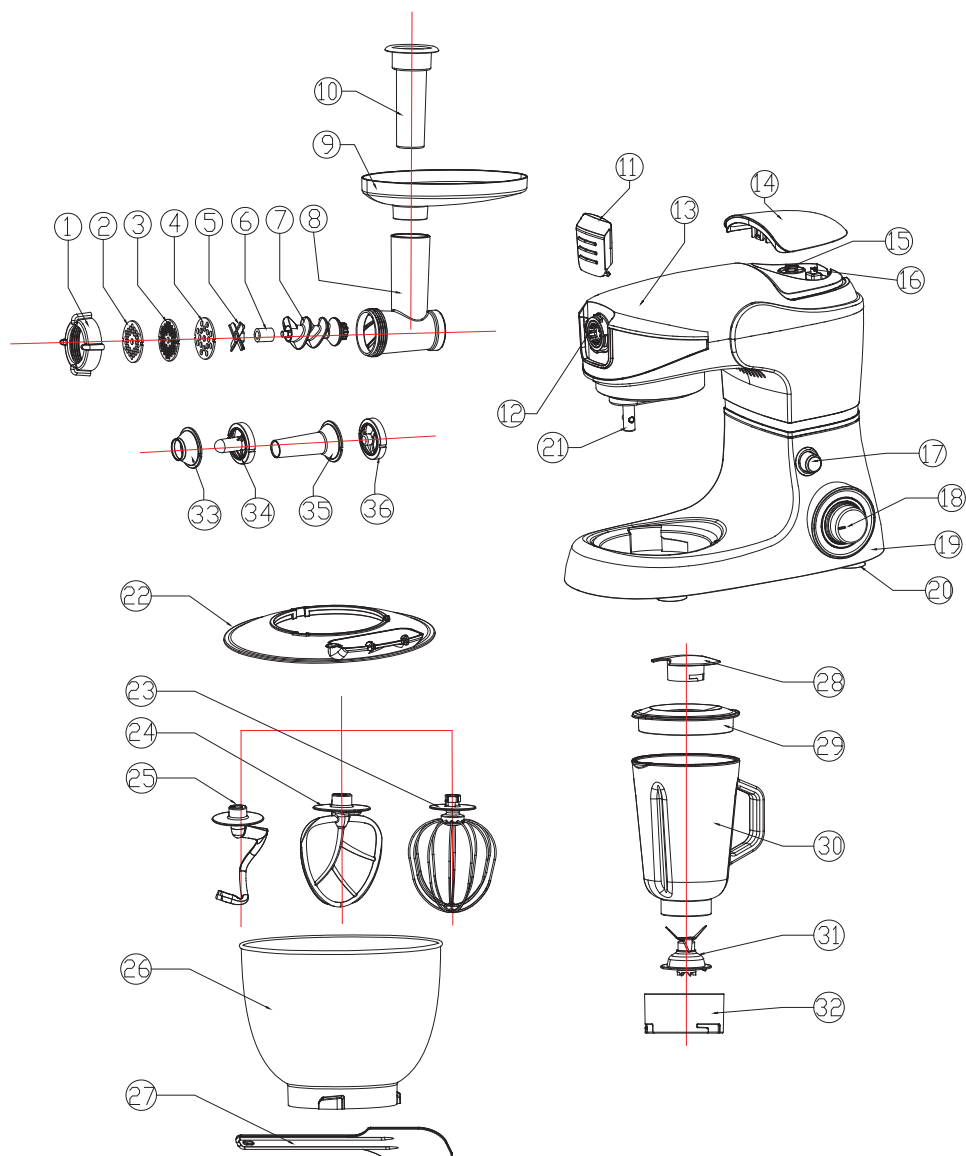
Leistung 1000W

Richtiges Entsorgen dieses Produkts:



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

Αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.



1.	Πτερυγωτό περικόχλιο	2.	Δίσκος κοπής λεπτής άλεσης
3.	Δίσκος κοπής μεσαίας άλεσης	4.	Δίσκος κοπής χοντλής άλεσης
5.	Κόφτης	6.	Σύνδεσμος σιλικόνης
7.	Περιστρεφόμενος κύλινδρος	8.	Κύριο μέρος κρεατομηχανής
9.	Δίσκος κρέατος	10.	Πατητήρι
11.	Προστατευτικό κάλυμμα	12.	Υποδοχή εξαρτημάτων
13.	Περιστρεφόμενος βραχίονας	14.	Προστατευτικό καπάκι μπλέντερ
15.	Άνω συζεύκτης	16.	Μικροδιακόπτης ασφαλείας
17.	Κουμπί απασφάλισης	18.	Περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης ταχύτητας
19.	Περίβλημα μοτέρ	20.	Προστατευτικό κάλυμμα ποδιού
21.	Οδοντωτός άξονας μοτέρ	22.	Καπάκι μπολ
23.	Σύρμα	24.	Επίπεδος αναδευτήρας
25.	Γάντζος ζυμώματος	26.	Κάδος ανάμειξης
27.	Σπάτουλα	28.	Μεσαίο καπάκι
29.	Καπάκι μπλέντερ	30.	Κανάτα
31.	Λεπίδα κοπής	32.	Βάση κυπέλλου
33.	Κουτί για κεφτέδες	34.	Διανομέας κρέατος
35.	Κουτί λουκανίκου	36.	Απλωτής ζύμης

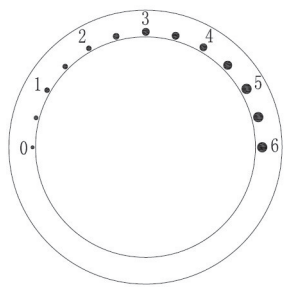
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών θα πρέπει να τηρούνται πάντα ορισμένες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το καλώδιο ή το φις της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό.
- Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν μια συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε αυτά.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή όταν δεν χρησιμοποιείται, κατά την αλλαγή εξαρτημάτων και πριν από τον καθαρισμό.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο εξειδικευμένο άτομο προς αποφυγή τυχόν κινδύνων.
- Η χρήση προσαρτωμένων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή δεν πωλούνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου.
- ρατάτε τα χέρια και τα σκέη σας μακριά από κινούμενες λεπίδες ή δίσκους κατά την επεξεργασία των τροφίμων, προκειμένου να μειώσετε τον κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ή πρόκλησης βλάβης στην κουζίνομηχανή.
- Οι λεπίδες είναι κοφτερές, οπότε απαιτείται προσεκτικός χειρισμός.
- Για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού, μην τοποθετείτε ποτέ λεπίδες ή δίσκους κοπής στη βάση.
- Πριν από τη λειτουργία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα έχουν ασφαλίσει καλά στη θέση τους.
- Μη ρίχνετε τα τρόφιμα με το χέρι μέσα στην κουζίνομηχανή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα εξάρτημα ώθησης.
- Μην επιχειρήσετε να παραβιάσετε τον μηχανισμό ενδοασφάλισης του καπακιού.
- Θέτετε πάντα σε λειτουργία το μπλέντερ με το καπάκι τοποθετημένο.
- Σε περίπτωση ανάμειξης μη υγρών στοιχείων, αφαιρέστε το κεντρικό τμήμα του καπακιού.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν από την αντικατάσταση ενός εξαρτήματος.
- Χρησιμοποιήστε το προϊόν και συναρμολογήστε τα εξαρτήματα μόνο με τον τρόπο που αναφέρεται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή πριν πληρώσετε μέρη τα οποία κινούνται κατά τη χρήση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άλλα άτομα χωρίς βοήθεια ή επίβλεψη εάν οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητές τους τα εμποδίζουν να τη χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Για χώρες της Ευρώπης: Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες που στερούνται την κατάλληλη πείρα και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που υπάρχουν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος εάν παραμένει χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.

Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΟΡΓΑΝΩΝ



0	Διακοπή
Ρύθμιση 1-6	Ταχύτητα λειτουργίας
Ρύθμιση 1	Ελάχιστη ταχύτητα—αργή
Ρύθμιση 6	Μέγιστη ταχύτητα—γρήγορη

Ρύθμιση ταχύτητας

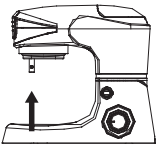
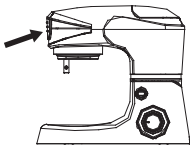
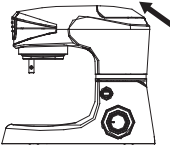
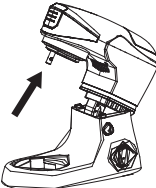
Εξάρτημα	Εικόνα	Ρύθμιση ταχύτητας	Διάρκεια	Χωρητικότητα
Γάντζος ζυμώματος		1-3	30 δευτ. στην ταχύτητα 1 και 3-5 λεπτά στην ταχύτητα 3	1000 g αλεύρι και 600 ml νερό
Επίπεδος αναδευτήρας		2-4	5-7 λεπτά	
Σύρμα		5-6	5-7 λεπτά	Τουλάχιστον 3 ασπράδια αυγών
Κρεατομηχανή		5-6	5-7 λεπτά	
Μπλέντερ		5-6	1 λεπτό	1,5L μέγ.

ΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο όταν το εξάρτημα/εργαλείο είναι προσαρτημένο και βρίσκεται στην προβλεπόμενη θέση λειτουργίας του σύμφωνα με αυτόν τον πίνακα.

Στοιχείο	Θέση	Εξάρτημα		
1.				
2.				
3.				
4.		Ρυθμίστε τον γάντζο ζυμώματος, τον επίπεδο αναδευτήρα και το σύρμα με τον τρόπο που επιθυμείτε.		

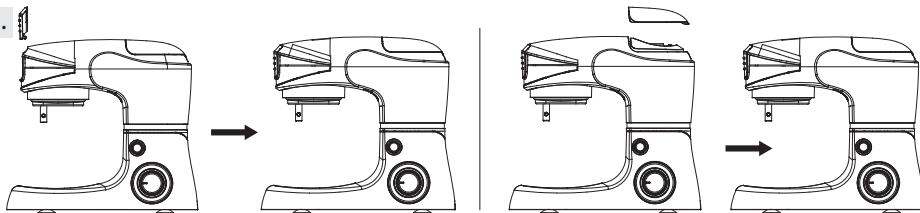
Κίνδυνος τραυματισμού λόγω των περιστρεφόμενων εξαρτημάτων!

Ενώσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, διατηρείτε τα δάχτυλά σας σε απόσταση από το μολ ανάμειξης.

Μην αλλάζετε εξαρτήματα εάν η συσκευή δεν έχει σταματήσει να λειτουργεί ή δεν έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος. Μετά την απενεργοποίησή της, η κινητήρια μονάδα συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο.

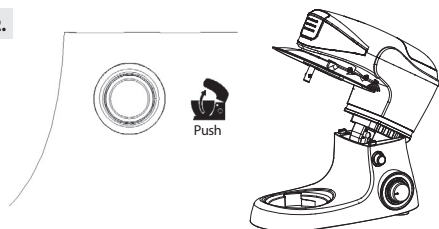
ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΓΑΝΤΖΟ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ, ΤΟΝ ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ, ΤΟ ΣΥΡΜΑ

1.



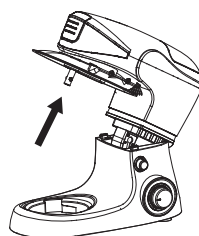
1. Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια, π.χ. στον πάγκο της κουζίνας, και βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερή.
2. Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό κάλυμμα (11) είναι τοποθετημένο στην υποδοχή εξαρτημάτων (12)
3. Τοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα του μπλέντερ (14) στον άνω συζεύκτη του περιστρεφόμενου βραχίονα (13) (βλ. εικόνα).

2.



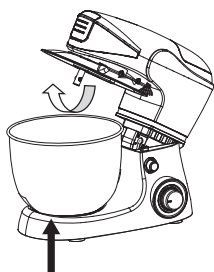
Γυρίστε το κουμπί απασφάλισης του βραχίονα (17) δεξιόστροφα. Ταυτόχρονα, ανασηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα (13) με το χέρι μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του και να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κλικ. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας (13) κλίνει προς τα πάνω.

3.



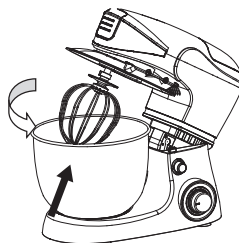
Τοποθετήστε το καπάκι του μπολ (22) στον περιστρεφόμενο βραχίονα (13) και γυρίστε το ελαφρώς δεξιόστροφα, έτσι ώστε να ασφαλίσει καλά στη θέση του

4.



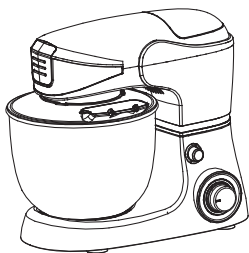
1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο μπολ ανάμειξης (26).
2. Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης (26) στην εσοχή του περιβλήματος του μοτέρ (19).
3. Γυρίστε το μπολ ανάμειξης (26) ελαφρώς δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

5.



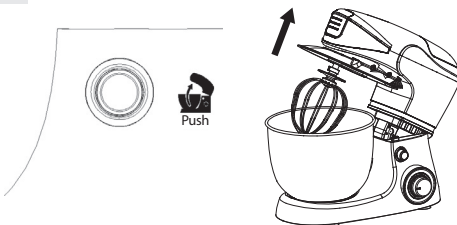
1. Τοποθετήστε το προστατευτικό για τις εκτινάξεις υγρών στον περιστρεφόμενο βραχίονα (13), όπως φαίνεται στην εικόνα και βεβαιωθείτε ότι ασφαλίζει καλά στη θέση του.
2. Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα (24 με 23, 22 ή 25) στον οδοντωτό άξονα του μοτέρ (21) στην κάτω πλευρά του περιστρεφόμενου βραχίονα (13).
3. Α. Ο γάντζος (25) χρησιμοποιείται για το ζύμωμα βαριάς ζύμης, κιμά ή άλλες απαιτητικές εργασίες ζυμώματος.
Β. Ο επίπεδος αναδευτήρας (24) χρησιμοποιείται για την ανάμειξη ελαφρύτερων ειδών ζύμης.
Γ. Το σύρμα (23) χρησιμοποιείται για το χτύπημα κρεμών, ασπαραδιών αυγού κ.λπ.
4. Γυρίστε το εξάρτημα, έτσι ώστε οι ακίδες του άξονα να ευθυγραμμιστούν με τις κοιλότητες στο επάνω άκρο του εξαρτήματος. Πιέστε το εξάρτημα στον περιστρεφόμενο βραχίονα και ταυτόχρονα γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι οι ακίδες να εισαχθούν στις υποδοχές και το εξάρτημα να ασφαλίσει στη θέση του.
Το εξάρτημα δεν πρέπει να είναι χαλαρό ούτε να μπορείτε να το τραβήξετε και να το αφαιρέσετε εύκολα από τη θέση του.

6.



1. Χαμηλώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα (13) έτσι ώστε να ασφαλίσει στη θέση του και να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κλικ. Το καπάκι πρέπει να εφαρμόζει καλά στο μπολ ανάμειξης (26), διαφορετικά σημαίνει ότι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για χρήση.
2. Συνδέστε το φισ του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα ρεύματος και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης ταχύτητας (18) στη θέση 1 (ή σε οποιαδήποτε θέση). Η ενδεικτική λυχνία στον πίνακα οργάνων θα ανάψει.
3. Επιλέξτε την ταχύτητα που θέλετε με το. Η θέση 1 και η θέση 6 αντιστοιχούν στη χαμηλότερη και την υψηλότερη ταχύτητα, αντίστοιχα. Στον παραπάνω πίνακα αναγράφονται η συνιστώμενη ταχύτητα, διάρκεια και ποσότητα.
4. Εάν θέλετε να μαζέψετε τα υπολείμματα από τα τοιχώματα του μπολ ανάμειξης, περιμένετε μέχρι το εξάρτημα να έρθει σε πλήρη ακινησία. Χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα και όχι τα δάχτυλά σας.

7.

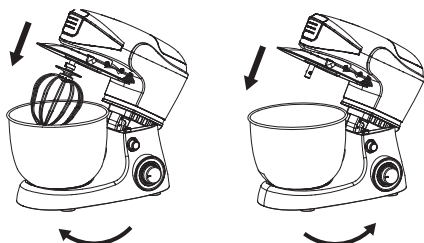


1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση 0 όταν ολοκληρώσετε την ανάμειξη. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα προτού αλλάξετε εξαρτήματα ή προτού αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή ή όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται.
2. Γυρίστε το κουμπί απασφάλισης του βραχίονα (17) δεξιόστροφα. Ταυτόχρονα, ανασηκώστε τον περιστρεφόμενο βραχίονα (13) με το χέρι μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του και να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος κλικ. Ο περιστρεφόμενος βραχίονας (13) κλίνει προς τα πάνω.

8.

8.1

8.2

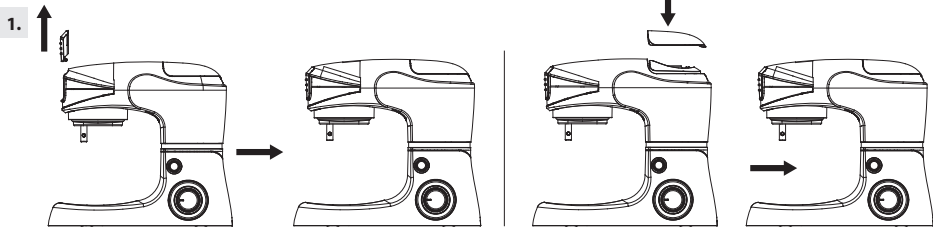


1. Αφαιρέστε το εξάρτημα περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
2. Αφαιρέστε το μπολ ανάμειξης με τα επεξεργασμένα τρόφιμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.

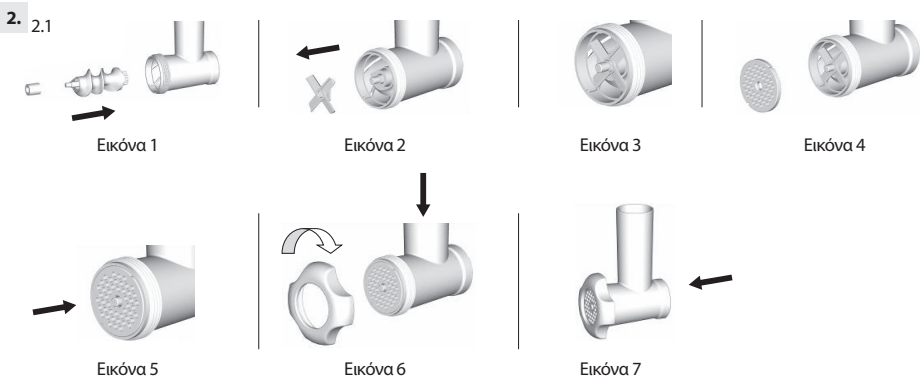
⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Η θερμοκρασία του νερού που θα προστεθεί στη ζύμη πρέπει να είναι 40+/-5 °C, όταν η προετοιμασία της ζύμης βρίσκεται σε εξέλιξη.

ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ

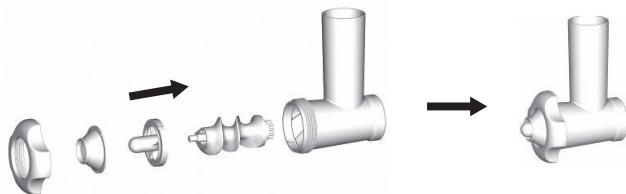


1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια, π.χ. στον πάγκο της κουζίνας, και βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερή.
2. Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό κάλυμμα (11) είναι τοποθετημένο στην υποδοχή εξαρτημάτων (12)
3. Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι του μπλέντερ (14) στον περιστρεφόμενο βραχίονα (13) (βλ. εικόνα).



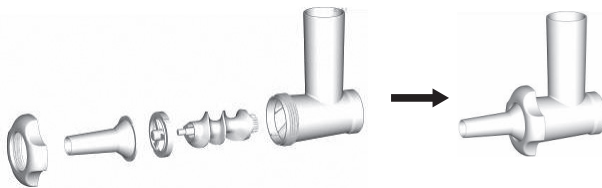
1. Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο κύλινδρο (7) στο κύριο μέρος της κρεατομηχανής (8).
2. Ενσωματώστε τον σύνδεσμο σιλικόνης (6) στο σημείο σύνδεσης του περιστρεφόμενου κυλίνδρου (βλ. εικόνα).
3. Προσαρτήστε τον κόφτη (5) στο σημείο σύνδεσης του περιστρεφόμενου κυλίνδρου (βλ. εικόνα). Τα κοφτερά άκρα του κόφτη θα πρέπει να είναι στραμμένα προς τον δίσκο κοπής.
4. Προσαρτήστε έναν από τους τρεις δίσκους κοπής (2,3,4) στο επάνω μέρος του κόφτη (βλ. εικόνα). Γυρίστε τον δίσκο κοπής έτσι ώστε οι δύο οδοντώσεις να ευθυγραμμιστούν με τις ακίδες στο κύριο μέρος της κρεατομηχανής. Επιλέξτε τον δίσκο κοπής ανάλογα με τον απαιτούμενο βαθμό άλεσης. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ λεπτής, μεσαίας και χοντρής άλεσης.
5. Τοποθετήστε το πτερυγτώ περικόχλιο (1) στον δίσκο κοπής στο κύριο μέρος της κρεατομηχανής (βλ. εικόνα). Γυρίστε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του. Το πτερυγτώ περικόχλιο πρέπει να κρατά τον δίσκο κοπής σταθερό στη θέση του. Ωστόσο, μην το σφίγγετε υπερβολικά.

2.2



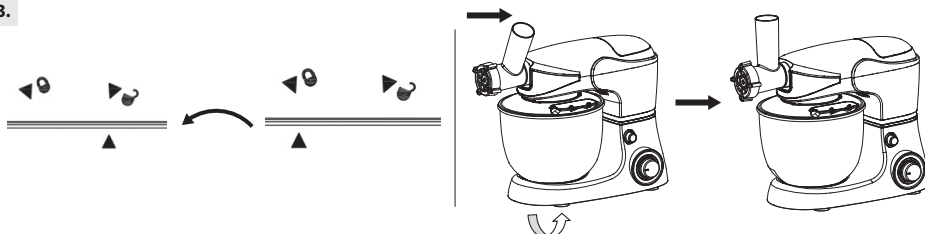
1. Τοποθετήστε τον κύλινδρο (7) στο σώμα του μύλου κρέατος (8) με τη λεπτή μεταλλική σύνδεση προς τα έξω και πιέστε σταθερά στη θέση του.
2. Τοποθετήστε τον απλωτή κρέατος (34) και το κουτί για κεφτέ (33) στη σύνδεση κύλισης (δείτε την εικόνα). Γυρίστε το, ώστε οι δύο εσοχές να ευθυγραμμιστούν με τις καρφίτσες στο σώμα του μύλου κρέατος.
3. Τοποθετήστε το παξιμάδι (1) πάνω από το κάνιστρο για τα κεφτεδάκια στο σώμα του μύλου κρέατος (δείτε την εικόνα). Γυρίστε δεξιόστροφα για να κλειδώσετε. Το παξιμάδι πρέπει να συγκρατεί το κάνιστρο για τα κεφτεδάκια στη θέση του. Αλλά μην σφίγγετε υπερβολικά.

2.3



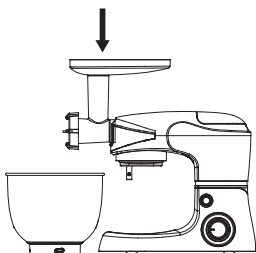
1. Τοποθετήστε το πηνίο (7) στο σώμα του μύλου κρέατος (8) με το λεπτό μεταλλικό λουράκι προς τα έξω και πιέστε σταθερά το myastoto σας.
2. Τοποθετήστε τον απλωτή ζύμης στη ζύμη (36) και το κουτί λουκανίκων (35) πάνω από τον πλάστη (vizhte ilyustratsiyata). Τυλίξτε με τέτοιο τρόπο ώστε οι δύο εσοχές να ευθυγραμμιστούν με τις καρφίτσες στο σώμα του μύλου κρέατος.
3. Τοποθετήστε το γάντζο σε σχήμα δακτυλίου (1) vŭrkhu krŭgliha dŭrzhach za meso na tyaloto na mesomelachkata (vizhte ilyustratsiyata). Γυρίστε δεξιόστροφα για να κλειδώσετε. Ο δακτύλιος προσπαθεί να κρατήσει σταθερό το κουτί του λουκανίκου. Μην σφίγγετε όμως πολύ.

3.



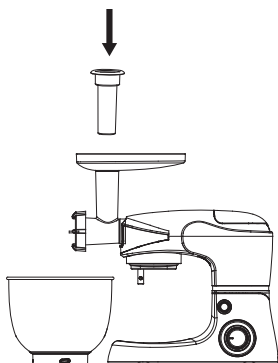
Τοποθετήστε το κύριο μέρος της κρεατομηχανής (8) στην υποδοχή εξαρτημάτων (12), έτσι ώστε το βέλος να είναι ευθυγραμμισμένο με τον κύκλο. Γυρίστε το σε κατακόρυφη θέση, έτσι ώστε τα δύο βέλη να ευθυγραμμιστούν μεταξύ τους.

4.



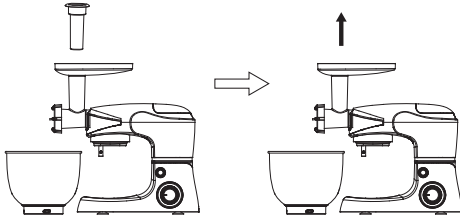
1. Προσαρτήστε τον δίσκο κρέατος (9) στο κύριο σώμα της κρεατομηχανής (8) έτσι ώστε το πλατύ μέρος να είναι τοποθετημένο πάνω από το περίβλημα του μοτέρ της συσκευής.
2. Τοποθετήστε το μπολ ανάμειξης (26) ή παρόμοιο σκεύος κάτω από το άνοιγμα του κύριου μέρους της κρεατομηχανής.
3. Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για χρήση.

5.



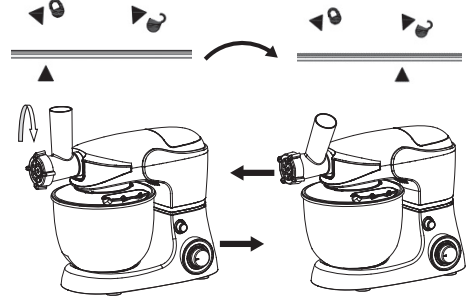
1. Συνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα ρεύματος και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Συνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα ρεύματος και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης ταχύτητας στη θέση 1 (ή σε οποιαδήποτε θέση). Η ενδεικτική λυχνία στον πίνακα οργάνων θα ανάψει.
3. Κόψτε το κρέας σε μικρότερα κομμάτια, ώστε να χωράνε στον σωλήνα τροφοδοσίας. Κόψτε σε κύβους ή λωρίδες πλάτους περίπου 2,5 cm.
4. Τοποθετήστε τα κομμάτια κρέατος πάνω στον δίσκο (9).
5. Επιλέξτε με τα τέσσερα κουμπί ρύθμισης ταχύτητας την ταχύτητα που θέλετε. Οι συνιστώμενες ταχύτητες αναγράφονται στον παραπάνω πίνακα. 6. Τα κομμάτια κρέατος οδηγούνται καθοδικά μέσω του σωλήνα τροφοδοσίας. Σπρώξτε τα προσεκτικά προς τα κάτω με το πατητήρι (10). Μην ασκείτε υπερβολικά πολλή πίεση, διότι μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή.

6.



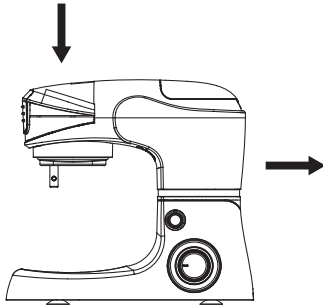
1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή γυρίζοντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση 0 όταν ολοκληρώσετε την κιμαδοποίηση του κρέατος. Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το κουμπί λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα προτού αλλάξετε εξαρτήματα ή προτού αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή ή όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται.
2. Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και τον δίσκο κρέατος.

7.



Για να αφαιρέσετε τον δίσκο κρέατος, στρέψτε το κύριο μέρος έτσι ώστε το βέλος να είναι ευθυγραμμισμένο με τον κύκλο και κατόπιν αφαιρέστε τον.

8.



Επανατοποθετήστε το προστατευτικό κάλυμμα στην υποδοχή εξαρτημάτων.

Οδηγίες για την ασφάλεια:

- Αφαιρείτε πάντοτε τα κόκκαλα, τους χόνδρους, τους τένοντες και τη μεμβράνη του κρέατος πριν από την κιμαδοποίηση.
- Τα κατεψυγμένα τεμάχια κρέατος πρέπει να αποψυχθούν προτού κιμαδοποιηθούν.
- Η κρεατομηχανή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την κιμαδοποίηση κρέατος. Αποφεύγετε το άλεσμα τροφίμων με ζύμη, π.χ. τρόφιμα που περιέχουν τρίμματα ψωμιού, διότι θα μπορούσε να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.
- Μη διατρέχετε ποτέ την κρεατομηχανή σε λειτουργία συνεχόμενα για περισσότερα από 7 λεπτά. Η συνεχόμενη λειτουργία της κρεατομηχανής για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς διάλειμμα ενδέχεται να μειώσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Ύστερα από 7 λεπτά λειτουργίας της συσκευής, κάντε ένα διάλειμμα και περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά μέχρι να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΜΠΛΕΝΤΕΡ

1.

1. Τοποθετήστε το τμήμα του μοτέρ σε μια επίπεδη επιφάνεια π.χ. στον πάγκο της κουζίνας, και βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερό.
 2. Βεβαιωθείτε ότι το προστατευτικό κάλυμμα (11) είναι τοποθετημένο στην υποδοχή εξαρτημάτων (12).
 3. Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι του μπλέντερ (14) από τον περιστρεφόμενο βραχίονα (βλ. εικόνα).

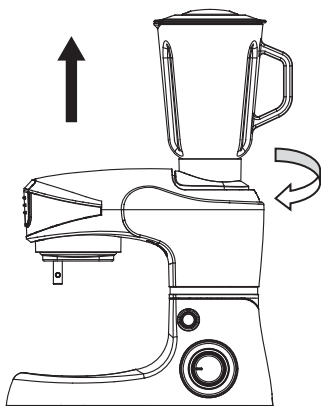
2.

1. Τοποθετήστε το τρόφιμο που θέλετε να αναμίξετε στην κανάτα (31).
 2. Τοποθετήστε το καπάκι του μπλέντερ (30) στην κανάτα και βεβαιωθείτε ότι έχει εφαρμόσει καλά.
 3. Τοποθετήστε το μεσαίο καπάκι (29) μέσα στην οπή του καπακιού του μπλέντερ.

3.

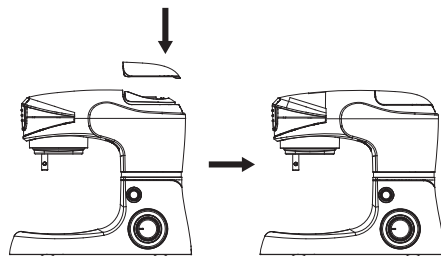
1. Τοποθετήστε το συγκρότημα της κανάτας στο περίβλημα του μοτέρ, έτσι ώστε το βέλος να είναι ευθυγραμμισμένο με τον κύκλο. Γυρίστε το δεξιόστροφα, έτσι ώστε τα δύο βέλη να είναι ευθυγραμμισμένα μεταξύ τους.
 2. Συνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας στην πρίζα ρεύματος και ενεργοποιήστε τη συσκευή. 2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ρύθμισης ταχύτητας στη θέση 1 (ή σε οποιαδήποτε θέση). Η ενδεικτική λυχνία στον πίνακα οργάνων θα ανάψει.
 3. Επιλέξτε με τα τέσσερα κουμπιά ρύθμισης ταχύτητας την ταχύτητα που θέλετε. Οι συνιστώμενες ταχύτητες αναγράφονται στον παραπάνω πίνακα.

4.



1. Μετά τη χρήση απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το κουμπί απενεργοποίησης. Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το κουμπί λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα προτού αλλάξετε εξαρτήματα ή προτού αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή ή όταν αυτή δεν χρησιμοποιείται.
2. Για να αφαιρέσετε το συγκρότημα κανάτας, γυρίστε την κανάτα έτσι ώστε το βέλος να είναι ευθυγραμμισμένο με τον κύκλο και κατόπιν αφαιρέστε το.
3. Αφαιρέστε το καπάκι του μπλέντερ και κατόπιν μπορείτε να αφαιρέσετε το επεξεργασμένο τρόφιμο.

5.



Επανατοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι του μπλέντερ στον περιστρεφόμενο βραχίονα.

Οδηγίες για την ασφάλεια

1. Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πολτοποίηση στερεών συστατικών, τοποθετήστε μικρές μερίδες μέσα στην κανάτα τη μία μετά την άλλη, αντί για μεγάλες ποσότητες ταυτόχρονα.
2. Για την επεξεργασία στερεών συστατικών, πρώτα κόψτε τα σε μικρά τεμάχια (2-3cm).
3. Για την ανάμιξη στερεών συστατικών, ξεκινήστε πρώτα με μια μικρή ποσότητα υγρού. Σταδιακά προσθέστε ολόένα και περισσότερη ποσότητα υγρού μέσω του ανοίγματος του καπακιού.
4. Έχετε πάντα το χέρι σας επάνω στο μπλέντερ όταν αυτό βρίσκεται σε λειτουργία.
5. Για την ανάδευση στερεών ή πολύ παχύρρευστων υγρών συστατικών, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σε κατάσταση παλμικής λειτουργίας, έτσι ώστε οι λεπίδες να μην παγιδεύονται στο προς επεξεργασία υλικό.
6. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφήντε το μοτέρ σε λειτουργία για 1 λεπτό το πολύ, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανση της συσκευής ή συνεπαγόμενη βλάβη.
7. Συνιστάται να πλένετε τη συσκευή προτού τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
8. Καθαρίζετε τη συσκευή ύστερα από κάθε χρήση, αποτρέποντας έτσι τη στερεοποίηση υγρών υπολειμμάτων.
9. Ο διακόπτης δεν ενεργοποιείται μόνιμα στη ρύθμιση «P». Πρέπει να διατηρείτε τον διακόπτη στη ρύθμιση «P».

Χωρητικότητα κανάτας

1500mL

Χωρητικότητα του μπολ

1000 g αλεούρι και 600 ml νερό

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Κατά τον καθαρισμό της συσκευής, θα πρέπει να προσέξετε τα ακόλουθα σημεία:

- Βγάλτε το φιν από την πρίζα του δικτύου τροφοδοσίας και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.
- Μη βυθίζετε το τμήμα στο οποίο βρίσκεται το μοτέρ της συσκευής σε νερό και βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται νερό σε αυτήν.
- Καθαρίστε το τμήμα του μοτέρ σκουπίζοντάς το με ένα νωπό πανί. Μπορείτε να προσθέσετε λίγο καθαριστικό, εάν η συσκευή είναι πολύ λερωμένη.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγαράκια, ατσάλουρμα ή οποιονδήποτε άλλου τύπου ισχυρού διαλύτη ή λειαντικών καθαριστικών για να καθαρίσετε τη συσκευή, διότι μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στις εξωτερικές επιφάνειές της.
- Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα ξεχωριστά. Το σώμα του μύλου κρέατος και άλλα μέρη μπορούν να καθαριστούν σε χλιαρό σαπουνόνερο.
- Τα αξεσουάρ δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων (Σύρμα, Επίπεδος αναδευτήρας, Γάντζος ζυμώματος, Πτερυγωτό περικόχλιο, Δίσκος κοπής λεπτής άλεσης, Δίσκος κοπής μεσαίας άλεσης, Δίσκος κοπής χοντρής άλεσης, Κόφτης, Περιστρεφόμενος κύλινδρος, Κύριο μέρος κρεατομηχανής, Δίσκος κρέατος).
- Προσέξτε να μην αγγίζετε τις λεπίδες ή τα αιχμηρά μέρη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή του καθαρισμού.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει καλά προτού τη χρησιμοποιήσετε ξανά. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι υγρή.
- Συνιστάται να λιπαίνετε τις σίτες κρέατος με φυτικό έλαιο μετά τον καθαρισμό και να τις τυλίγετε με λαδόχαρτο για την αποθήκευσή τους ώστε να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο εμφάνισης σκουριάς και τον κίνδυνο αποχρωματισμού.
- Μετά το πλύσιμο και το στέγνωμα, τοποθετήστε αμέσως το εκάστοτε εξάρτημα στην προστατευτική θήκη του και αποθηκεύστε το.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

Μείγμα (εμουλσιόν): 2 αυγά, 2 κουταλιές της σούπας ξίδι, 250 g λάδι Ρυθμίστε την ισχύ του μπλέντερ στην ταχύτητα 5 και ρίχνετε αργά το λάδι διαμέσου του ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ. Ανακατέψτε για όσο χρειαστεί μέχρι η μαγιονέζα να αποκτήσει υφή γαλακτώματος. Καρότα 400 g καρότα, κατάλληλη ποσότητα νερού Τεμαχισμός αμυγδάλων 200 g αμύγδαλα.		Χτύπημα ασπράδιών αυγών 8 ασπράδια αυγών στο ΜΠΟΛ με το ΣΥΡΜΑ στην ταχύτητα 6.	
		Χτύπημα κρέμας 600 g κρέμας με τον ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΑ στο ΜΠΟΛ στην ταχύτητα 4.	
		Ζύμωμα ζύμης 700 g αλεύρι 200 g αμύγδαλα φιλοκομμένα 15 g αλάτι 28 g βούτυρο 28 g ζάχαρη περ. 500 g νερό (θερμοκρασία 40+/-5°C.)	

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

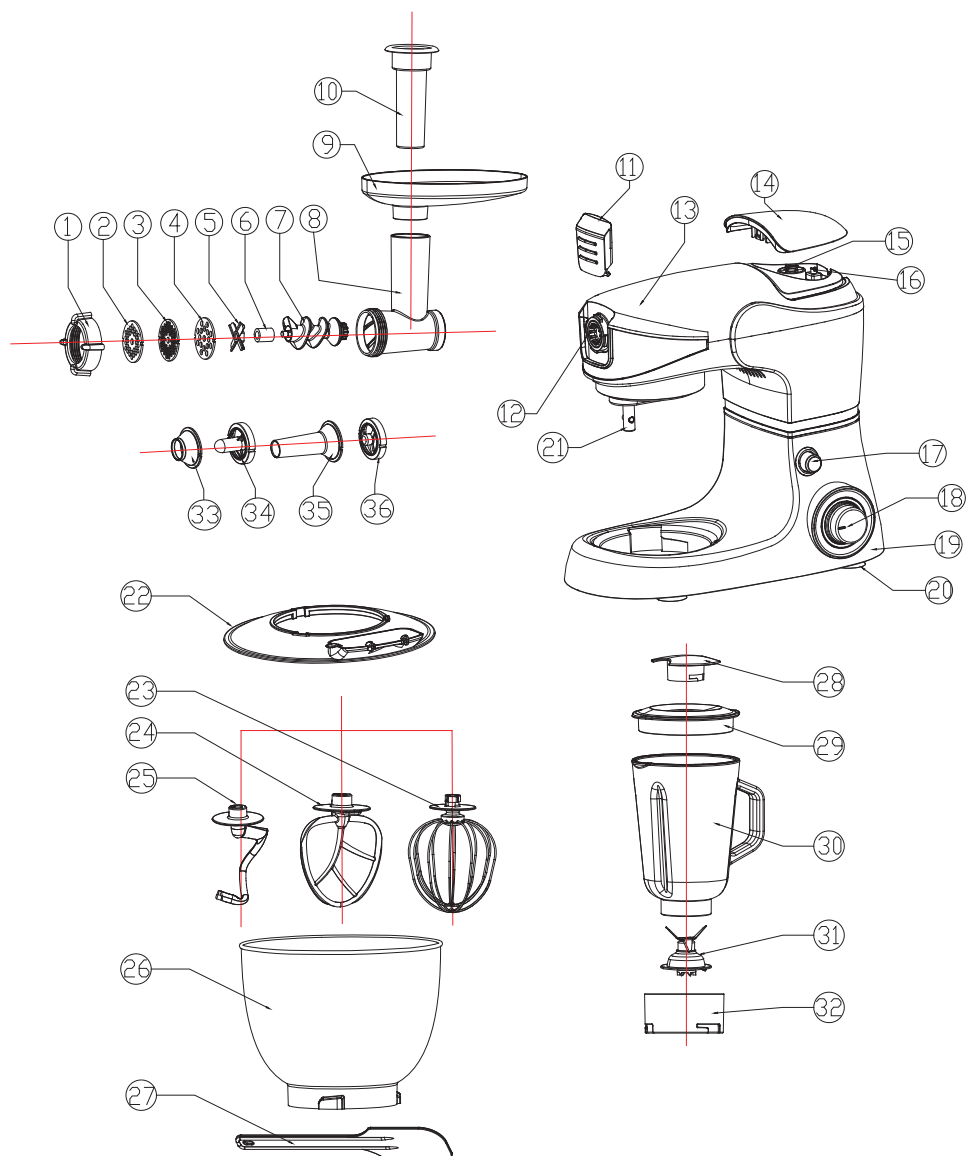
Τάση AC 220-240V
Συχνότητα 50 / 60Hz
Ισχύς 1000W

Ορθή απόρριψη του προϊόντος:



Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται με άλλα οικιακά απόβλητα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφευχθούν πιθανές ζημιές στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση απορριμμάτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε την αειφόρο επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη μεταχειρισμένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να παραλάβουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.

Samo za domaćinstvo.
Pročitajte sva uputstva prije upotrebe ovog proizvoda.



1.	Prstenasta matica	2.	Fini disk za mljevenje
3.	Srednji disk za mljevenje	4.	Disk za grubo mljevenje
5.	Rezač	6.	Silikonska spojnica
7.	Klizač	8.	Tijelo mlinca za meso
9.	Pladanj za meso	10.	Mazanje
11.	Zaštitni poklopac	12.	Utičnica za dodatnu opremu
13.	Okretna ruka	14.	Zaštitni poklopac blendera
15.	Gornja spojnica	16.	Sigurnosan mikro prekidač
17.	Tipka za otpuštanje	18.	Tipka za kontrolu brzine
19.	Motorno kućište	20.	Podloga za stope
21.	Vretno motora	22.	Poklopac posude
23.	Žica za mućenje	24.	Ravna mutilica
25.	Kuka za gnječenje	26.	Posuda za miješanje
27.	Špatula	28.	Srednji poklopac
29.	Blender poklopac	30.	Staklena posuda
31.	Noževi za rezanje	32.	Baza
33.	Kanister za mesne okruglice	34.	Rasipač mesa
35.	Kanister za kobasice	36.	Rasipač mesa

VAŽNE MJERE OPREZA:

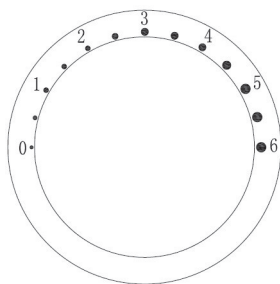
Kada koristite električne uređaje, uvijek se morate pridržavati osnovnih mjera opreza, uključujući sljedeće:
Pročitajte sva uputstva.

- Da biste se zaštitili opasnosti od električnog udara, ne stavljajte kabel jedinice uređaja ili utikač u vodu ili drugu tekućinu.
- Potreban je pažljiv nadzor kada uređaj koriste djeca ili u njihovoj blizini.
- Isključite aparat iz struje kada ga ne koristite, mijenjate pribor i prije čišćenja.
- Izbjegavajte dodirivanje pokretnih dijelova.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Upotreba dodataka koje proizvođač ne preporučuje ili prodaje može izazvati požar, električni udar ili povredu.
- Ne koristite na otvorenom.
- Ne dozvolite da kabel visi preko ruba stola ili pulta.
- Držite ruke i pribor dalje od pokretnih noževa ili diskova tijekom obrade hrane kako biste smanjili rizik od teških tjelesnih povreda ili oštećenja miksera za hranu.
- Noževi su oštri, pažljivo rukujte.

- Da biste smanjili rizik od povreda, nikada ne postavljajte noževe ili diskove na podlogu.
- Prije korištenja uvjerite se da je čvrsto zaključen prije upotrebe aparata.
- Nikada ne stavljajte hranu ručno, uvijek koristite potiskivač hrane.
- Ne pokušavajte polomiti mehanizam za blokiranje poklopca.
- Uvijek koristite blender sa postavljenim poklopcem.
- Kada miješanje nije tekuće, uklonite središnji dio dvodijelne kapice.
- Isključite aparat prije zamjene dodataka.
- Koristite proizvod i sastavite pribor samo kako je navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Isključite aparat prije promjene pribora ili približavanja dijelova koji se kreću u upotrebi.
- Ovaj uređaj nije namijenjen djeci ili drugim osobama bez pomoći ili nadzora ako ih fizičke ili mentalne sposobnosti sprječavaju u sigurnoj upotrebi.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrali sa aparatom.
- Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i njegov kabel držite izvan dosega djece.

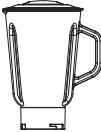
Sačuvajte ova uputstva

PODEŠAVANJE BRZINE UPRAVLJAČKE PLOČE



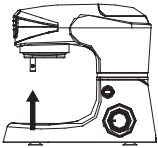
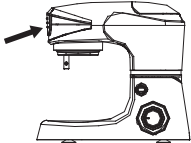
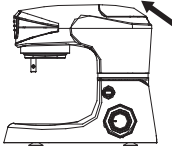
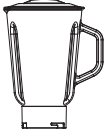
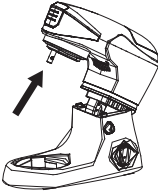
0	Stop
Podešavanje 1-6	Radna brzina
Podešavanje 1	Minimalna brzina – sporo
Podešavanje 6	Maksimalna brzina – brzo

Podešavanje brzine

Dodaci	Slike	Podešavanje brzine	Vrijeme	Kapacitet
Kuka za gnječenje		1-3	30 sekundi pri brzini 1 i 3-5 minuta pri brzini 3	1000 g brašno i 600 ml voda
Ravna mutilica		2-4	5-7 min	
Žica za mućenje		5-6	5-7 min	Najmanje bjelanjci od 3 jaja
Mašina za mljevenje mesa		5-6	5-7 min	
Blender		5-6	1 min	1.5 L max

OPERATIVNE POZICIJE

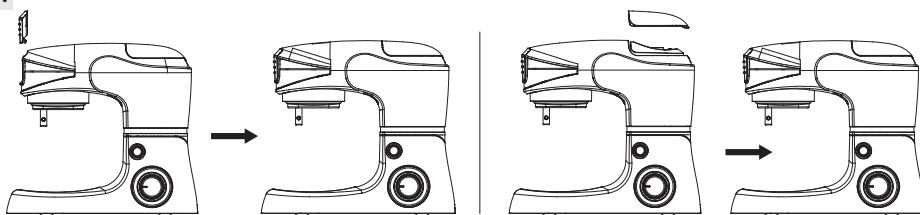
UPOZORENJE! Upravljajte aparatom samo ako je pribor/alat pričvršćen prema ovoj tablici i nalazi se u radnom položaju.

Stavke	Pozicija	Dodaci		
1.				
2.				
3.				
4.		Postavite kuku za gnječenje, ravnu mutilicu, žicu za mućenje prema vašoj želji		

Opasnost od povreda od rotirajućih dodataka!
Dok aparat radi, držite prste dalje od posude za miješanje.
Ne mijenjajte alate sve dok aparat ne miruje i nije isključen iz struje. Kada se isključi, pogon nakratko nastavlja raditi.

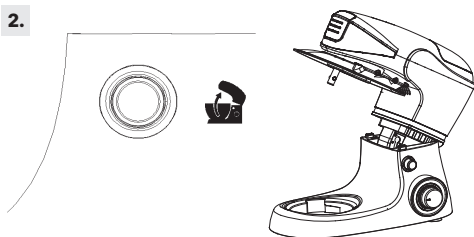
KAKO SE KORISTI KUKA ZA GNJEČENJE, RAVNA MUTILICA, UMUTITI

1.



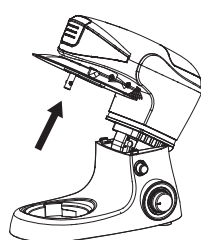
1. Postavite aparat na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uvjerite se da stoji čvrsto.
2. Uvjerite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za dodatnu opremu (12)
3. Postavite zaštitni poklopac blendera (14) u gornju spojnicu okretnog kraka (13). (Vidi sliku)

2.



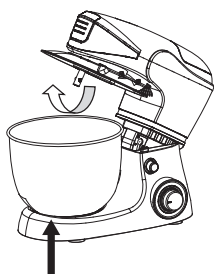
Okrenite tipku za otpuštanje ruke (17) u smjeru kazaljke na satu. Istovremeno podignite okretnu ruku (13) rukom tako da se klikne na svoje mjesto. Okretna ruka (13) se nagne prema gore.

3.



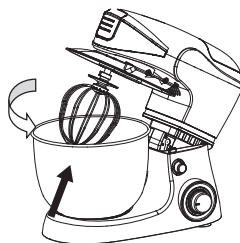
Postavite poklopac posude (22) na okretni krak (13) i malo ga okrenite u smjeru kazaljke na satu, tako da se čvrsto zaključa.

4.



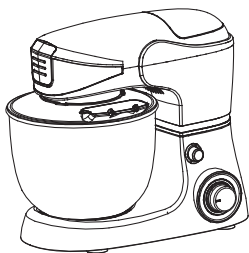
1. Stavite hranu u posudu za miješanje (26).
2. Postavite posudu za miješanje (26) u udubljenje na kućištu motora (19).
3. Lagano okrenite posudu za miješanje (26) u smjeru kazaljke na satu, tako da se zaključava na svom mjestu.

5.



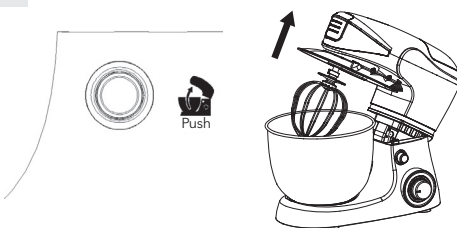
1. Postavite štitnik za prskanje da se okreće Ruka (13), kao što je prikazano na slici i osigurajte da se dobro popravi.
2. Postavite potreban pribor (24 sa 23, 22 ili 25) na vreteno motora (21) na donjoj strani okretnog kraka (13).
3. Kuka za gnječenje (25) koristi se za teško tijesto, mljeveno meso ili druge zahtjevne poslove gnječenja.
B. Ravna mutilica (24) se koristi za miješanje lakših vrsta tijesta.
C. Žica za mućenje (23) se koristi za šlag, bjelanjce itd.
4. Okrenite pribor tako da se igle na vretenu poravnaju sa ulegnućima na gornjem rubu pribora. Pritisnite pribor uz okretnu ruku i istovremeno ga okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se igle ne zakače i pribor ne zaključa na svom mjestu sigurno. Pribor ne smije biti labav niti ga možete izvući.

6.



1. Spustite okretnu ruku (13) tako da se klikne na svoje mjesto. Poklopac mora čvrsto pristajati uz posudu za miješanje (26), u suprotnom je nepravilno postavljen. Aparat je sada spreman za upotrebu.
2. Uključite kabel za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. Okrenite tipku za kontrolu brzine (18) na brzinu 1 (ili bilo koju postavku brzine) indikatorska lampica na upravljačkoj ploči će sada svijetliti.
3. Odaberite brzinu koju želite koristiti. Tipka za brzinu 1 je najsporije, a tipka za brzinu 6 je najveća brzina. Preporučene brzine, vrijeme i kapacitet prikazani su u gornjoj tablici.
4. Ako trebate strugati unutar posude za miješanje, pričekaite da se pribor potpuno zaustavi. Koristite lopaticu, nikada prstima.

7.

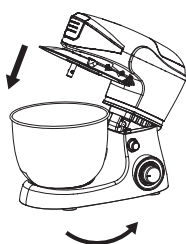
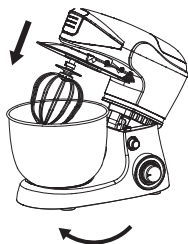


1. Isključite aparat okretanjem tipke na 0 kada završite sa miješanjem. Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice prije nego što promijenite pribor ili prije nego što ga rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Okrenite tipku za otpuštanje okretno ruke (17) u smjeru kazaljke na satu, istovremeno podignite okretnu ruku rukom tako da se klikne na svoje mjesto. Okretna ruka (13) se nagne.

8.

8.1

8.2



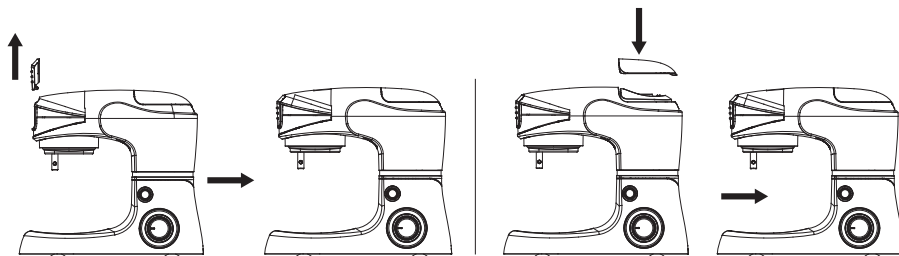
1. Odvojite pribor okretanjem u smjeru kazaljke na satu.
2. Uklonite posudu za miješanje sa pripremljenom hranom u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

**VAŽNO!**

Temperatura vode koja će se dodavati u tijesto na 40 +/- 5 °C stupnjeva prilikom pripreme za tijesto je u tijeku.

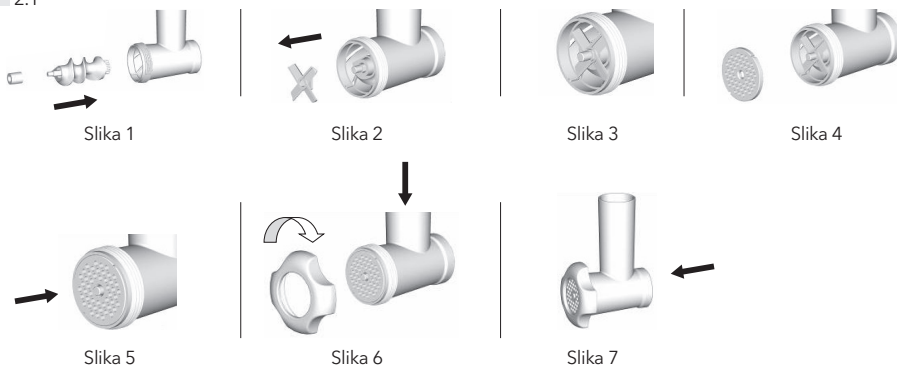
MAŠINA ZA MLJEVENJE MESA

1.



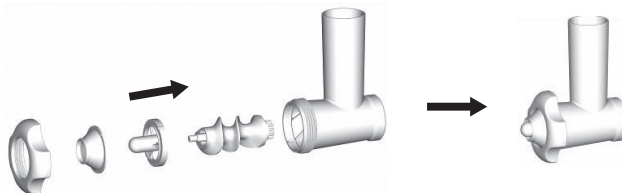
1. Postavite aparat na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uvjerite se da stoji čvrsto.
2. Uvjerite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za dodatnu opremu (12)
3. Postavite zaštitni poklopac blendera (14) u okretni krak (13). (Pogledajte sliku)

2. 2.1



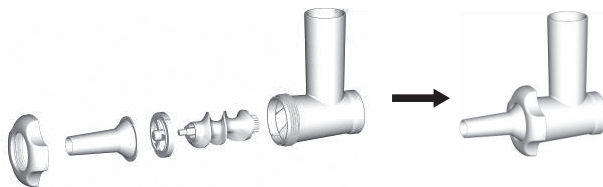
1. Postavite svitak (7) u tijelo mašine za mljevenje mesa (8).
2. Postavite silikonsku spojnicu (6) na klizni spoj (pogledajte sliku).
3. Montirajte rezač (5) na spojnicu (vidi sliku). Oštri rubovi rezača trebaju biti usmjereni ka disku za usitnjavanje.
4. Postavite jedan od tri diska za usitnjavanje (2,3,4) na vrh rezača (pogledajte sliku). Okrenite disk za mljevenje tako da se dva udubljenja poravnaju sa iglama na tijelu mašine za mljevenje mesa. Odaberite disk za sjeckanje. Možete odabrati fine, srednje i grube.
5. Postavite prstenastu maticu (1) preko diska za mljevenje na tijelu mašine za mljevenje mesa (pogledajte sliku). Okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste zaključali. Prstenasta matica mora čvrsto držati disk za mljevenje na svom mjestu. Ali nemojte previše zatezati.

2.2



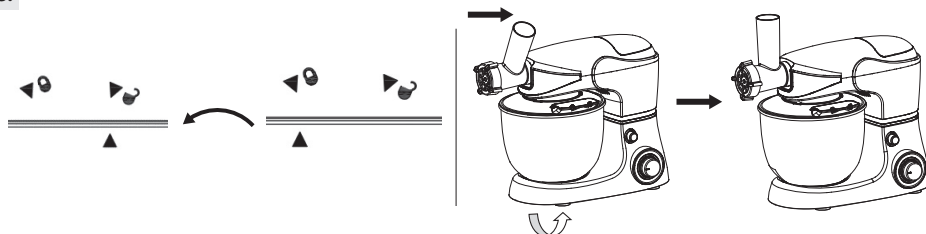
1. Postavite svitak (7) u tijelo stroja za mljevenje mesa (8) s tankim metalnim spojem prema van i čvrsto pritisnite na mjesto.
2. Namjestite rasipač mesa (34) i spremnik za mesne okruglice (33) na spojni spoj (vidi sliku). Okrenite ga tako da dva udubljenja budu poravnata sa iglama na tijelu stroja za mljevenje mesa.
3. Namjestite prstenastu maticu (1) preko spremnika mesnih okruglica na tijelu stroja za mljevenje mesa (vidi sliku). Okrenite u smjeru kazaljke na satu za zaključavanje. Prstenasta matica mora čvrsto držati kanister mesnih okruglica. Ali nemojte previše zatezati.

2.3



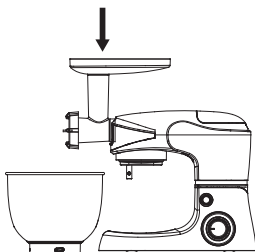
1. Postavite svitak (7) u tijelo stroja za mljevenje mesa (8) s tankim metalnim spojem prema van i čvrsto pritisnite na mjesto.
2. Namjestite rasipač tijesta (36) i spremnik za kobasice (35) na spojni spoj (vidi sliku). Okrenite ga tako da dva udubljenja budu poravnata s iglama na tijelu stroja za mljevenje mesa.
3. Namjestite prstenastu maticu (1) preko okruglog držača mesa na tijelu stroja za mljevenje mesa (vidi sliku). Okrenite u smjeru kazaljke na satu za zaključavanje. Prstenasta matica mora čvrsto držati kanister s kobasicama. Ali nemojte previše zatezati.

3.



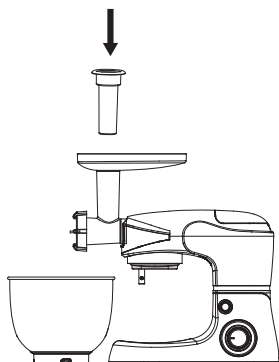
To je tijelo mašine za mljevenje mesa (8) u utičnici za dodatnu opremu (12), tako da je strelica poravnata sa krugom. Okrenite je u vertikalni položaj, tako da je strelica poravnata sa strelicom.

4.



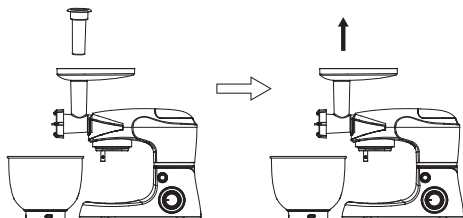
1. Postavite pladanj za meso (9) na tijelo mašine za mljevenje mesa (8) tako da široki dio bude postavljen iznad motornog prostora aparata.
2. Posudu za miješanje (26) ili slično postavite ispod otvora tijela mlinca za meso.
3. Aparat je sada spreman za upotrebu.

5.



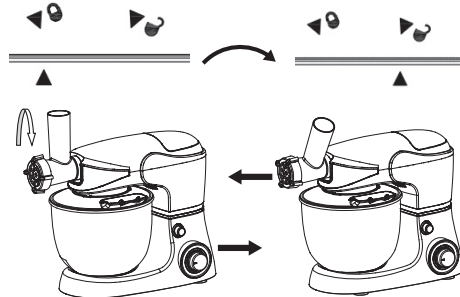
1. Uključite kabel za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga.
2. Uključite kabel za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. Okrenite tipku za kontrolu brzine na brzinu 1 (ili bilo koju postavku brzine). Indikatorska lampica na upravljačkoj ploči će sada svijetliti.
3. Narežite meso na manje komade, tako da komadići stanu u cijev za hranjenje. Narežite na kockice ili narežite na trake širine cca. 2,5 cm.
4. Stavite komade na pladanj (9).
5. Odaberite željenu brzinu pomoću četiri tipke za brzinu. Preporučene brzine prikazane su u gornjoj tablici.
6. Komadići mesa putuju niz cijev za hranjenje. Pažljivo pritisnite tamper (10) prema dolje. Ne pritiskajte previše, inače možete oštetiti uređaj.

6.



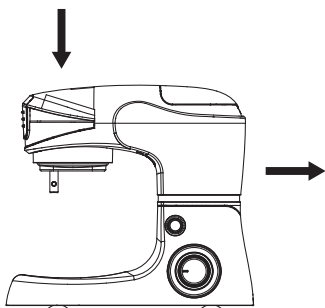
1. Isključite aparat okretanjem tipke na O kada završite sa mljevenjem mesa. Isključite aparat na prekidaču i izvucite ga iz utičnice prije nego što promijenite pribor, ili prije nego što aparat rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Uklonite potiskivač i pladanj za meso.

7.



Da biste odvojili mlin za meso, okrenite tijelo tako da je strelica poravnata sa krugom, a zatim ga uklonite.

8.

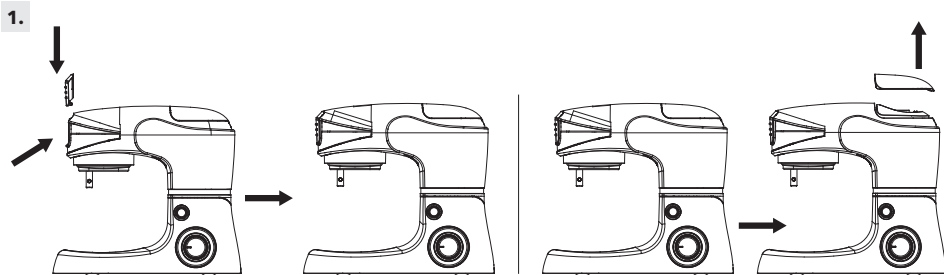


Ponovo postavite zaštitni poklopac preko utičnice za pribor.

Sigurnosna uputstva:

- Prije mljevenja mesa uvijek uklonite kosti, tetive i kožu.
- Zamrznutu hranu morate temeljito odmrznuti prije mljevenja.
- Mlin za meso se smije koristiti samo za mljevenje mesa. Izbjegavajte mljevenje pastozne hrane, npr. hranu koja sadrži mrvice jer to može oštetiti uređaj.
- Nikada ne koristite neprekidno mlin za meso duže od 7 minuta. Ako mlin za meso predugo radi bez pauze, to može smanjiti životni vijek aparata. Nakon što ste aparat koristili 7 minuta, napravite pauzu i sačekajte najmanje 30 minuta prije nego što ga ponovo upotrijebite.

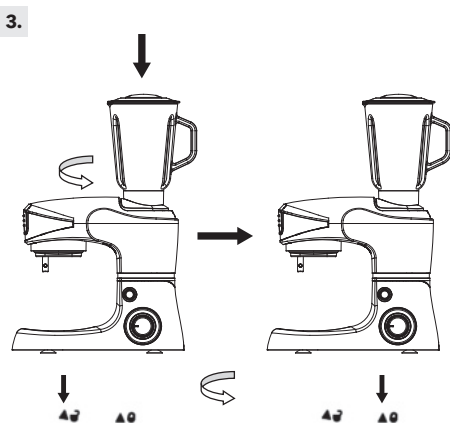
BLENDER



1. Postavite dio motora na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uvjerite se da stoji čvrsto.
2. Uvjerite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za pribor (12).
3. Skinite zaštitni poklopac blendera (14) sa okretne ruke (pogledajte sliku).

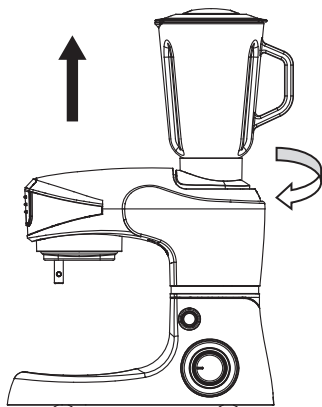


1. Stavite namirnice koje želite preraditi u posudu (31).
2. Stavite poklopac blendera (30) u posudu i provjerite da li je dobro pokriven.
3. Postavite srednji poklopac (29) u otvor na poklopcu blendera.



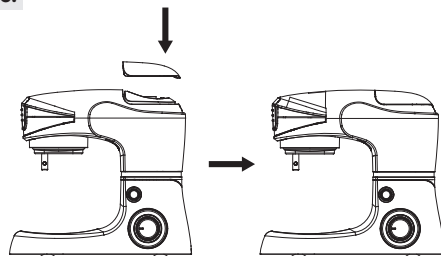
1. Postavite sklop tegle u motornu kućicu, tako da je strelica poravnata sa krugom. Okrenite je u smjeru kazaljke na satu, tako da je strelica poravnata sa strelicom.
2. Uključite kabel za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. 2. Okrenite tipku za kontrolu brzine na speed 1 (ili bilo koju postavku brzine). Indikatorska lampica na upavljačkoj ploči će sada biti svijetli.
3. Odaberite željenu brzinu pomoću četiri tipke za brzinu. Preporučene brzine prikazane su u gornjoj tablici.

4.



1. Isključite aparat pritiskom na tipku OFF nakon upotrebe. Isključite aparat na prekidaču i izvucite ga iz utičnice prije nego što promijenite pribor, ili prije nego što aparat rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Da biste odvojili sklop tegle, okrenite posudu tako da je strelica poravnata sa krugom, a zatim je uklonite.
3. Uklonite poklopac blendera, pa možete staviti van obrađenu hranu.

5.



Ponovo postavite zaštitni poklopac blendera na okretnu ruku.

Sigurnosna uputstva:

1. Da biste postigli najbolje rezultate pri obradi čvrstih sastojaka, stavljajte male porcije u posudu jedan po jedan umjesto da stavljate veliku količinu odjednom.
2. Ako obrađujete čvrste sastojke, prvo ih narežite na male komade (2-3 cm).
3. Prilikom miješanja čvrstih sastojaka prvo počnite sa malom količinom tekućine. Postepeno dodajte sve više tekućine kroz otvor na poklopcu.
4. Uvijek stavljajte ruku na vrh blendera dok koristite uređaj.
5. Za miješanje čvrstih ili vrlo gustih tekućih sastojaka preporučujemo da na blender simulirate pulsni način rada kako biste spriječili da se oštrice zaglave.
6. **Napomena: Koristite motor najviše 1 minutu kako biste spriječili pregrijavanje ili posljedična oštećenja.**
7. Preporučljivo je da očistite aparat prije prve upotrebe.
8. Očistite aparat nakon svake upotrebe, izbjegavajući nakupljanje tekućine.
9. Prekidač se ne uključuje stalno u postavci „P“. Prekidač morate držati u postavci „P“

Kapacitet staklene posude

1,5 L

Kapacitet metalne posude

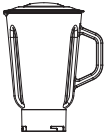
1000 g brašna i 600 ml vode

ČIŠĆENJE

Prilikom čišćenja uređaja obratite pažnju na sljedeće točke:

- Izvadite utikač iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi prije čišćenja.
- Ne uranjajte dio motora uređaja u vodu i pazite da voda ne uđe u uređaj.
- Očistite dio motora brisanjem vlažnom krpom. Može se dodati malo deterdženta ako je aparat jako zaprljan.
- Za čišćenje aparata nemojte koristiti podloge za ribanje, čeličnu vunu ili bilo koji oblik jakih otapala ili abrazivnih sredstava za čišćenje jer mogu oštetiti vanjske površine aparata.
- Aparat rastavite i posebno očistite sav pribor. Tijelo mašine za mljevenje mesa i drugi dijelovi mogu se čistiti u toploj vodi sa sapunom.
- Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa (Žica za mučenje, Ravna mutilica, Kuka za gnječenje, Prstenasta matica, Fini disk za mljevenje, Srednji disk za mljevenje, Disk za grubo mljevenje, Rezač, Klizač, Tijelo mlinca za meso, Pladanj za meso)
- Pazite da ne dodirnete oštrice ili oštre dijelove tijekom upotrebe i čišćenja.
- **VAŽNO! Ostavite da se potpuno osuši nakon čišćenja prije ponovne upotrebe. Ne koristite aparat ako je vlažan.**
- Preporučujemo da nakon čišćenja rešetke za meso podmažete biljnim uljem i spremite u papir otporan na masnoću kako biste smanjili rizik od hrđe i promjene boje.
- Nakon pranja i sušenja, odmah stavite dodatak u zaštitnu navlaku radi skladištenja.

PRIMJERI PRIMJENE

Emulzija: 2 jaja 2 žličice octa 250 g ulja. Podešavanje blendera do koraka 5 i ulje koje polako curi kroz SREDNJU KAPU. Miješajte sve dok postane majoneza. Mrkva 400 g mrkve, voda Sjckanje badema 200g Badema.		Umutiti bjelanjke 8 bjelanjaka u metalnoj posudi, pjenastom brzinom 6.	
		Umutiti krem 600 g kreme sa ravnom mutilicom u metalnoj posudi pri brzini 4.	
		Miješenje tijesta 700 g brašna 200 g sjckanih badema 15 g soli 28 g maslaca 28 g šećera oko 500 g vode (temperatura 40 +/- 5 °C)	

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

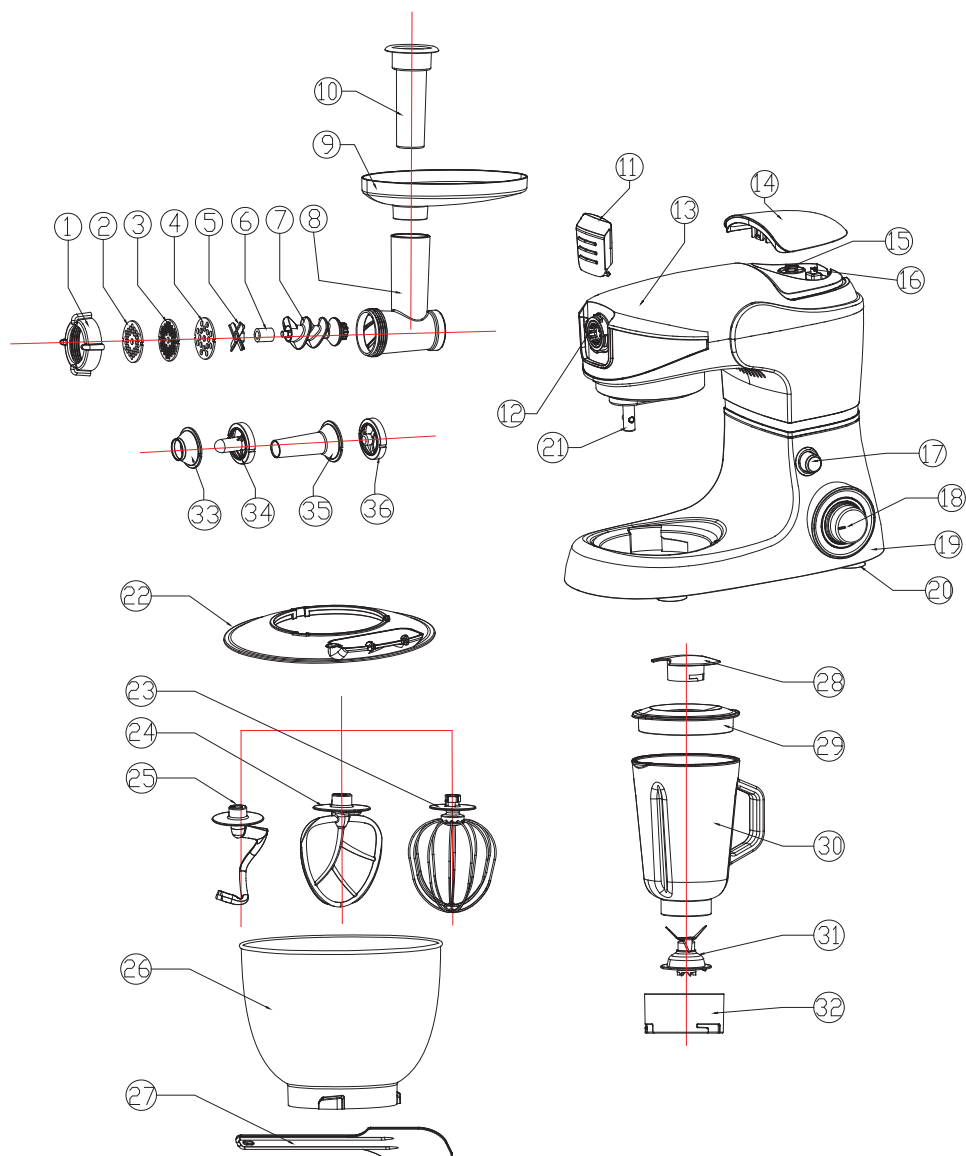
Napon AC 220-240V
Frekfencija 50/60Hz
Snaga 1000W

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućnim otpadom u cijeloj EU. Da biste spriječili moguću štetu po okoliš ili zdravlje ljudi zbog nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte da biste promovirali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Da biste vratili svoj korišteni uređaj, koristite sustave za vraćanje i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojega je proizvod kupljen, oni mogu uzeti proizvod za ekološku reciklažu.

Csak háztartási célokra.
Olvassa el az utasításokat mielőtt használni kezdi a gépet.



1.	Gyűrűs anya	2.	Finom darálótárcsa
3.	Közepes darálótárcsa	4.	Durva darálótárcsa
5.	Szeletelő	6.	Szilikon tömítőgyűrű
7.	Csigatengely	8.	Darálókamra
9.	Hústálca	10.	Tömő
11.	Védőburkolat	12.	Tartozékcsatlakozó aljzat
13.	Forgatható kar	14.	Turmixgép védőburkolat
15.	Felső csatlakozó	16.	Biztonsági mikrokapcsoló
17.	Kioldógomb	18.	Sebességszabályozó gomb
19.	Motor house	20.	Csúszásgátló
21.	Keverőtengely	22.	Tálfedő
23.	Habverő	24.	Keverőlapát
25.	Dagasztóhorog	26.	Keverőtál
27.	Spatula	28.	Fedélbetét
29.	Biztonsági fedél	30.	Edény
31.	Vágópenge	32.	Csatlakozóalap
33.	Fasírt doboz	34.	Hússzóró
35.	Kolbászos doboz	36.	Tésztaszóró

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

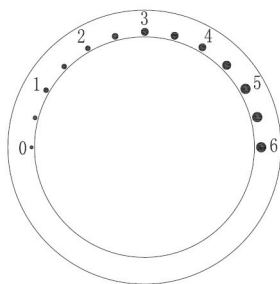
Elektromos készülék használatakor mindig be kell tartani az alapvető óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

- Olvassa el az összes utasítást.
- Az áramütés elleni védelem érdekében ne tegye a készülékegységet, a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba.
- Szigorú felügyeletre van szükség, ha a készüléket gyermekek, vagy ha gyermekek közelében használják.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, amikor tartozékot cserél, és tisztítás előtt is.
- Ne érjen hozzá a mozgó alkatrészekhez.
- A sérült tápkábelt kizárólag a gyártó, annak szakszervize, vagy egy megfelelő végzettséggel rendelkező szakember cserélheti ki.
- A gyártó által nem ajánlott vagy forgalmazott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- Ne használja kültéren.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztal vagy a pult szélein túl lógjon.
- Tartsa távol a kezét és az eszközöket a mozgó pengéktől és tárcsáktól az ételek feldolgozása közben.
- A pengék rendkívül élesek, óvatosan bánjon velük.
- A sérülésveszély csökkentése érdekében soha ne tegye le a vágókéseket vagy tárcsákat a munkapultra.
- A használat előtt győződjön meg róla, hogy a készülék stabilan áll.

- Soha ne adagolja kézzel az ételt, mindig használjon adagolót.
- Ne próbálja meg kikerülni a fedél biztonsági reteszelő mechanizmusát.
- A turmixgépet mindig felszerelt fedéllel működtesse.
- Ha nem folyékony halmazállapotú ételt mixel, a fedélbetét kiszerezhető.
- Tartozékcseré előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- A terméket és a tartozékokat csak a használati útmutatóban említettek szerint használja.
- A készüléket 8 év alatti gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességeikben korlátozott, illetve a készüléket és annak használatát nem ismerő személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha a berendezés biztonságos módon történő használatára és az ezzel járó veszélyekre vonatkozó szabályokat megismerték. Ne hagyja, hogy a gyermekek a készülékkel játszanak. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak szülői felügyelet mellett végezzék.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és annak vezetékeit gyermekek számára elérhetetlen helyen.

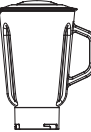
Őrizze meg a használati útmutatót

VEZÉRLŐPANEL SEBESSÉGBEÁLLÍTÁSA



0	Működési sebesség
Beállítás 1-6	Operating speed
Beállítás 1	Minimális sebesség - lassú
Beállítás 6	Maximális sebesség - gyors

Sebesség beállítása

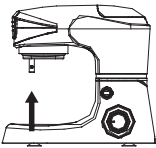
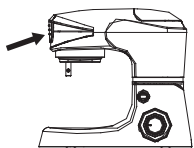
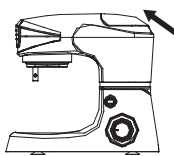
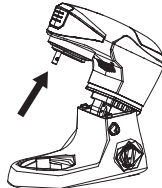
Tartozékok	Kép	Sebesség-beállítás	Időtartam	Mennyiség
Dagasztó-horog		1-3	30 másodperc 1-es sebességnél, 3-5 perc 3-as sebességnél	1000 g liszt és 600 ml víz
Lapos keverőlapát		2-4	5-7 perc	
Habverő		5-6	5-7 perc	Legalább 3 tojásfehérje
Húsdaráló		5-6	5-7 perc	
Turmix		5-6	1 perc	1.5 L maximum

HASZNÁLAT



FIGYELEM!

A készüléket csak akkor működtesse, ha a tartozék/szerszám az alábbi táblázat szerint van felerősítve, és a készülék stabil felületen áll.

Tétel	Pozíció	Kiegészítő		
1.				
2.				
3.				
4.		Szerelje fel igény szerint a kiegészítő elemeket.		

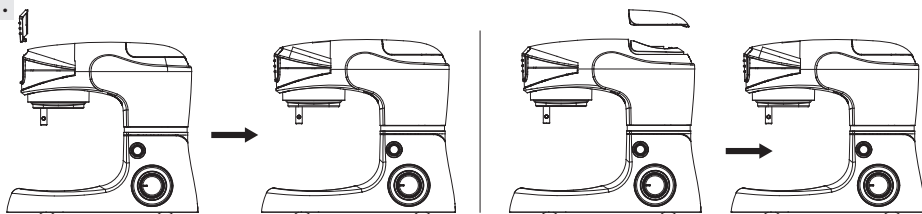
Sérülésveszély a forgó eszközök miatt!

A készülék működése közben tartsa távol az ujjait a keverőedénytől.

Mindaddig ne cseréljen tartozékot, amíg a gép teljesen le nem áll. Kikapcsolás után a tartozékok egy rövid ideig még mozoghatnak.

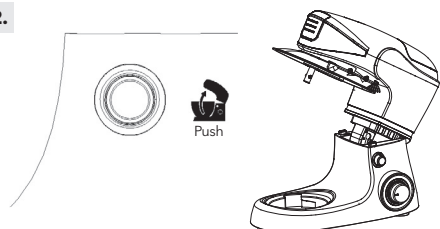
A KIEGÉSZÍTŐK HASZNÁLATA

1.



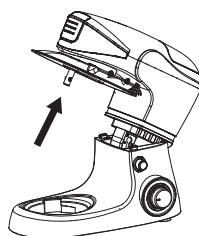
1. Helyezze a készüléket egy sík felületre, például egy konyhapultra, és győződjön meg róla, hogy szilárdan áll.
2. Győződjön meg róla, hogy a védőburkolat (11) a tartozék aljzatra (12) van felszerelve.
3. Helyezze a védőburkolatot (14) a kar (13) felső csatlakozójába (lásd az ábrát).

2.



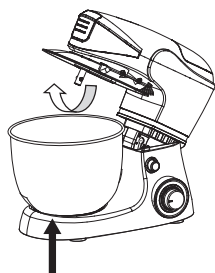
Fordítsa el a karkilódó gombot (17) az óramutató járásával megegyező irányba, ezzel egy időben emelje fel a kart (13) kézzel úgy, hogy az egy kattánással a helyére rögzüljön. A kar (13) felfelé billen.

3.



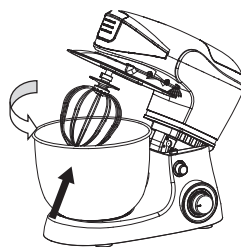
Illessze a tál fedelét (22) a karra (13), és fordítsa el kissé az óramutató járásával megegyező irányba, hogy biztonságosan rögzüljön.

4.



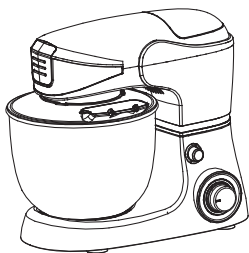
1. Tegye az ételt a keverőtálba (26).
2. Helyezze a keverőtálat (26) a motorház (19) mélyedésébe.
3. Fordítsa el kissé a keverőedényt (26) az óramutató járásával megegyező irányba, hogy rögzüljön a helyén.

5.



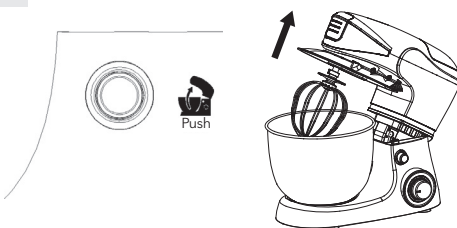
1. Szerelje fel a védőfedelet a karra (13) úgy, ahogy a képen látható és biztonságosan rögzítse azt.
2. Szerelje fel a kívánt tartozékot (24, 23, 22, vagy 25) a motortengelyre (21) a kar (13) alsó oldalán.
3. A. A dagasztóhorog (25) tésztahoz, darált húshoz vagy más nehézdagasztási munkákhoz használható.
B. A lapos habverő (24) a könnyebb tészták keverésére szolgál.
C. A habverő (23) a tejszín, a tojásfehérje stb. felverésére szolgál.
4. Fordítsa el a tartozékot úgy, hogy a tengelyen lévő csapok egy vonalba kerüljenek a tartozék felső szélén lévő mélyedésekkel. Nyomja a tartozékot a forgókarra, és ezzel egyidőben forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba mindaddig, amíg a csapok be nem akadnak, és a tartozék biztonságosan be nem rögzül a helyére. Egyik tartozékot sem szabad laza rögzítéssel használni.

6.



1. Engedje le a kart (13) úgy, hogy az egy kattanással a helyére rögzüljön. A fedőnek szorosan illeszkednie kell a keverőtálhoz (26). A készülék most már használatra kész.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati csatlakozóba, és kapcsolja be. Fordítsa a sebességszabályozó gombot (18) a sebesség 1 (vagy bármelyik sebességbeállítás) állásba, a vezérlőpanelen lévő jelzőfény világítani fog.
3. Válassza ki a kívánt sebességet. Az 1. sebesség a leglassabb, a 6. sebesség pedig a leggyorsabb. Az ajánlott sebességeket, időtartamot és kapacitást a fenti táblázat tartalmazza.
4. Ha a keverőtál falára tapad az étel, várja meg, amíg a készülék teljesen leáll, mielőtt leszedné. Csak spatulát használjon!

7.

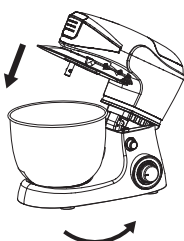
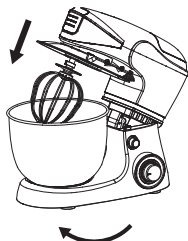


1. Ha végzett, akkor kapcsolja ki a készüléket a gomb "O" állásba fordításával. Mielőtt kicseréli a tartozékokat, vagy mielőtt szétszedi a készüléket, illetve ha éppen nem használja, akkor húzza ki a konnektorból.
2. Fordítsa el a kar kioldógombját (17) az óramutató járásával megegyező irányba és ezzel egyidőben emelje fel a kart kézzel úgy, hogy az egy kattanással a helyére rögzüljön. A kar (13) felfelé billen.

8.

8.1

8.2



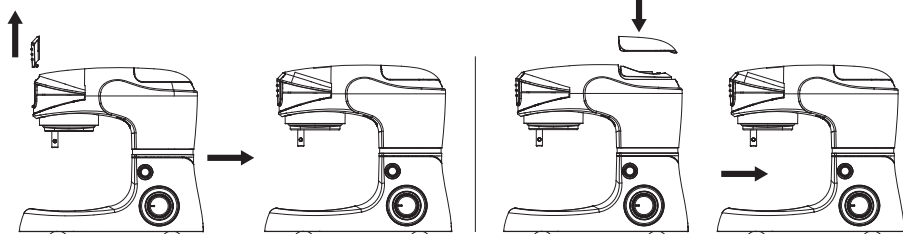
1. Vegye le a tartozékat az óramutató járásával megegyező irányba történő elfordítással.
2. Vegye ki a keverőtálat az elkészített étellel az óramutató járásával ellentétes irányba fordítással.

⚠ FONTOS!

A víz hőmérséklete, amelyet a tésztához adagol legfeljebb 40-45°C fokra legyen, ha azt folyamat közben adagolja hozzá az alapanyagokhoz.

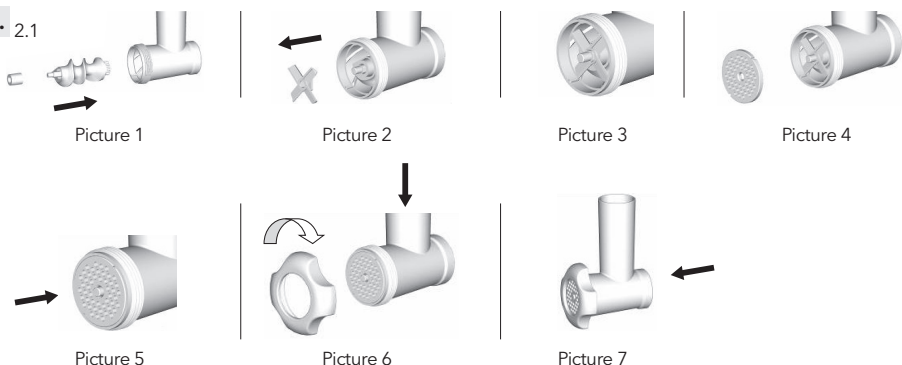
HÚSDARÁLÓ

1.



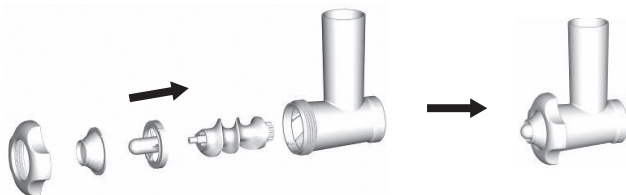
1. Helyezze a készüléket egy sík felületre, például egy konyhapultra, és győződjön meg róla, hogy stabilan áll.
2. Győződjön meg róla, hogy a védőburkolat (11) fel van szerelve a tartozék aljzatra (12).
3. Helyezze a védőburkolatot (14) a forgókarra (13) (lásd az ábrát).

2. 2.1



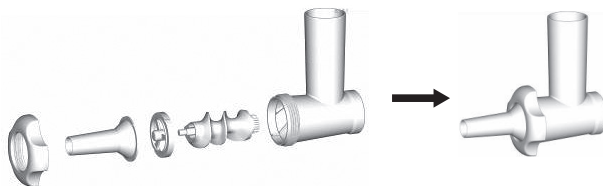
1. Illessze a csigatengelyt (7) a húsdarálólábazba (8).
2. Illessze a szilikonsatlakozót (6) a csigatengelyre (lásd az ábrát).
3. Illessze a vágószerszemet (5) a csigatengelyre (lásd az ábrát). A vágóéleknek a darálótárcsa felé kell nézniük.
4. Helyezze a három darálótárcsa (2,3,4) egyikét a vágóeszköz tetejére (lásd az ábrát). Fordítsa el a darálótárcsát úgy, hogy két bemélyedés a húsdarálólábazban lévő csapokkal egy vonalba kerüljön. Válassza ki a kívánt darálótárcsát. Választhatja a finom, közepes és durva fokozatot.
5. Illessze a gyűrűs anyát (1) a húsdarálólábazban lévő darálótárcsára (lásd az ábrát). Forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a rögzítéshez. A gyűrűs anyának biztonságosan a helyén kell tartania a darálótárcsát, de ügyeljen rá, hogy ne húzza meg túlságosan.

2.2



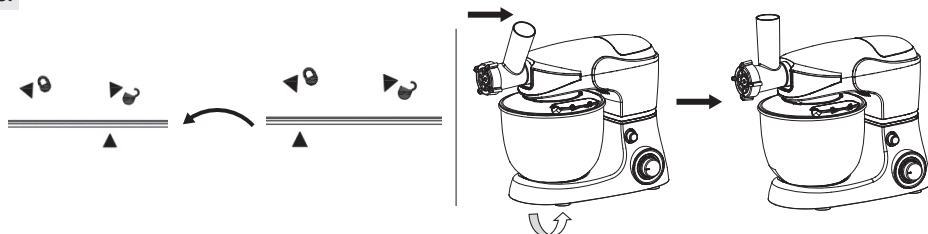
1. Illessze a tekercset (7) a húsdaráló testébe (8) úgy, hogy a vékony fémcsatlakozás kifelé nézzen, és erősen nyomja a helyére.
2. Illessze a hússzórót (34) és a húsgombóc-tartót (33) a görgős csatlakozóra (lásd az ábrát). Forgassa el úgy, hogy a két bemélyedés egy vonalba kerüljön a húsdaráló testén lévő csapokkal.
3. Illessze a gyűrűs anyát (1) a húsgombóc-tartóra a húsdaráló testén (lásd az ábrát). Forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a rögzítéshez. A gyűrűs anyának biztonságosan a helyén kell tartania a húsgombóc-tartályt. De ne húzza túl.

2.3



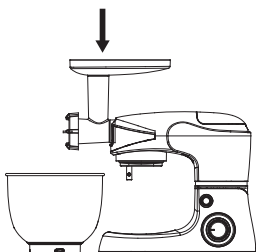
1. Illessze a tekercset (7) a húsdaráló testébe (8) úgy, hogy a vékony fémcsatlakozás kifelé nézzen, és erősen nyomja a helyére.
2. Illessze a tésztaaszórót (36) és a kolbászdobozt (35) a görgős csatlakozóra (lásd az ábrát). Forgassa el úgy, hogy a két bemélyedés egy vonalba kerüljön a húsdaráló testén lévő csapokkal.
3. Illessze a gyűrűs anyát (1) a húsdaráló testén lévő kerek hústartóra (lásd az ábrát). Forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba a rögzítéshez. A gyűrűs anyának biztonságosan a helyén kell tartania a kolbászdobozt. De ne húzza túl.

3.



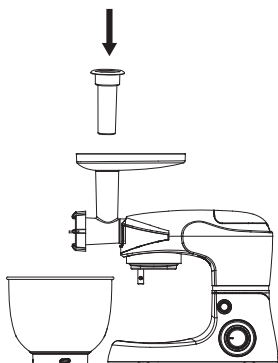
Illessze a húsdarálóláhzát (8) a tartozék foglatába (12) úgy, hogy a nyíl a körrel egy vonalban legyen. Fordítsa függőleges helyzetbe, úgy, hogy a nyilak egy vonalban legyenek.

4.



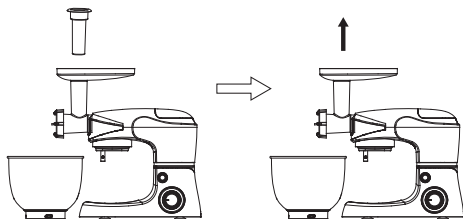
1. Illessze a hústálcát (9) a húsdarálóláhzára (8) úgy, hogy a hosszabb rész a készülék motorháza fölé kerüljön.
2. Helyezze a keverőtálat (26) vagy hasonlót a húsdaráló kivezető nyílása alá.
3. A készülék most már használatra kész.

5.



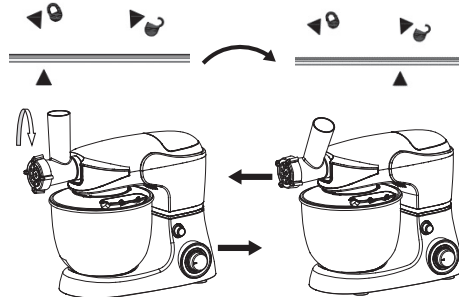
1. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati csatlakozóba, és kapcsolja be a készüléket.
2. Fordítsa a sebességszabályozó gombot a sebesség 1 (vagy bármelyik sebességbeállításra), a vezérlőpanelen lévő jelzőfény világítani fog.
3. Vágja fel kockákra, vagy kb. 2,5 cm széles csíkokra a húst, hogy azok beférjenek az húsdaráló csővébe.
4. Helyezze a darabokat a tálcára (9).
5. Válassza ki a kívánt sebességet. Az ajánlott sebességeket a fenti táblázat tartalmazza.
6. A húsdarabok lefelé haladnak csőben. Óvatosan nyomja lefelé a tömővel (10), de ügyeljen rá, hogy ne nyomja túl erősen, különben megsérülhet a készülék.

6.



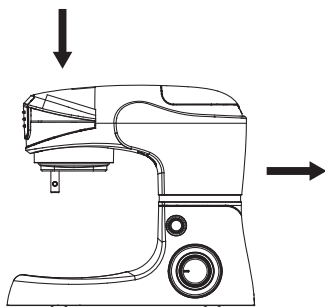
1. Ha végezt, akkor kapcsolja ki a készüléket a gomb "O" állásba fordításával. Mielőtt kicseréli a tartozékokat, vagy mielőtt szétszedi a készüléket, illetve ha éppen nem használja, akkor húzza ki a konnektorból.
2. Vegye ki a tömőt és a hústálcát

7.



A húsdaráló levételéhez fordítsa el a testet úgy, hogy a nyíl a körrel egy vonalba kerüljön, majd vegye le.

8.

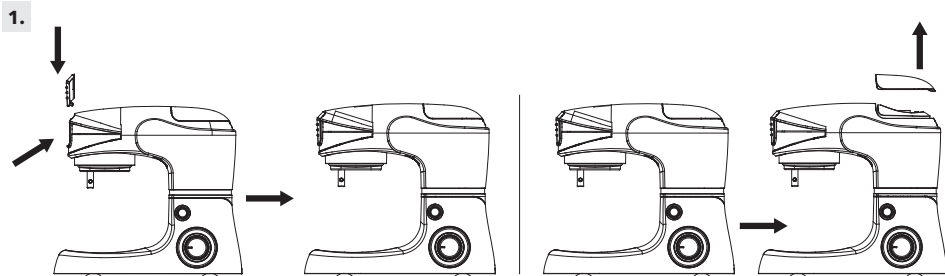


Helyezze vissza a védőburkolatot a tartozékaljzatra.

Biztonsági utasítások

- A hús darálása előtt mindig távolítsa el a csontot, a szálkát, az inakat és a bőröket.
- A fagyasztott élelmiszereket alaposan ki kell olvasztani a darálás előtt.
- A húsdarálót csak húsdarálásra szabad használni. Kerülje a pépes ételek, pl. zsemlemorzsát tartalmazó ételek darálását, mivel ez károsíthatja a készüléket.
- Soha ne működtesse a húsdarálót folyamatosan 7 percnél tovább. A húsdaráló túl hosszú ideig történő folyamatos, szünet nélküli működtetése csökkentheti a készülék élettartamát. 7 perc után tartson szünetet és várjon legalább 30 percet, mielőtt újra használná a készüléket.

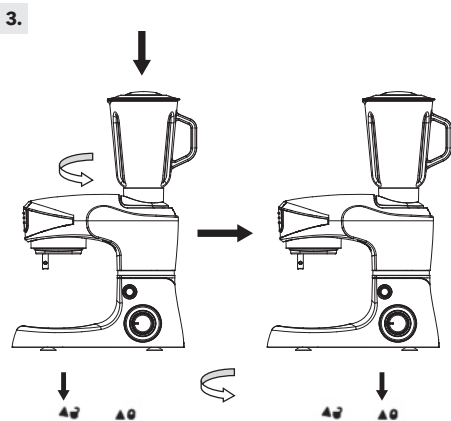
TURMIX



1. Helyezze a készüléket egy sík felületre, például egy konyhapultra, és győződjön meg róla, hogy stabilan áll.
2. Győződjön meg róla, hogy a védőburkolat (11) fel van szerelve tartozékaljzatra (12).
3. Vegye le a turmixgép védőburkolatát (14) a karról (lásd az ábrát).

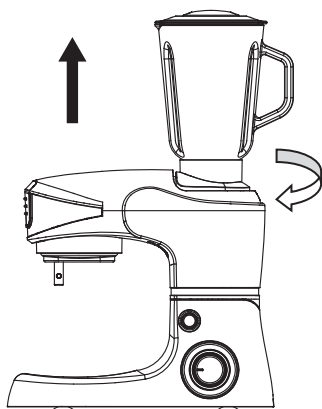


1. Helyezze a feldolgozni kívánt élelmiszert az edénybe (31).
2. Illessze rá a turmixgép fedelét (30) és zárja le.
3. Helyezze a fedélbetétet (29) a turmixgép fedelén lévő lyukba.



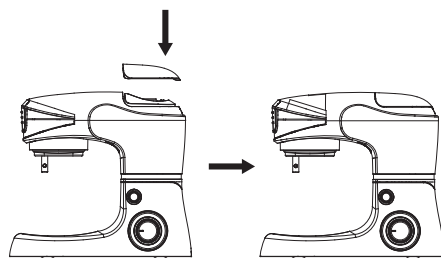
1. Helyezze a edényt a motorházra úgy, hogy a nyíl a körrel egy vonalban legyen, majd forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba úgy, hogy a nyilak egy vonalban legyenek.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati csatlakozóba, és kapcsolja be.
3. Fordítsa a sebességszabályozó gombot a sebesség 1 (vagy bármelyik sebességfokozat) állásba, a vezérlőpanelen lévő jelzőfény világítani fog. Az ajánlott sebességeket a fenti táblázat tartalmazza.

4.



1. Ha végezt, akkor kapcsolja ki a készüléket a gomb "O" állásba fordításával. Mielőtt kicseréli a tartozékokat, vagy mielőtt szétszedi a készüléket, illetve ha éppen nem használja, akkor húzza ki a konnektorból.
2. Az edény levételéhez fordítsa el azt úgy, hogy a nyíl a körrel egy vonalba kerüljön, majd vegye ki.
3. Vegye le a turmixgép fedelét, majd öntse ki a feldolgozott ételeket.

5.



Illesse vissza a turmixgép védőburkolatát a karra.

Biztonsági utasítások

1. A legjobb eredmény elérése érdekében a szilárd összetevők pürésítésekor egyszerre csak kisebb adagot tegyen az edénybe.
2. A szilárd összetevők feldolgozásakor vágja fel azokat apró darabokra (2-3 cm).
3. Miközben szilárd hozzávalókat kever össze, akkor fokozatosan adjon hozzá kis mennyiségű folyadékot a fedélnyíláson keresztül.
4. A kezét mindig a turmixgép tetejére helyezze, amikor a készüléket kezeli.
5. Szilárd vagy nagyon sűrű összetevők keveréséhez javasoljuk, hogy a turmixgépet ún. "impulzus" üzemmódban használja, hogy a pengék ne akadjanak el.
6. **Megjegyzés:** A motort legfeljebb 1 percig működtesse egyhuzamban, hogy elkerülje a túlmelegedést vagy az ebből eredő károkat.
7. Az első használat előtt célszerű a készüléket alaposan elmosni.
8. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
9. A kapcsolót nem lehet a "P" állásba kapcsolni, a készülék csak addig működik, amíg a gombot ott tartja.

A turmix edény kapacitása

1500ml

Keverőtál kapacitása

1000g liszt és 600ml víz

TISZTÍTÁS

A készülék tisztításakor az alábbiakra kell odafigyelnie:

- Tisztítás előtt húzza ki a villásdugót a hálózati aljzatból, és hagyja kihűlni a készüléket.
- Ne merítse a készülék motoros részét vízbe, és győződjön meg róla, hogy nem kerül víz a készülékbe.
- A motoregységet nedves ruhával törölje át. Ha a készülék erősen szennyezett, egy kevés mosószert is hozzáadhat.
- A készülék tisztításához ne használjon súrolószivacsot, acélgyapotot vagy bármilyen erős oldószert vagy súrolószert, mert ezek károsíthatják a készülék külső felületeit.
- Szerelje szét a készüléket, és külön megmoshatja az összes tartozékot. A húsdaráló teste és egyéb részei langyos, szappanos vízben tisztíthatók.
- A tartozékok nem alkalmasak mosogatógépben történő mosogatásra (Habverő, Keverőlapát, Dagasztóhorog, Gyűrűs anya, Finom darálótárcsa, Közepes darálótárcsa, Durva darálótárcsa, Szeletelő, Csigatengely, Darálókamra, Hústálca).
- Használat és tisztítás közben ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a pengéket vagy az éles részeket.
- **FONTOS!** Tisztítás után hagyja teljesen megszáradni az alkatrészeket, mielőtt újra használná a készüléket. Ne használja a készüléket, ha még nedves.
- Javasoljuk, hogy tisztítás után kenje be a húsdaráló tárcsákat egy kevés növényi olajjal, és tárolja őket zsírálló papírban, ezzel minimálisra csökkentve a rozsdásodás és az elszíneződés esélyét.
- Mosás és szárítás után helyezze a tartozékokat egy védő edénybe.

PÉLDÁK

Majonéz 2 tojás 2 evőkanál ecet 250 g olaj Állítsa a motorsebességet az 5. fokozatba és az olajat csak fokozatosan öntse hozzá a fedélnyíláson keresztül. Turmixoljon addig, amíg a majonéz állaga megfelelő nem lesz. Sárgarépa 400 g sárgarépa megfelelő mennyiségű víz Mandula aprítása 200g mandula		Tojásfehérje felverése Tegyen 8 tojásfehérjét a keverőtálba, majd indítsa el a gépet 6-os sebességgel.	
		A tejszín felverése Kb. 600 g tejszín kezdjen el felverni a lapos keverőkanállal, 4-es sebességfokozaton.	
		Tésztadagasztás 700g liszt 200 g apróra vágott mandula 15g só 28g vaj 28g cukor kb. 500g víz (hőmérséklet 40 +/-5°C.)	

SPECIFIKÁCIÓK

Feszültség AC 220-240V

Frekvencia 50/60Hz

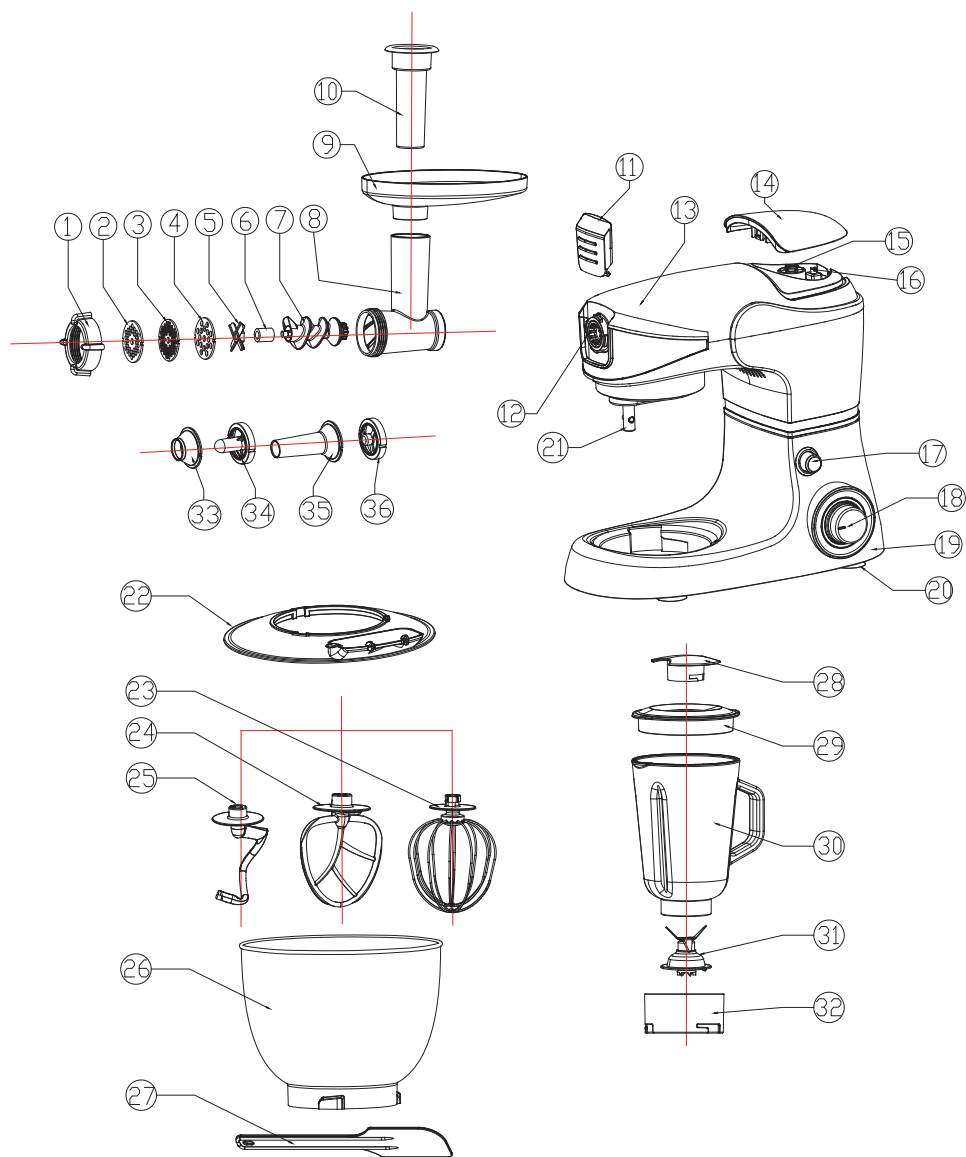
Teljesítmény 1000W

HULLADÉKKEZELÉS:



A fenti szimbólum azt jelzi, hogy a helyi törvényeknek és előírásoknak megfelelően a készüléket a háztartási hulladéktól elkülönítve kell a hulladékba helyezni. Ha a termék eléri élettartama végét, vigye a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőpontra. A készülék elkülönített módon történő gyűjtése és újrahasznosítása segít megővni a természeti erőforrásokat, és biztosítja, hogy az újrahasznosítás az emberi egészség és a környezet védelmével összhangban történjen. A termék újrahasznosítása érdekében további információért forduljon az illetékesekhez, a helyi hulladékgyűjtő szolgáltatóhoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

Само за домашна употреба.
Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред употреба.



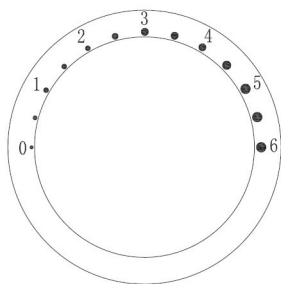
1.	Прстенеста навртка	2.	Диск за фино мелење
3.	Диск за средно мелење	4.	Груб диск за мелење
5.	Секач	6.	Силиконска спојка
7.	Скролање	8.	Телото за мелење месо
9.	Линија за месо	10.	Местење
11.	Заштитен капак	12.	Приклучок за додатоци
13.	Врточка рачка	14.	Заштитен капак
15.	Горна спојка	16.	Безбеден микро-прекинувач
17.	Копче за ослободување	18.	Копче за контрола на брзината
19.	Кукиште за мотор	20.	Подлога
21.	Моторно вретено	22.	Капак на садот
23.	Маталки	24.	Рамен тепач
25.	Кука за месење	26.	Сад за мешање
27.	Шпатула	28.	Средна чашка
29.	Капак за блендер	30.	Тегла
31.	Сечило	32.	База за чашата
33.	Канистер за кофтиња	34.	Распрскувач на месо
35.	Канистер за колбаси	36.	Распрскувач на тесто

ВАЖНА БЕЗБЕДНОСНА МЕРКА

- Кога користите електричен апарат, основните мерки на претпазливост секогаш треба да се почитуваат, вклучително и следново:
- Прочитајте ги сите упатства.
- За да се заштитите од ризик од електричен удар, не ставајте го кабелот на апаратот и не го приклучувајте во вода или друга течност.
- Потребен е строг надзор кога апаратот го користат деца или во близина на деца.
- Исклучете го апаратот од струја кога не го користите, менувате додаток и пред чистење.
- Избегнувајте контакт со подвижните делови.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот или неговиот сервис или слично квалификувано лице за да избегнете опасност.
- Употребата на додатоци што не се препорачани или продадени од производителот може да предизвика пожар, електричен шок или повреда.
- Не користете на отворено.
- Не оставајте го кабелот да виси на работ од масата или работната маса.
- Држете ги рацете и приборот подалеку од сечила или дискови што се движат додека обработувате храна за да го намалите ризикот од сериозни повреди на лица или оштетување на миксерот за храна.
- Ножевите се остри, ракувајте внимателно.
- За да го намалите ризикот од повреда, никогаш не ставајте сечила или дискови за сечење на основата.
- Бидете сигурни дека е безбедно заклучено на место пред да работите со апаратот.
- Никогаш не ја мешајте храната со рака, секогаш користете туркач на храна.
- Не обидувајте се да го победите механизмот за заклучување на капакот.
- Секогаш ракувајте со блендер со капаче.
- Кога не мешате течност, отстранете го централното капаче од два дела.
- Исклучете ја машината пред да го замените додатокот.
- Користете го производот и монтирајте го додатокот како што е наведено во упатството за корисникот.
- Исклучете го апаратот пред да ги смените додатоците или да се приближите до деловите што се движат во употреба.
- Овој апарат не е наменет за употреба од деца или други лица без помош или надзор доколку нивните физички, сетилни или ментални способности ги спречуваат да го користат безбедно. Децата треба да бидат надгледувани за да се осигурате дека не си играат со апаратот.
- За европските земји:
- Овој апарат не смее да го користат деца. Чувајте го апаратот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца.
- Апаратите можат да ги користат лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење доколку се под надзор или им бидат дадени инструкции за користење на апаратот на безбеден начин и ако ги разбираат опасностите. Децата не смеат да си играат со апаратот.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојување ако е оставен без надзор и пред да го монтирате, расклопите или исчистите.

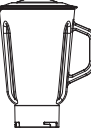
Зачувајте ги овие упатства

ПОСТАВУВАЊЕ НА БРЗИНА НА КОНТРОЛНАТА ТАБЛА



0	Stop
Поставки 1-6	Брзина за работа
Поставка 1	Средна брзина – споро
Поставка 6	Максимална брзина – брзо

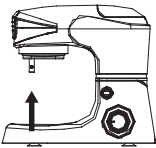
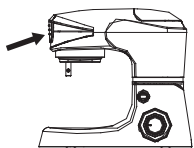
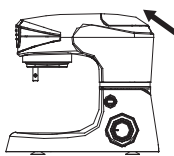
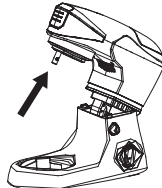
Поставување брзина

Додатоци	Слика	Поставување брзина	Време	Капацитет
Кука за месење		1-3	30 секунди при брзина 1 и 3-5 мин со брзина 3	1000 г брашно и 600 ml вода
Рамен тепач		2-4	5-7 min	
Маталка		5-6	5-7 min	Најмалку белка од 3 јајца
Машина за мелење месо		5-6	5-7 min	
Блендер		5-6	1 min	1.5L макс

РАБОТНИ ПОЗИЦИИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ракувајте со апаратот само кога додатокот/алатката е прикачена според оваа табела и е во работна положба.

Ставка	Позиција	Додаток		
1.				
2.				
3.				
4.		Поставете Кука за месење, Рамен тепач, Маталка, по ваша желба.		

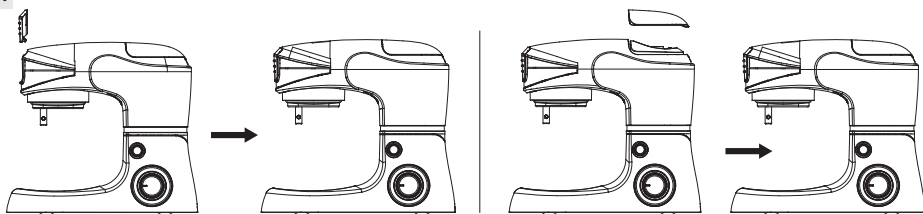
Опасност од повреда од ротирачките алатки!

Додека уредот работи, чувајте ги прстите надвор од садот за мешање.

Не менувајте ги алатките додека апаратот сеуште работи и не се исклучи од струја. Кога се исклучува, погонот продолжува да работи кратко.

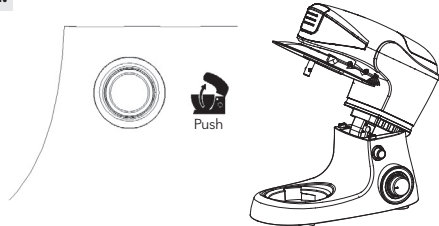
КАКО ДА СЕ КОРИСТАТ КУКАТА ЗА МЕСЕЊЕ, РАМЕН ТЕПАЧ, МАТАЛКА

1.



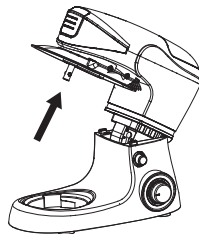
1. Ставете го апаратот на рамна површина, на пр. работна маса и проверете дали стои цврсто.
2. Осигурете се дека заштитниот капак (11) е поставен на приклучокот за дополнителна опрема (12)
3. Ставете го заштитниот капак на блендерот (14) во горната спојка на вртчката глава (13). (Види илустрација)

2.



Свртете го копчето за ослободување на рачката (17) во насока на стрелките на часовникот. Истовремено кренете ја вртчката глава (13) со рака, така што ќе се заклучи на своето место со кликување, вртчката глава (13) се навалува нагоре.

3.



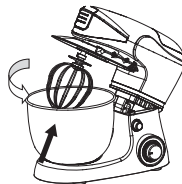
Наместете го капакот на садот (22) на вртчката глава (13) и свртете го малку во насока на стрелките на часовникот, така што ќе се заклучи безбедно во својата положба.

4.



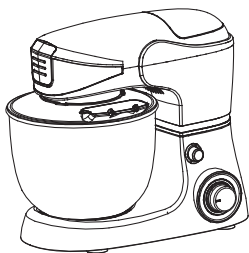
1. Ставете ја храната во садот за мешање (26).
2. Наместете го садот за мешање (26) во вдлабнатината на моторниот простор (19).
3. Свртете го садот за мешање (26) малку во насока на стрелките на часовникот, за да се заклучи во својата положба.

5.



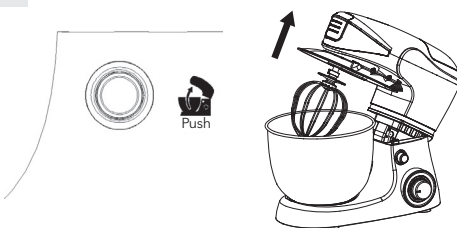
1. Ставете го штитникот за прскање на вртчката глава (13), како што е прикажано на сликата и осигурајте се добро пасува.
2. Наместете го потребниот додаток (24 со 23, 22 или 25) на вретеното на моторот (21) од долната страна на вртчката глава (13).
3. А. Куката за месење (25) се користи за тешко тесто, мелено месо или други тешки работи за месење. Б. Рамен тепач (24) се користи за мешање на полесни видови тесто. В. Маталките (23) се користат за матење крем, белки од јајца, итн.
4. Свртете го додатокот, така што игличките на вретеното се порамнети со вдлабнатините на горниот раб на додатокот. Притиснете го додатокот врз раката за вртење и свртете го спротивно од стрелките на часовникот истовремено додека игличките не се заглават и додатокот не се заклучи безбедно во својата положба. Додатокот не смее да биде лабав, ниту пак да можете да го извлечете.

6.



1. Спунтете ја вртливата глава (13) така што ќе се заклучи на место со клик. Капакот мора цврсто да се вклопи со садот за мешање (26), инаку неправилно е поставен. Апаратот сега е подготвен за употреба.
2. Вклучете го кабелот за напојување во главниот штекер и вклучете го. Свртете го копчето за контрола на брзината (18) на брзина 1 (или која било поставка за брзина) на контролната табла сега ќе биде осветлено.
3. Изберете ја брзината што сакате да ја користите. Копчето за брзина 1 е најбавното, а копчето за брзина 6 е најбрзо. Препорачаните брзини, време и капацитет се прикажани во горната табела.
4. Ако треба да изгребете во садот за мешање, почекајте додека додатокот не престане целосно. Користете шпатула, никогаш прстите.

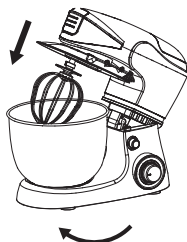
7.



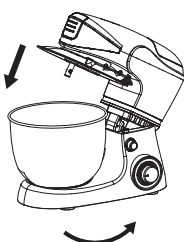
1. Исклучете го апаратот со вртење на копчето О кога ќе завршите со мешање. Исклучете го апаратот и исклучете го од струја пред да ги смените додатоките, или пред да го разделите апаратот или кога не го користите.
2. Свртете го копчето за отпуштање на вртливата рака (17) во насока на стрелките на часовникот. Истовремено кренете ја раката за вртење со рака така што ќе се заклучи на своето место со кликување arm Вртливата глава (13) се навалува нагоре.

8.

8.1



8.2



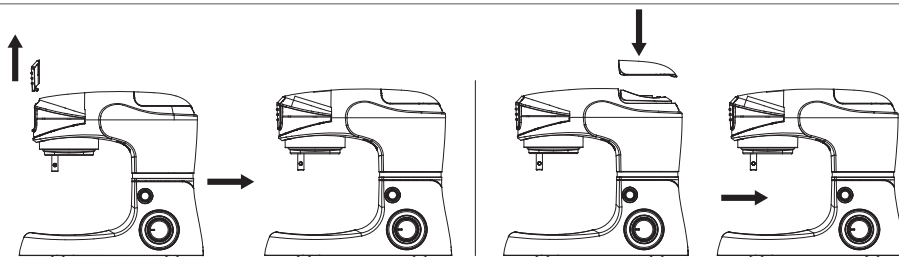
1. Откачете го додатокот вртејќи го во насока на стрелките на часовникот.
2. Отстранете го садот за мешање со подготвена храна спротивно од стрелките на часовникот.

ВАЖНО!

Температурата на водата што ќе се додаде во тестото на 40 +/- 5 °C степени при подготовка за тесто е во тек.

МАШИНА ЗА МЕЛЕЊЕ МЕСО

1.



1. Ставете го апаратот на рамна површина, на пр. кујнски шалтер и проверете дали стои цврсто.
2. Осигурете се дека заштитниот капак (11) е поставен на приклучокот за дополнителна опрема (12)
3. Ставете го заштитниот капак на блендерот (14) во вртливата глава(13). (Види илустрација)

2. 2.1



Илустрацијата 1



Илустрацијата 2



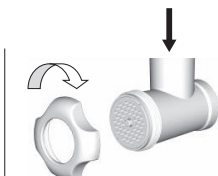
Илустрацијата 3



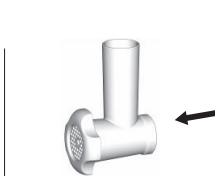
Илустрацијата 4



Илустрацијата 5



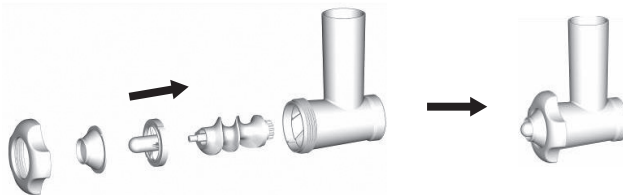
Илустрацијата 6



Илустрацијата 7

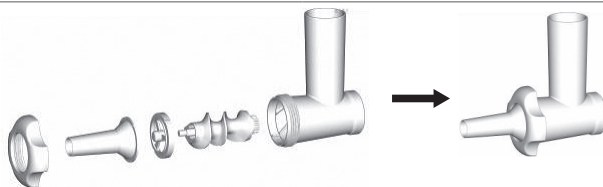
1. Вметнете го свитокот (7) во телото на мелницата за месо (8).
2. Поставете ја силиконската спојка (6) на лизгачката врска (видете ја илустрацијата).
3. Наместете го секачот (5) на лизгачката врска (видете ја илустрацијата). Острите рабови на секачот треба да бидат насочени кон дискот за мелење.
4. Наместете еден од трите дискови за мелење (2,3,4) на врвот на секачот (видете ја илустрацијата). Свртете го дискот за мелење така што две вдлабнатини се порамнети со игличките на телото на мелницата за месо. Изберете го дискот за мелење за потребната конзистентност. Можете да изберете фино, средно и грубо.
5. Наместете го прстенот (1) над дискот за мелење на телото на мелницата за месо (видете ја илустрацијата). Свртете го во правец на стрелките на часовникот за заклучување. Прстенестата навртка мора сигурно да го држи дискот за мелење на место. Но, не затегнувајте. Тоа е телото на мелница за месо (8) во приклучокот за дополнителна опрема (12), така што стрелката е порамнета со кругот. Свртете ја во вертикална положба, така што стрелката е усогласена со стрелката.

2.2



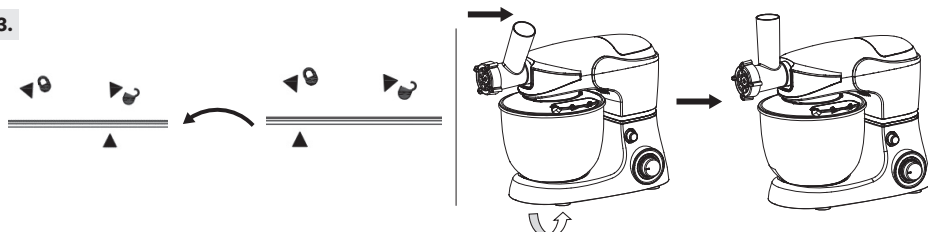
1. Поставете го свитокот (7) во телото на машината за мелење месо (8) со тенкиот метален спој нанадвор и цврсто притиснете го на своето место.
2. Поставете ги макачот за месо (34) и канистерот за кофтиња (33) на приклучокот за лизгање (видете ја илустрацијата).
3. Ставете ја прстенестата навртка (1) над канистерот за кофтиња на телото на мелницата за месо (видете ја илустрацијата). Свртете во насока на стрелките на часовникот за да заклучите. Прстенестата навртка мора безбедно да го држи канистерот за кофтиња на своето место. Но, не затегнувајте премногу.

2.3



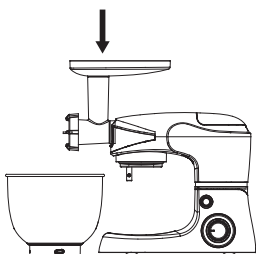
1. Поставете го свитокот (7) во телото на машината за мелење месо (8) со тенкиот метален спој нанадвор и цврсто притиснете го на своето место.
2. Ставете го шевецот за тесто (36) и канистерот за колбаси (35) на приклучокот за свиток (видете ја илустрацијата). Свртете го така што двете вдлабнатини да се усогласат со игличките на телото на машината за мелење месо.
3. Поставете ја прстенестата навртка (1) над тркалезниот држач за месо на телото на машината за мелење месо (видете ја илустрацијата). Свртете во насока на стрелките на часовникот за да заклучите. Прстенестата навртка мора безбедно да го држи канистерот со колбаси на своето место. Но, не затегнувајте премногу.

3.



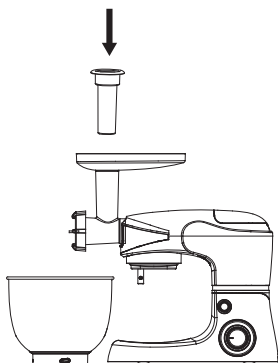
Наместете го капакот на садот (22) на вртчката глава (13) и свртете го малку во насока на стрелките на часовникот, така што ќе се заклучи безбедно во својата положба.

4.



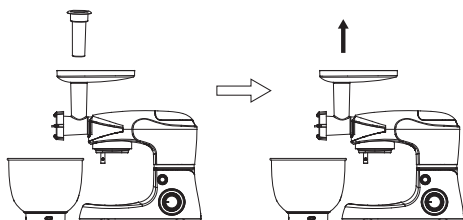
1. Ставете го садот за месо (9) на телото на мелницата за месо (8) така што широкиот дел е поставен над моторниот простор на апаратот.
2. Ставете го садот за мешање (26) или слично под отворот на телото на мелницата за месо.
3. Апаратот сега е подготвен за употреба.

5.



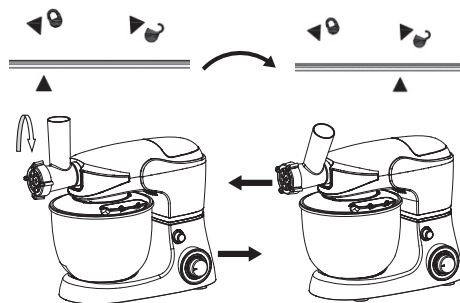
1. Вклучете го кабелот за напојување во главниот штекер и вклучете го.
2. Вклучете го кабелот за напојување во главниот штекер и вклучете го. Свртете го копчето за контрола на брзината на индикаторско светло на брзина 1 (или која било поставка за брзина) на контролната табла сега ќе биде осветлено.
3. Исечете го месото на помали парчиња, да одговараат на цевката. Исечете ги на коцки или исечете ги на ленти со ширина од прил. 2,5 см.
4. Ставете ги парчињата на тепсијата (9).
5. Изберете ја саканата брзина користејќи ги четирите копчиња за брзина. Препорачаните брзини се прикажани во горната табела.
6. Парчињата месо патуваат низ цевката за хранење. Внимателно притиснете надоу (10). Не притискајте премногу, инаку може да го оштетите апаратот.

6.



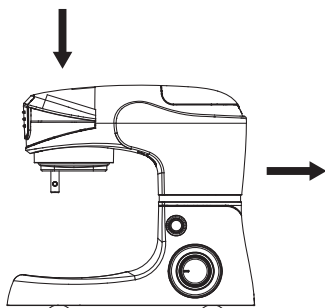
1. Исклучете го апаратот свртете го копчето на О кога ќе завршите со мелење на месото. Исклучете го апаратот на прекинувачот и исклучете го од струја пред да ги смените додатоците, или пред да го соберете апаратот или кога не го користите.
2. Отстранете го туркачот и плехот за месо.

7.



За да ја отстраните мелницата за месо, свртете го телото така што стрелката е порамнета со кругот и потоа отстранете ја.

8.

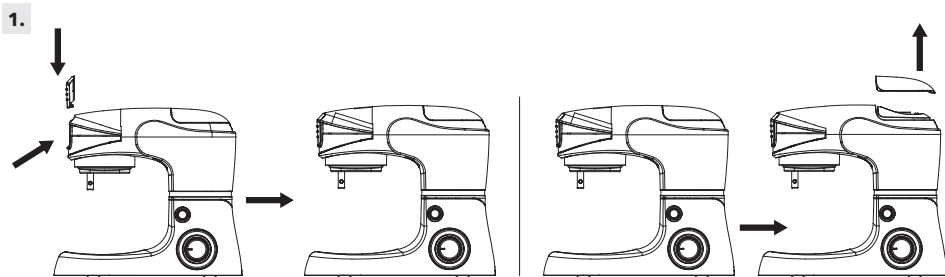


Повторно поставете го заштитниот капак преку приклучокот за додаточи.

Безбедносни упатства

- Секогаш отстранувајте ги коските, `рскивиците, тетивите и кората пред мелење на месото.
- Замрзнатата храна мора темелно да се одмрзне пред мелење.
- Мелницата за месо мора да се користи само за мелење месо. Избегнувајте мелење тестенини, на пр. храна што содржи презла, бидејќи тоа може да го оштети апаратот.
- Никогаш не работете постојано со мелница за месо повеќе од 7 минути. Работењето постојано на мелница за месо премногу долго без пауза може да го намали животниот век на апаратот. Откако ќе го користите апаратот 7 минути, одморете се и почекајте најмалку 30 минути пред повторно да го користите.

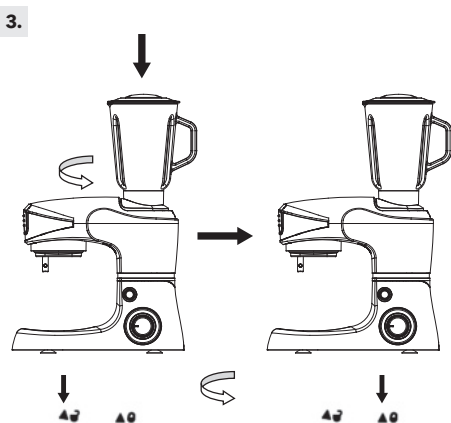
БЛЕНДЕР



1. Поставете го моторниот дел на рамна површина, на пр. работна маса и проверете дали стои цврсто.
2. Осигурете се дека заштитниот капак (11) е поставен на приклучокот за додатоци (12).
2. Отстранете го заштитниот капак на блендерот (14) од вртливата глава (видете ја илустрацијата).

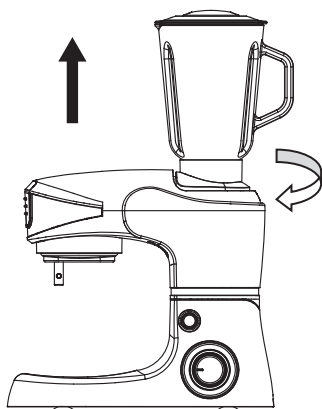


1. Ставете го прехранбениот производ што сакате да го обработите во теглата (31).
2. Ставете го капакот на блендерот (30) во теглата и осигурајте се добро да се покрие.
3. Ставете го средното капаче (29) во дупката во капакот на блендерот.



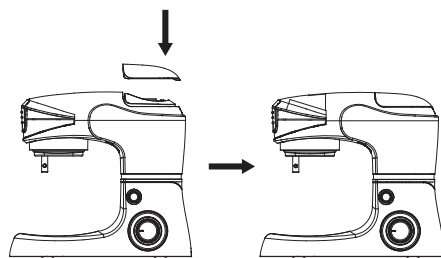
1. Ставете го додатокот на тегла во моторната кука, така што стрелката е порамнета со кругот. Свртете го во насока на стрелките на часовникот, така што стрелката е порамнета со стрелката.
2. Вклучете го кабелот за напојување во главниот штекер и вклучете го. 2. Свртете го копчето за контрола на брзината на брзина 1 (или која било поставка за брзина) показното светло на контролната табла сега ќе биде осветлено.
3. Изберете ја саканата брзина користејќи ги копчињата со четири брзини. Препорачаните брзини се прикажани во горната табела.

4.



1. Исклучете го апаратот со притискање на копчето OFF после употреба. Исклучете го апаратот на прекинувачот и исклучете го од струја пред да ги смените додатоците, или пред да го разделите апаратот или кога не го користите.
2. За да го откачите додатокот на тегли, свртете ја теглата така што стрелката е порамнета со кругот и потоа отстранете ја.
3. Отстранете го капакот од блендерот, а потоа можете да ја извадите преработената храна.

5.



Повторно наместете го заштитниот капак на блендерот на вречката глава.

Безбедносни упатства

1. За да постигнете најдобри резултати при пире од цврсти состојки, ставете мали порции во теглата еден по еден, наместо да ставате голема количина одеднаш.
2. Ако обработувате цврсти состојки, прво исечете ги на мали парчиња (2-3см).
3. Кога мешате цврсти состојки, започнете прво со мала количина течност. Постепено додавајте повеќе течност преку отворот во капакот.
4. Секогаш ставајте ја раката над блендерот кога работите со уредот.
5. За мешање на цврсти или многу густы течни состојки, препорачуваме да го користите блендерот во режим на импулс за да спречите заглавување на сечилата.
6. **ЗАБЕЛЕШКА:** Ракувајте со моторот максимум 1 минута за да спречите прегревање или последователно оштетување.
7. Препорачливо е да го измиете апаратот пред да го користите за прв пат.
8. Исклучете го апаратот по секоја употреба, со што ќе избегнете впивање течности.
9. Прекинувачот не се вклучува постојано во поставката „P“. Треба да го држите прекинувачот во поставката „P“

Капацитет на теглата

1500mL

Капацитет на садот

1000g брашно и 600ml вода

ЧИСТЕЊЕ

Кога го чистите апаратот, треба да обрнете внимание на следниве точки:

- Извадете го приклучокот од штекерот и оставете го апаратот да се излади пред да го исчистите.
- Не потопувајте го моторниот дел од апаратот во вода и проверете дали нема вода да влезе во апаратот.
- исчистете го делот на моторот со бришење со влажна крпа. Може да се додаде малку детергент ако апаратот е многу извалкан.
- Не користете подлошки за чистење, челична волна или каква било форма на силни растворувачи или абразивни средства за чистење на апаратот, бидејќи може да ги оштетат надворешните површини на апаратот.
- Раздвојте го апаратот и исчистете ги сите додатоци одделно. Телото на машината за мелење месо и другите делови може да се исчистат во млака вода со сапуница.
- Додатоците не се погодни за перење во машина за садови (Маталки, Рамен тепач, Кука за месење, Прстенеста навртка, Диск за фино мелење, Диск за средно мелење, Груб диск за мелење, Секач, Скролање, Телото за мелење месо, Линија за месо).
- Внимавајте да не ги допирате сечилата или острите делови при употреба и чистење.
- **ВАЖНО!** Оставете да се исуши целосно по чистењето пред повторно употреба. Не користете го апаратот ако е влажен.
- Ви препорачуваме да ги подмачкате екраните со месо со растително масло по чистењето и да ги чувате во мрсна хартија за да го минимизирате ризикот од 'рѓа и промена на бојата.
- По миењето и сушењето, веднаш ставете го додатокот во заштитниот ракав за складирање.

ПРИМЕРИ ЗА ПРИМЕНА

Емулзија: 2 јајца 2 лажици оцет 250g масло. Прилагодување на блендер до чекор 5 и маслото полка се истура низ СРЕДНАТА ЧАША. Мешајте се додека мајонезот емулира. Моркови 400 g моркови, соодветно вода Сецкање на бадеми 200g бадеми		Матење белки од јајце 8 белки во садот со маталки на брзина од 6.	
		Матење на крем 600g крем со ЧИСТ ПУТЕР во САДОТ на брзина од 4.	
		Месење тесто 700g брашно 200g сецкани бадеми 15g сол 28g путер 28g шеќер приближно.500g вода (Температура 40+/-5 °C.)	

ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

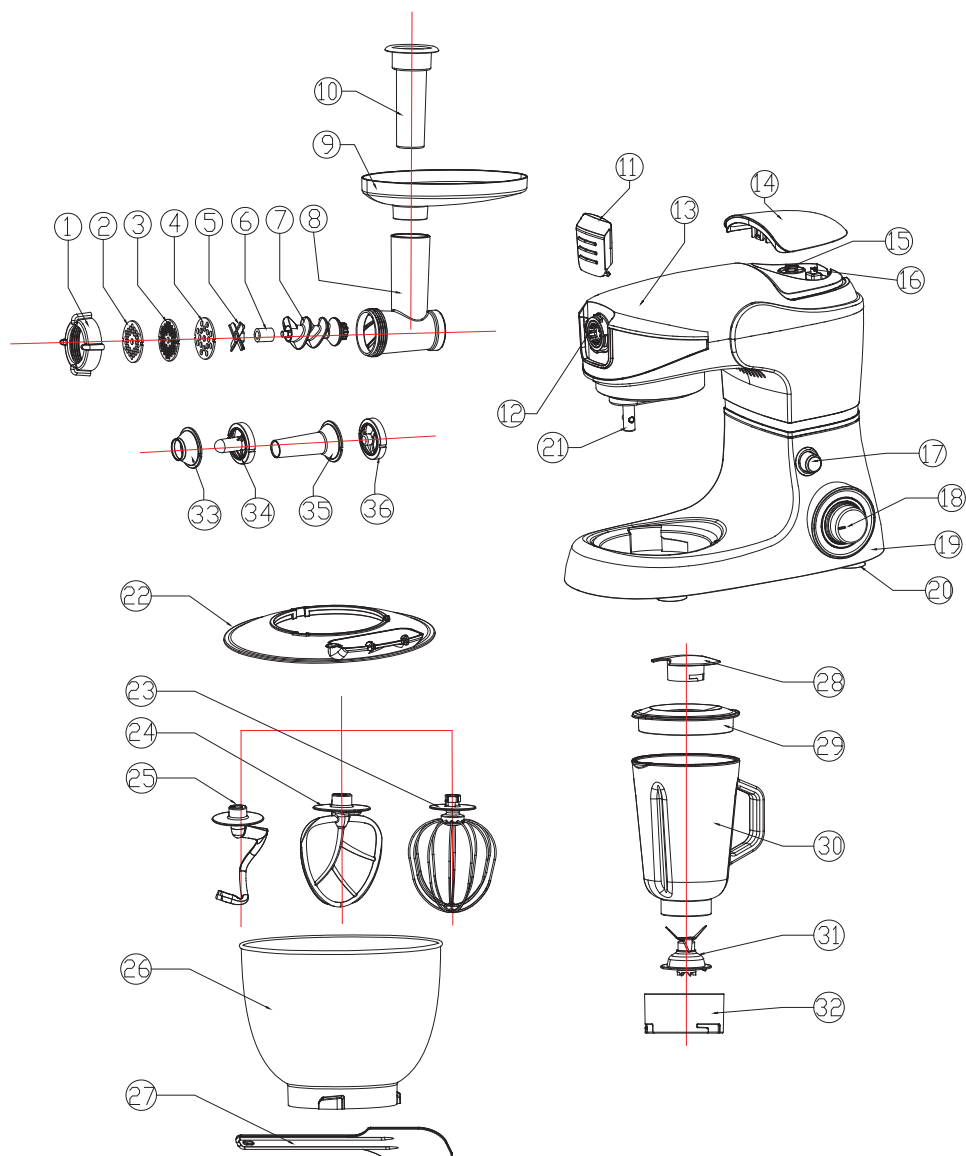
Волтажа AC 220-240V
Фреквенција 50 / 60Hz
Мокност 1000W

Правилно отстранување на овој производ



Ова означување покажува дека овој производ не треба да се фрла со други отпадоци за домаќинство низ цела ЕУ. За да спречите евентуална штета врз животната средина или здравјето на луѓето од неконтролирано отстранување на отпадот, рециклирајте го одговорно за да промовирате одржлива повторна употреба на материјалните ресурси. За да го вратите користениот уред, користете ги системите за враќање и собирање или контактирајте со продавачот на мало каде што е купен производот, тие можат да го земат овој производ за безбедно рециклирање во животната средина.

Numai pentru uz casnic.
Citiți acest manual cu atenție înainte de utilizare.



1.	Piuliță inelară	2.	Disc de tocat fin
3.	Disc de tocare mediu	4.	Disc de tocat mare
5.	Cuțit	6.	Accesoriu silikon
7.	Accesoriu spirală	8.	Mașină tocat carne
9.	Tava pentru carne	10.	Pâlnie
11.	Capac protector	12.	Mufă accesorii
13.	Braț pivotant	14.	Capac protecție blender
15.	Cuplaj superior	16.	Comutator de siguranță
17.	Buton eliberare	18.	Buton reglare viteză
19.	Carcasă motor	20.	Suport mixer
21.	Ax motor	22.	Capac bol
23.	Tel	24.	Spatulă plată
25.	Cârlig de frământare	26.	Bol mixare
27.	Spatulă	28.	Capac mijlociu
29.	Capac blender	30.	Pahar
31.	Lamă tăiere	32.	Bază cupă
33.	Canistra de chiflele	34.	Distribuitoare de carne
35.	Canistra de cârnați	36.	Distribuitoare de aluat

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE:

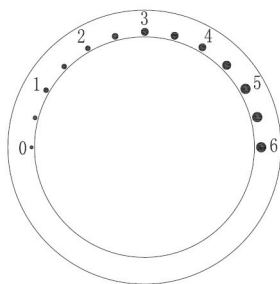
Când utilizați aparatul electric, trebuie respectate întotdeauna măsurile de bază, inclusiv următoarele:

- Citiți toate instrucțiunile.
- Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți cablul unității aparatului și nu îl conectați în apă sau alt lichid.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când un aparat este utilizat de sau lângă copii.
- Deconectați aparatul atunci când nu îl folosiți, schimbați accesoriul și înainte de curățare.
- Evitați contactul cu piesele în mișcare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul de service sau de către o persoană calificată în mod similar pentru a evita un pericol.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate sau nevândute de producător poate provoca incendii, șocuri electrice sau răni.
- Nu utilizați în aer liber.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului.
- Țineți mâinile și ustensilele departe de lamele sau discurile în mișcare în timp ce prelucrați alimentele pentru a reduce riscul de rănire gravă a persoanei sau deteriorarea mixerului.
- Lamele sunt ascuțite, manipulați-le cu atenție.
- Pentru a reduce riscul de rănire, nu așezați niciodată lame de tăiere sau discuri pe bază.
- Asigurați-vă că este fixat bine înainte de a utiliza aparatul.

- Nu introduceți niciodată alimentele manual, folosiți întotdeauna accesoriul adecvat.
- Nu încercați să forțați mecanismul de blocare a capacului.
- Utilizați întotdeauna blenderul cu capacul pus.
- Când nu amestecați lichid, îndepărtați partea centrală a capacului din două piese.
- Opriti aparatul înainte de a înlocui accesoriile.
- Utilizați produsul și asamblați accesoriul așa cum este menționat în manualul de utilizare.
- Opriti aparatul înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de piesele mobile.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau alte persoane fără asistență sau supraveghere dacă capacitățile lor fizice, senzoriale sau mentale îi împiedică să îl folosească în siguranță. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Pentru țările din Europa:
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă li s-a acordat supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, demontare sau curățare.

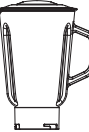
Păstrați aceste instrucțiuni.

SETĂRI VITEZĂ PANOU DE CONTROL



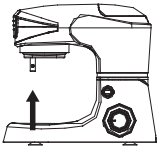
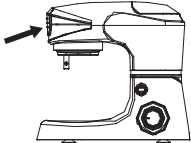
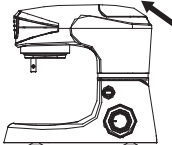
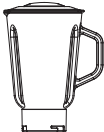
0	Stop
Setări 1-6	viteză de funcționare
Setări 1	viteză minimă – lent
Setări 6	viteză maximă – rapid

Setare viteză

Accesorii	Imagine	Setare viteză	Timp	Capacitate
Cârlig frământare		1-3	30 sec la viteza 1 și 3-5min la viteza 3	1000 g făină și 600 ml apă
Spatulă plată		2-4	5-7 min	
Whisk		5-6	5-7 min	Cel puțin albușul de la 3 ouă
Tocător carne		5-6	5-7 min	
Blender		5-6	1 min	1.5L max.

POZIȚII DE FUNCȚIONARE

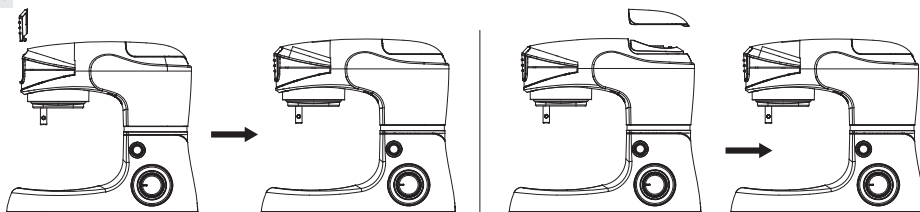
ATENȚIE! Folosiți aparatul doar când accesoriile sunt atașate conform acestui table și în poziția de funcționare.

Art.	Poziție	Accesoriu		
1.				
2.				
3.				
4.		Montați cârligul de frământare, telul, spatula plată conform nevoilor dvs.		

Pericol de rănire din cauza pieselor rotative!
În timp ce aparatul funcționează, țineți degetele departe de vasul de amestecare.
Nu schimbați accesoriile până când aparatul nu este oprit și nu a fost deconectat. La oprire, unitatea continuă să funcționeze timp de câteva secunde.

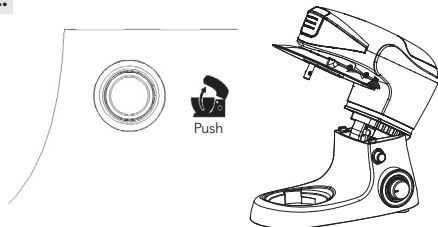
UTILIZAREA CÂRLIGULUI DE FRĂMÂNTARE, SPATULEI PLATE, TELULUI

1.



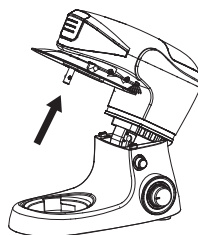
1. Așezați aparatul pe o suprafață plană, de ex. un blat de bucătărie și asigurați-vă că stă ferm.
2. Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe mufa pentru accesorii (12)
3. Așezați capacul de protecție al blenderului (14) în cuplajul superior al brațului pivotant (13) (vezi vedea ilustrația).

2.



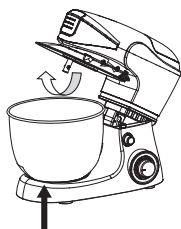
Rotiți butonul de eliberare a brațului (17) în sensul acelor de ceasornic, ridicați în același timp brațul pivotant (13) cu mâna astfel încât să se fixeze în poziție cu un clic, brațul pivotant (13) se înclină în sus.

3.



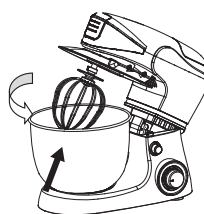
Montați capacul vasului (22) pe brațul pivotant (13) și rotiți-l ușor în sensul acelor de ceasornic, astfel încât să se blocheze în poziție sigură.

4.



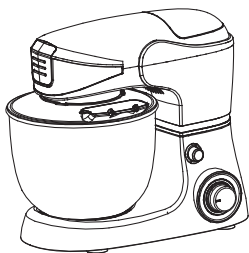
1. Așezați alimentele în vasul de amestecare (26).
2. Introduceți vasul de amestecare (26) în locul de pe carcasa motorului (19).
3. Întoarceți vasul de amestecare (26) ușor în sensul acelor de ceasornic, astfel încât să se blocheze în poziție.

5.



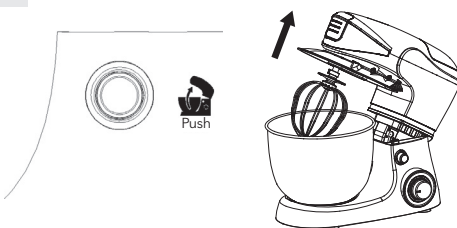
1. Puneți capacul brațului pivotant (13), conform imaginii, și asigurați-vă că este bine fixat.
2. Montați accesoriul necesar (24 cu 23, 22 sau 25) pe axul motorului (21) de pe partea inferioară a brațului pivotant (13).
3. A. Cârlișul de frământat (25) este utilizat pentru aluat greu, carne tocată sau alte operațiuni de frământare.
B. Spatula plată (24) este utilizată pentru a amesteca tipuri mai ușoare de aluat.
C. Telul (23) este folosit pentru smântână, albușuri etc.
4. Întoarceți accesoriul, astfel încât pinii de pe ax să fie aliniați cu însemnele de pe marginea superioară a accesoriului. Apăsăți accesoriul împotriva brațului pivotant și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic în același timp până când pinii se cuplează și accesoriul se blochează în poziție în siguranță. Accesoriul nu trebuie să fie slăbit și nici nu trebuie să îl puteți scoate liber.

6.



1. Coborâți brațul pivotant (13) astfel încât să se fixeze în poziție cu un clic. Capacul trebuie să se potrivească strâns pe vasul de amestecare (26), în caz contrar este montat incorect. Aparatul este acum gata de utilizare.
2. Conectați cablul de alimentare la priză și porniți-l. Rotiți butonul de control al vitezei (18), indicatorul de viteză 1 (sau orice setare a vitezei) de pe panoul de control va fi acum luminat.
3. Selectați viteză pe care doriți să o utilizați. Butonul de viteză 1 este cel mai lent, iar butonul de viteză 6 este viteză cea mai rapidă.
Viteza, timpul și capacitatea recomandate sunt prezentate în tabelul de mai sus.
4. Dacă trebuie să curățați interiorul bolului de amestecare, așteptați până când accesoriul s-a oprit complet. Folosiți spatula, niciodată degetele.

7.

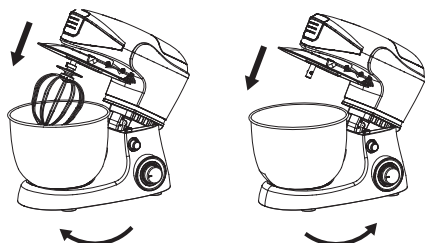


1. Opriți aparatul rotind butonul la 0 când ați terminat de amestecat. Opriți aparatul și deconectați-l de la priză înainte de a schimba accesoriile sau înainte de a îndepărta aparatul sau când nu îl folosiți.
2. Rotiți butonul de eliberare a brațului pivotant (17) în sensul acelor de ceasornic. Ridicați în același timp brațul pivotant cu mâna astfel încât să se fixeze în poziție cu un clic. Brațul pivotant (13) se înclină în sus.

8.

8.1

8.2



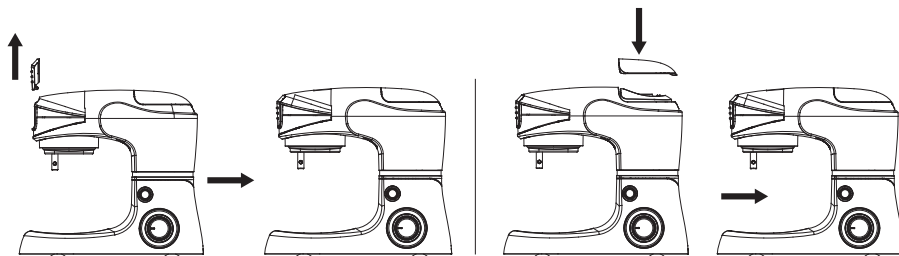
1. Desprindeți accesoriul rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
2. Îndepărtați vasul de amestecare cu alimentele pregătite în sens invers acelor de ceasornic.

⚠ IMPORTANT!

Temperatura apei care va fi adăugată în aluat este de 40 +/- 5 °C grade pentru pregătirea de aluat.

TOCĂTOR CARNE

1.



1. Așezați aparatul pe o suprafață plană, de ex. un blat de bucătărie și asigurați-vă că stă ferm.

2. Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe mufa pentru accesorii (12)

3. Așezați capacul de protecție al blenderului (14) în brațul pivotant (13) (vezi ilustrația).

2. 2.1



Picture 1



Picture 2



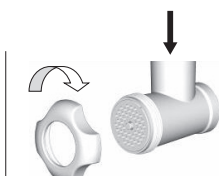
Picture 3



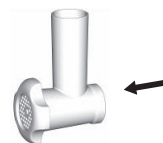
Picture 4



Picture 5



Picture 6



Picture 7

1. Introduceți accesoriul spirală (7) în corpul tocătorului de carne (8).

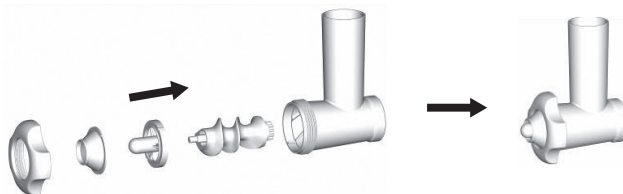
2. Montați accesoriul din silicon (6) pe accesoriul spirală (vezi ilustrația).

3. Montați cuțitul (5) pe accesoriul spirală (vezi ilustrația). Marginile ascuțite ale cuțitului ar trebui să fie spre discul de tocat.

4. Montați unul dintre cele trei discuri de tocare (2,3,4) deasupra cuțitului (vezi ilustrația). Rotiți discul de tocat astfel încât două creștături să fie aliniate cu pinii de pe corpul mașinii de tocat carne. Selectați discul de tocat pentru consistența necesară. Puteți alege fin, mediu și mare.

5. Așezați piulița inelară (1) peste discul de tocat pe corpul mașinii de tocat carne (vezi ilustrația). Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca. Piulița inelară trebuie să țină discul de tocat în siguranță. Dar nu strângeți prea mult.

2.2

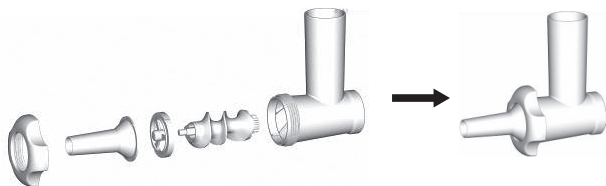


1. Așezați sulul (7) în corpul mașinii de tocat carne (8) cu conexiunea metalică subțire spre exterior și apăsați ferm în poziție.

2. Montați distribuitorul de carne (34) și recipientul pentru chiflele (33) pe racordul de rulare (vezi ilustrația). Rotiți-l, astfel încât cele două adâncituri să fie aliniate cu știfturile de pe corpul mașinii de tocat carne.

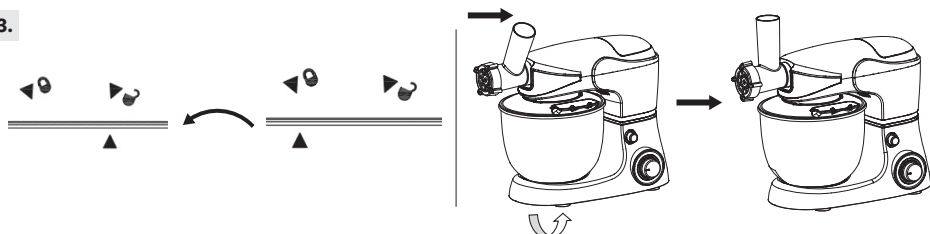
3. Montați piulița inelară (1) peste recipientul de chiflele de pe corpul mașinii de tocat carne (vezi ilustrația). Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca. Piulița inelară trebuie să țină în siguranță recipientul de chiflele. Dar nu strângeți prea mult.

2.3



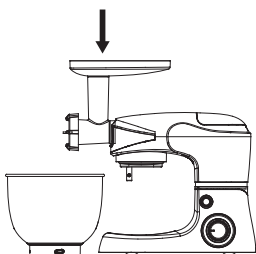
1. Așezați sulul (7) în corpul mașinii de tocat carne (8) cu conexiunea metalică subțire spre exterior și apăsați ferm în poziție.
2. Montați distribuitorul de aluat (36) și recipientul pentru cârnați (35) pe racordul de uralare (vezi ilustrația). Rotiți-l astfel încât cele două adâncituri să fie aliniate cu știfturile de pe corpul mașinii de tocat carne.
3. Montați piulița inelară (1) peste suportul rotund pentru carne de pe corpul mașinii de tocat carne (vezi ilustrația). Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca. Piulița inelară trebuie să țină recipientul pentru cârnați în siguranță. Dar nu strângeți prea mult.

3.



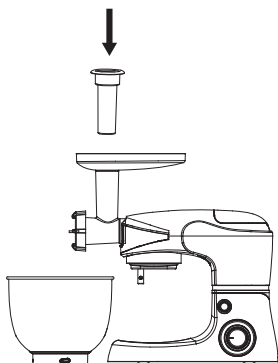
Corpul de tocat carne (8) în mufa pentru accesorii (12), astfel încât săgeata să fie aliniată cu cercul. Rotiți-l în poziție verticală, astfel încât săgeata să fie aliniată cu săgeata.

4.



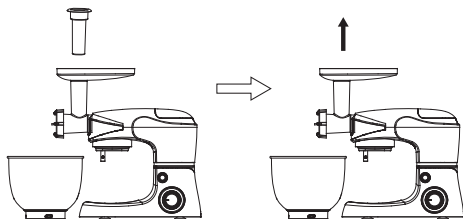
1. Așezați tava pentru carne (9) pe carcasa mașinii de tocat carne (8) astfel încât partea lată să fie poziționată deasupra carcasei motorului a aparatului.
2. Așezați vasul de amestecare (26) sau similar sub deschiderea corpului mașinii de tocat carne.
3. Aparatul este acum gata de utilizare.

5.



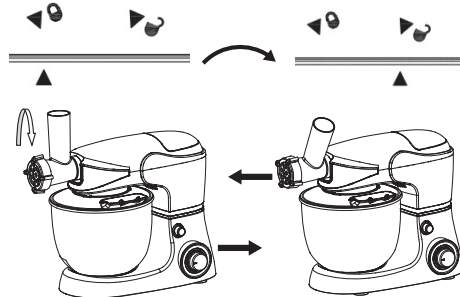
1. Conectați cablul de alimentare la priza principală și porniți-l.
2. Conectați cablul de alimentare la priză și porniți-l. Rotiți butonul de control al vitezei, indicatorul de viteză 1 (sau orice setare a vitezei) de pe panoul de control va fi acum luminat.
3. Taiati carnea în bucăți mai mici, astfel încât bucățile să încapă în tubul de alimentare. Se taie cuburi sau se taie fâșii cu o lățime de aprox. 2,5 cm.
4. Puneți bucățile pe tavă (9).
5. Selectați viteza dorită folosind cele patru butoane de viteză. Vitezele recomandate sunt prezentate în tabelul de mai sus.
6. Bucățile de carne se deplasează pe tubul de alimentare. Împingeți cu atenție în jos cu dispozitivul de manipulare (10). Nu apăsați prea tare, altfel puteți deteriora aparatul.

6.



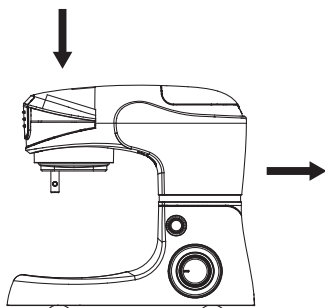
1. Opriți aparatul rotind butonul la O când ați terminat de măcinat carnea. Opriți aparatul de la întrerupător și deconectați-l înainte de a schimba accesoriile sau înainte de a îndepărta aparatul sau când nu îl folosiți.
2. Scoateți împingătorul și tava pentru carne.

7.



Pentru a demonta mașina de tocat carne, rotiți corpul astfel încât săgeata să fie aliniată cu cercul și apoi scoateți-o.

8.

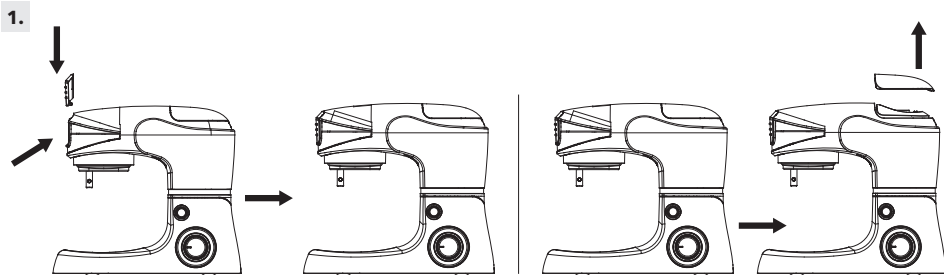


Așezați la loc capacul de protecție.

Instrucțiuni de siguranță

- Îndepărtați întotdeauna osul, cartilajele, tendoanele și pielea înainte de a măcina carnea.
- Alimentele congelate trebuie să fie bine decongelate înainte de tocare.
- Mașina de tocat carne trebuie folosită doar pentru a măcina carnea. Evitați măcinarea alimentelor păstoase, de ex. alimente care conțin pesmet, deoarece acest lucru ar putea deteriora aparatul.
- Nu folosiți niciodată mașina de tocat carne continuu timp de mai mult de 7 minute. Folosirea continuă a mașinii de tocat carne prea mult timp fără pauză poate reduce durata de viață a aparatului. După ce ați folosit aparatul timp de 7 minute, faceți o pauză și așteptați cel puțin 30 de minute înainte de al utiliza din nou.

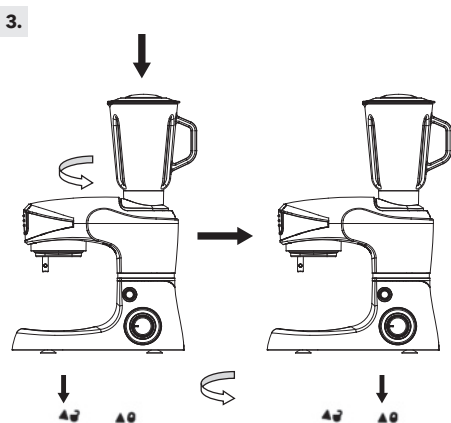
BLENDER



1. Așezați secțiunea motorului pe o suprafață plană, de ex. un blat de bucătărie și asigurați-vă că stă ferm.
2. Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe priza pentru accesorii (12).
3. Scoateți capacul de protecție al blenderului (14) de pe brațul pivotant (vezi ilustrația).

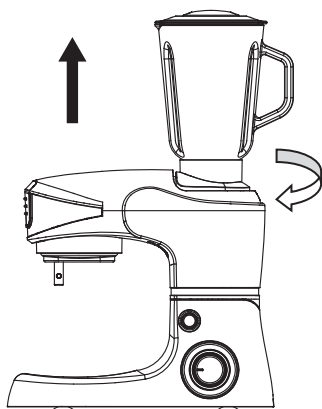


1. Așezați produsul alimentar pe care doriți să-l prelucrați în borcan (31).
2. Puneți capacul blenderului (30) pe borcan și asigurați-vă că acoperă bine.
3. Așezați capacul mediu (29) în orificiul din capacul blenderului.



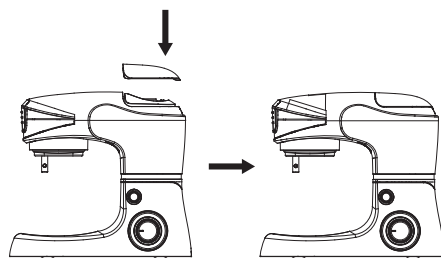
1. Așezați borcanul pe carcasa motorului, astfel încât săgeata să fie aliniată cu cercul. Rotiți-o în sensul acelor de ceasornic, astfel încât săgeata să fie aliniată cu săgeata.
2. Conectați cablul de alimentare la priză și porniți-l. 2. Rotiți butonul de control al vitezei, indicatorul de viteză 1 (sau orice setare a vitezei) de pe panoul de control va fi acum luminat.
3. Selectați viteză dorită folosind cele patru butoane de viteză. Vitezele recomandate sunt prezentate în tabelul de mai sus.

4.



1. Opriți aparatul apăsând butonul OPRIT după utilizare. Opriți aparatul de la întrerupător și deconectați-l înainte de a schimba accesoriile sau înainte de a depozita aparatul sau când nu îl folosiți.
2. Pentru a detașa ansamblul borcanului, rotiți borcanul astfel încât săgeata să fie aliniată cu cercul și apoi scoateți-l.
3. Scoateți capacul blenderului, apoi puteți scoate alimentele procesate.

5.



Așezați la loc capacul de protecție.

Instrucțiuni de siguranță:

1. Pentru a obține cele mai bune rezultate atunci când pasați ingrediente solide, puneți bucăți mici în borcan, una câte una, în loc să puneți o cantitate mare dintr-o dată.
2. Dacă prelucrați ingrediente solide, tăiați-le mai întâi în bucăți mici (2-3cm).
3. Când amestecați ingredientele solide, începeți mai întâi cu o cantitate mică de lichid. Adăugați treptat din ce în ce mai mult lichid prin orificiul din capac.
4. Puneți întotdeauna mâna deasupra blenderului atunci când utilizați dispozitivul.
5. Pentru amestecarea ingredientelor solide sau lichide foarte groase, vă recomandăm să utilizați blenderul în modul impuls pentru a preveni blocarea lamelor.
6. NB: Acționați motorul timp de cel mult 1 minut pentru a preveni supraîncălzirea sau deteriorarea.
7. Este recomandabil să spălați aparatul înainte de a îl utiliza pentru prima dată.
8. Curățați aparatul după fiecare utilizare, evitând astfel incrustările de lichid.
9. Comutatorul nu se folosește permanent în setarea „P”. Trebuie să țineți comutatorul în setarea „P”

Capacitatea borcanului

1500 mL

Capacitatea bolului

1000g făină și 600ml apă

CURĂȚARE

Când curățați aparatul, trebuie să acordați atenție următoarelor puncte:

- Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească înainte de a îl curăța.
- Nu scufundați motorul aparatului în apă și asigurați-vă că nu pătrunde apă în aparat.
- Curățați secțiunea motorului ștergând-o cu o cârpă umedă. Poate fi adăugat puțin detergent dacă aparatul este foarte murdar.
- Nu utilizați tampoane de curățat, vată de oțel sau orice formă de solvenți puternici sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța aparatul, deoarece acestea pot deteriora suprafețele exterioare ale aparatului.
- Demontați aparatul și curățați toate accesoriile separat. Corpul mașinii de tocat carne și alte părți pot fi curățate în apă caldă cu săpun.
- Accesoriile nu sunt potrivite pentru spălarea în mașina de spălat vase (Tel, Spatulă plată, Cârlig de frământare, Piuliță inelară, Disc de tocat fin, Disc de tocare mediu, Disc de tocat mare, Cuțit, Accesoriu spirală, Mașină tocat carne, Tava pentru carne.)
- Aveți grijă să nu atingeți lamele sau părțile ascuțite în timpul utilizării și curățării.
- **IMPORTANT!** Lăsați să se usuce complet după curățare înainte de a utiliza din nou. Nu utilizați aparatul dacă este umed.
- Vă recomandăm să lubrifiați piesele din metal pentru carne cu ulei vegetal după curățare și să le păstrați în hârtie rezistentă la grăsimi pentru a minimiza riscul de rugină și decolorare.
- După spălare și uscare, introduceți imediat accesoriul în manșonul de protecție pentru depozitare.

EXEMPLE DE UTILIZARE

Maioneză: 2 ouă 2 linguri oțet 250g ulei Reglați blenderul la pasul 5 și turnați uleiul încet prin capacul mijlociu. Se amestecă atât timp cât se prepară maioneza. Morcovi 400 g morcovi, apă suficientă Tocare migdale 200g migdale.		Albușuri 8 albușuri în bol cu telul la viteza 6.	
		Smântână 600g smântână cu spatula plată în bol la viteza 4.	
		Frământare aluat 700g făină 200g migdale tocate 15g sare 28g unt 28g zahăr aprox. 500g apă (temperatură 40+/-5 °C.)	

SPECIFICAȚII TEHNICE

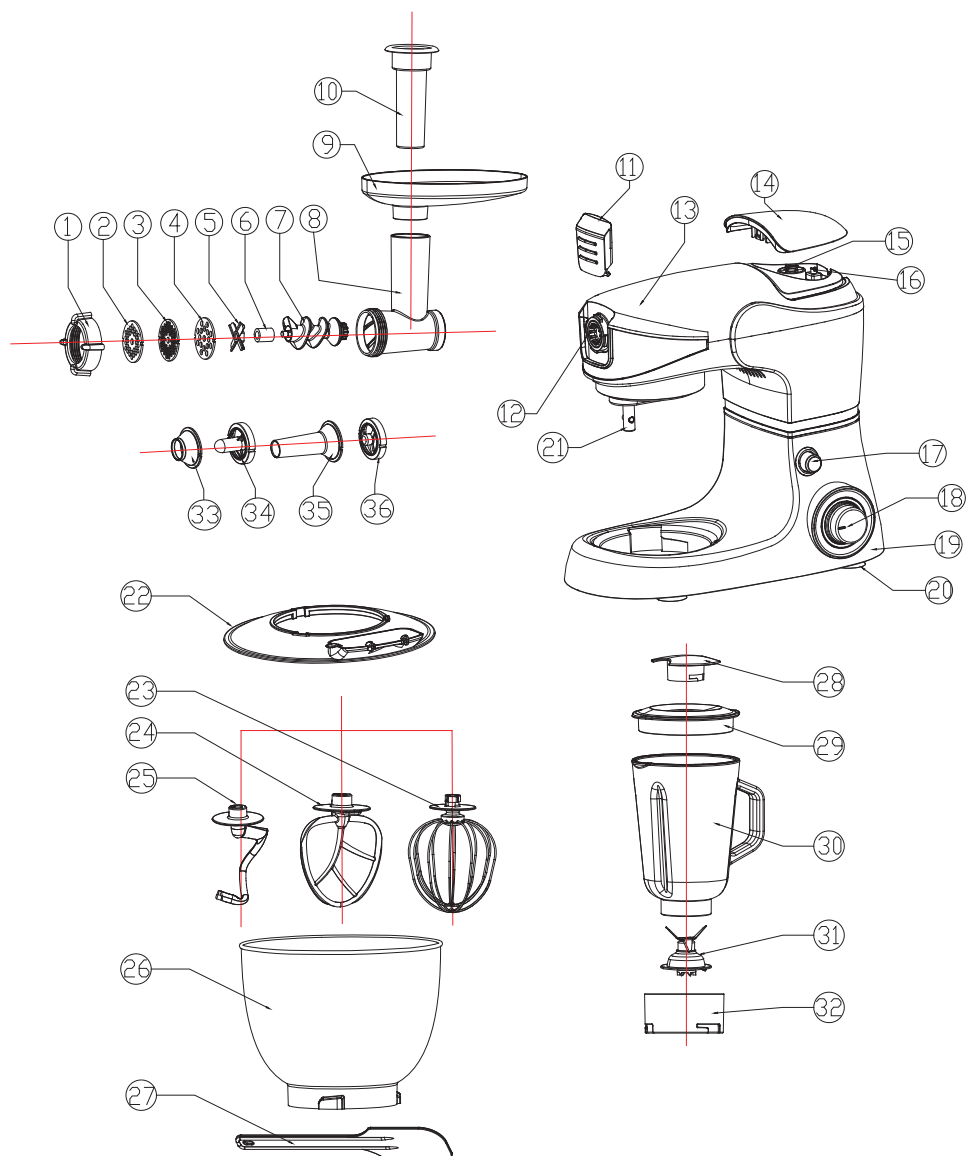
Voltaj AC 220-240V
Frecvență 50 / 60Hz
Putere 1000W

Eliminarea corectă a acestui produs



Acest simbol indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna aparatul dvs. folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul, acesta poate prelua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu.

Samo za uporabo v gospodinjstvu.
Pred uporabo natančno preberite ta navodila.



1.	Obročasta matica	2.	Plošča za fino mletje
3.	Plošča za srednje mletje	4.	Plošča za grobo mletje
5.	Rezalnik	6.	Silikonska spojka
7.	Drsnik	8.	Ohišje mesoreznice
9.	Pladenj za meso	10.	Varnostno zapiralo
11.	Zaščitni pokrov	12.	Vtičnica za nastavke
13.	Vrtljiva roka	14.	Zaščitni pokrov blenderja
15.	Zgornja spojka	16.	Varnostno mikrostikalo
17.	Gumb za sprostitvev	18.	Gumb za nadzor hitrosti
19.	Ohišje motorja	20.	Podložka za nožico
21.	Vreteno motorja	22.	Pokrov posode
23.	Stepalo	24.	Ravno stepalo
25.	Kavelj za mesenje	26.	Posoda za mešanje
27.	Lopatica	28.	Srednji pokrovček
29.	Pokrov blenderja	30.	Steklena posoda
31.	Rezilo	32.	Podnožje posode
33.	Posoda za mesne kroglice	34.	Posipalnik za meso
35.	Posoda za klobase	36.	Posipalnik za meso

POMEMBNI PREVIDNOSTNI UKREPI ZA VARNOST:

Pri uporabi električnih aparatov morate vedno upoštevati osnovne previdnostne ukrepe, vključno z naslednjim: Preberite vsa navodila.

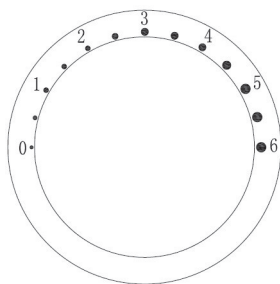
- Zaradi zaščite pred tveganjem električnega udara aparata, kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Če kateri koli aparat uporabljajo otroci ali ga uporabljate v njihovi bližini, je potreben natančen nadzor.
- Ko aparata ne uporabljate, ko menjate nastavke in preden ga boste čistili, ga odklopite.
- Pazite, da se ne boste dotaknili premikajočih se delov.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi preprečevanja nevarnosti zamenjati proizvajalec, proizvajalčev pooblaščen servisier ali podobno usposobljena oseba.
- Če bi uporabljali nastavke, ki jih ni priporočil ali jih ne prodaja proizvajalec, bi lahko prišlo do požara, električnega udara ali poškodb.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Poskrbite, da kabel ne bo visel prek roba mize ali pulta.
- Da preprečite tveganje resnih telesnih poškodb ali poškodb mešalnika za živila, poskrbite, da roke in kuhinjski pripomočki med obdelavo živil ne bodo v bližini premikajočih se rezil ali plošč.
- Rezila so ostra; z njimi ravnajte previdno.
- Da zmanjšate tveganje poškodb, ne postavljajte rezil ali plošč na podnožje.
- Preden zaženete delovanje aparata, se prepričajte, da je nastavek trdno nameščen.
- Živil nikoli ne podajajte z roko; vedno uporabljajte

potiskalo.

- Ne poskušajte onesposobiti mehanizma za zaklep pokrova.
- Blender naj vedno deluje z nameščenim pokrovom.
- Pri blendiranju netekočih živil, odstranite osrednji del dvodelnega pokrova.
- Pred zamenjavo nastavka aparat izklopite.
- Aparat uporabljajte samo na tak način, kot je opisano v uporabniškem priročniku; na enak način sestavite tudi nastavke.
- Preden zamenjate nastavke ali se približate delom, ki se med uporabo gibljejo, aparat izklopite.
- Ta aparat ni namenjen otrokom ali drugim osebam brez pomoči ali nadzora, če ga zaradi telesnih, senzornih ali duševnih okvar ne morejo uporabljati varno. Da se otroci zagotovo ne bodo igrali z aparatom, jih je treba nadzorovati.
- Da se otroci zagotovo ne bodo igrali z aparatom, jih je treba nadzorovati.
- Za evropske države:
- Tega aparata otroci ne smejo uporabljati. Poskrbite, da bosta aparat in kabel vedno zunaj dosega otrok.
- Te aparate lahko uporabljajo osebe s telesnimi, senzoričnimi ali duševnimi okvarami ali pa osebe brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali pa so jim bila podana navodila za varno uporabo aparata in če razumejo nevarnosti, povezane z njegovo uporabo. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Aparat vedno odklopite z napajanja, če ni pod nadzorom in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.

Ta navodila shranite.

NASTAVITEV HITROSTI NA NADZORNI PLOŠČI



0	Stop
Nastavitev 1-6	Delovna hitrost
Nastavitev 1	Najnižja hitrost – počasi
Nastavitev 6	Najvišja hitrost – hitro

Nastavljanje hitrosti

Pripomočki	Slika	Nastavitev hitrosti	Čas	Zmogljivost
Kavelj za mesenje		1-3	30 sek. pri hitrosti 1 in 3-5 min. pri hitrosti 3	1000 g moke in 600 ml vode
Ravno stepalo		2-4	5-7 min	
Stepalo		5-6	5-7 min	Vsaj jajčni beljak 3 jajc.
Mesoreznica		5-6	5-7 min	
Blender		5-6	1 min	najv. 1,5 l

DELOVNI POLOŽAJI



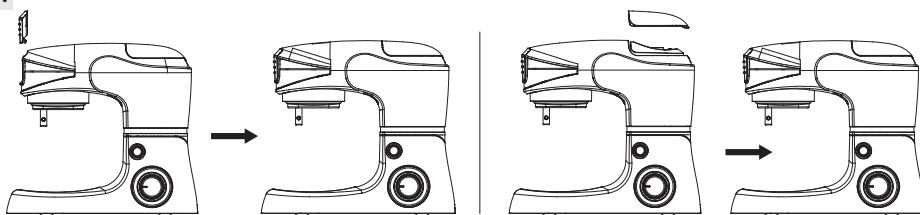
Z aparatom delajte le, ko je nastavek/orodje pritrjeno glede na to preglednico in je v delovnem položaju.

Posoda	Položaj	Pripomoček		
1.				
2.				
3.				
4.		Po želji namestite kljuko za mesenje, ravno stepalo ali stepalo.		

Tveganje poškodb zaradi vrtečih se orodij.
Medtem ko aparat deluje, pazite, da prstov ne boste približali posodi za mešanje.
Nastavkov ne menjajte, dokler se aparat popolnoma ne zaustavi in ga odklopite z napajanja.
Pri izklopu pogon za kratek čas še deluje.

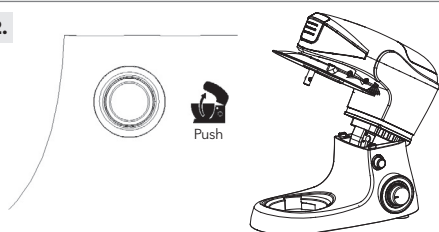
NAČIN UPORABE KAVLJA ZA MESENJE, RAVNEGA STEPALA, STEPALA

1.



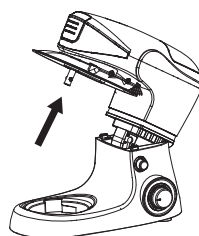
1. Aparat postavite na ravno površino, npr. kuhinjski pult, in se prepričajte, da trdno stoji.
2. Prepričajte se, da je zaščitni pokrov (11) nameščen na vtičnico za nastavke (12).
3. Namestite zaščitni pokrov blenderja (14) na zgornjo spojko vrtljive roke (13). (Glejte ilustracijo.)

2.



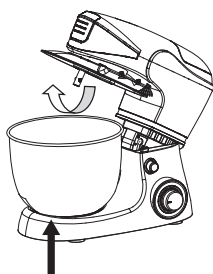
Obrnite gumb za sprostitve roke (17) v smeri urnega kazalca in hkrati z roko dvignite vrtljivo roko (13), tako da se bo s tleskom zaskočila. Vrtljiva roka (13) se nagne navzgor.

3.



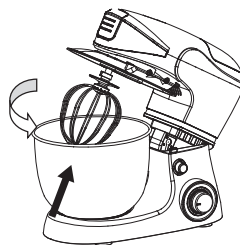
Namestite pokrov posode (22) na vrtljivo roko (13) in ga rahlo obrnite v smeri urnega kazalca, tako da se bo trdno zaskočil.

4.



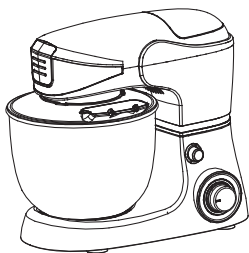
1. Postavite živila v posodo za mešanje (26).
2. Namestite posodo za mešanje (26) v nišo na ohišju motorja (19).
3. Rahlo obrnite posodo za mešanje (26) v smeri urnega kazalca, da se zaskoči.

5.



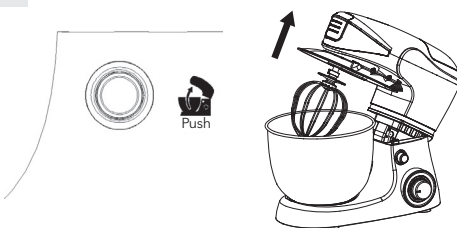
1. Na vrtljivo roko (13) namestite zaščito proti pljuskanju, kot prikazuje slika, in jo dobro pritrdite.
2. Namestite potreben nastavek (24 s 23, 22 ali 25) na vreteno motorja (21) na spodnji strani vrtljive roke (13).
3. A. Kavelj za mesenje (25) se uporablja za težko testo, mletno meso ali druga zahtevna mešanja.
B. Ravno stepalo (24) se uporablja za mesenje lažjih vrst testa.
C. Stepalo (23) se uporablja za stepanje smetane, jajčnih beljakov itd.
4. Obrnite nastavek, tako da bodo zatiči na vretenu poravnani z utori na zgornjem robu nastavka. Pritisnite nastavek na vrtljivo roko in ga hkrati obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, dokler se zatiči ne bodo zataknili in se nastavek ne bo trdno zaskočil. Nastavek ne sme biti nameščen ohlapno in ne sme ga biti mogoče povleči z roke.

6.



1. Spustite vrtljivo roko (13), tako da se bo s tleskom zaskočila. Pokrov se mora tesno prilegati posodi za mešanje (26), sicer ni pravilno nameščen. Aparat je zdaj pripravljen za uporabo.
2. Priklopite napajalni kabel v napajalno vtičnico in vklopite omrežno napajanje. Obrnite gumb za nadzor hitrosti (18) na hitrost 1 (ali katero koli nastavitev hitrosti); zasvetila bo indikatorna lučka na nadzorni plošči.
3. Izberite hitrost, ki jo želite uporabiti. Gumb za hitrost 1 je namenjen najnižji hitrosti, gumb za hitrost 6 pa najvišji. Priporočene hitrosti, čas in zmogljivost so prikazani v zgornji preglednici.
4. Če morate postrgati notranjost posode za mešanje, počakajte, da se nastavek povsem zaustavi. Uporabljajte lopatico in ne svojih prstov.

7.

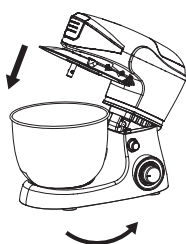
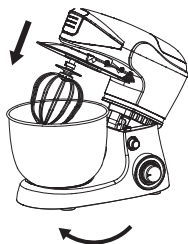


1. Ko prenehate mešati, izklopite aparat, tako da gumb obrnete na O. Preden zamenjate nastavek ali razstavite aparat ali ko aparat ni v uporabi, aparat izklopite in ga odklopite z napajanja.
2. Obrnite gumb za sprostitve vrtljive roke (17) v smeri urnega kazalca in hkrati z roko dvignite vrtljivo roko, tako da se bo s tleskom zaskočila. Vrtljiva roka (13) se nagne navzgor.

8.

8.1

8.2



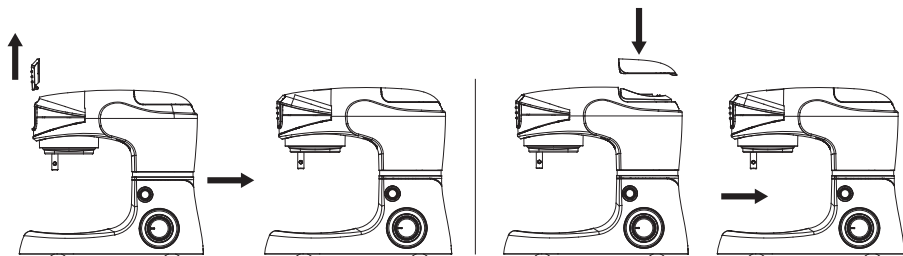
1. Ločite aparat, tako da ga obrnete v smeri urnega kazalca.
2. Posodo za mešanje s pripravljenimi živili obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca.

⚠ POMEMBNO!

Temperatura vode, ki bo dodana v testo pri 40 ± 5 °C pri pripravi testa, je v pripravi.

MESOREZNICA

1.



1. Aparat postavite na ravno površino, npr. kuhinjski pult, in se prepričajte, da trdno stoji.

2. Prepričajte se, da je zaščitni pokrov (11) nameščen na vtičnico za nastavke (12).

3. Namestite zaščitni pokrov blenderja (14) v vrtljivo roko (13). (Glejte ilustracijo.)

2. 2.1



Ilustracija 1



Ilustracija 2



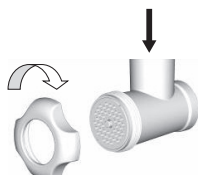
Ilustracija 3



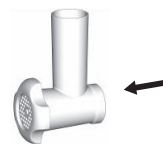
Ilustracija 4



Ilustracija 5



Ilustracija 6



Ilustracija 7

1. Namestite drsnik (7) v ohišje mesoreznice (8).

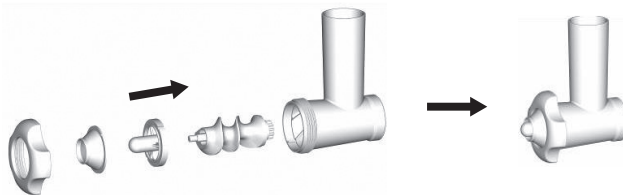
2. Namestite silikonsko spojko (6) na priključek drsnika (glejte ilustracijo).

3. Namestite rezalnik (5) na priključek drsnika (glejte ilustracijo). Ostri robovi rezalnika morajo biti usmerjeni proti plošči za mletje mesa.

4. Namestite eno od treh plošč za mletje (2, 3, 4) na vrh rezalnika (glejte ilustracijo). Obrnite ploščo za mletje, tako da bosta obe zarezni poravnani z zatiči na ohišju mesoreznice. Izberite ploščo za mletje za želeno konsistenco. Izberete lahko fino, srednje ali grobo mletje.

5. Namestite obročasto matico (1) prek plošče za mletje na ohišje mesoreznice (glejte ilustracijo). Za zaklep obrnite v smeri urnega kazalca. Obročasta matica mora ploščo za mletje držati trdno na mestu. Vendar je ne privijte premočno.

2.2

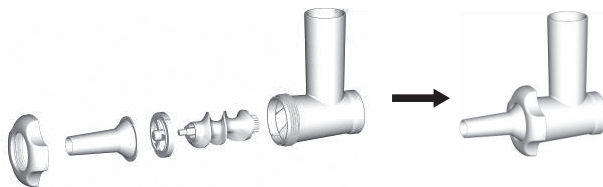


1. Namestite svitek (7) v telo mlinčka za meso (8) s tankim kovinskim priključkom navzven in trdno pritisnite na svoje mesto.

2. Namestite trosilnik za meso (34) in posodo za mesne kroglice (33) na priključek za pomikanje (glejte sliko). Obrnite ga, tako da sta vdolbini poravnani z zatiči na telesu mlinčka za meso.

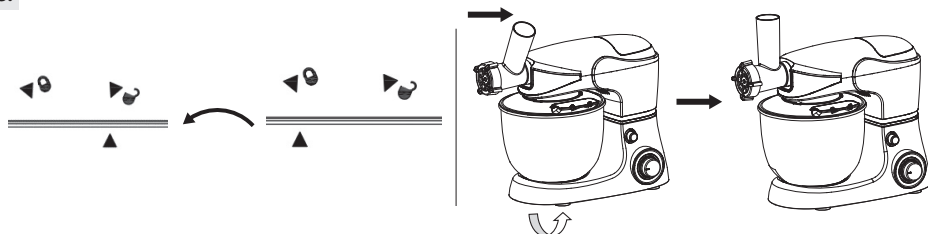
3. Namestite obročasto matico (1) na posodo za mesne kroglice na ohišju mlinčka za meso (glejte sliko). Za zaklepanje obrnite v smeri urnega kazalca. Obročasta matica mora varno držati posodo za mesne kroglice. Vendar ne zategnite preveč.

2.3



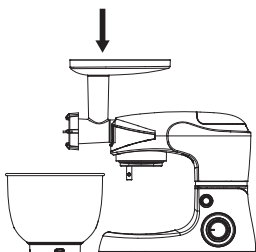
1. Namestite svitek (7) v telo mlinčka za meso (8) s tankim kovinskim priključkom navzven in trdno pritisnite na svoje mesto.
2. Namestite trosilnik za testo (36) in posodo za klobase (35) na priključek za pomikanje (glejte sliko). Obrnite ga tako, da sta vdolbini poravnani z zatiči na telesu mlinčka za meso.
3. Namestite obročasto matico (1) na okroglo držalo za meso na ohišju mlinčka za meso (glejte sliko). Za zaklepanje obrnite v smeri urinega kazalca. Obročasta matica mora varno držati posodo za klobase. Vendar neategnite preveč.

3.



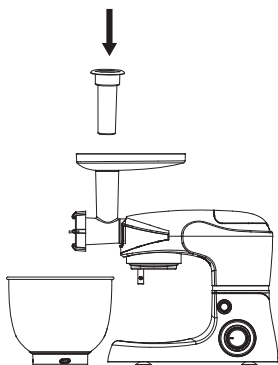
Ohišje mesoreznice (8) priklopite v vtičnico za nastavek (12), tako da bo puščica poravnana s krogom. Obrnite ga v navpični položaj, tako da bo puščica poravnana s puščico.

4.



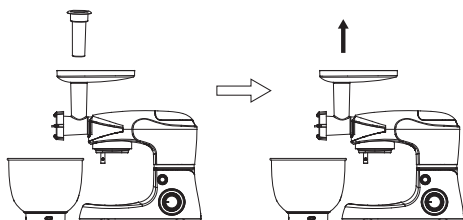
1. Namestite pladenj za meso (9) na mesoreznico (8), tako da bo širši del nameščen prek ohišja motorja aparata.
2. Postavite posodo za mešanje (26) ali podobno pod odprtino ohišja mesoreznice.
3. Aparat je zdaj pripravljen za uporabo.

5.



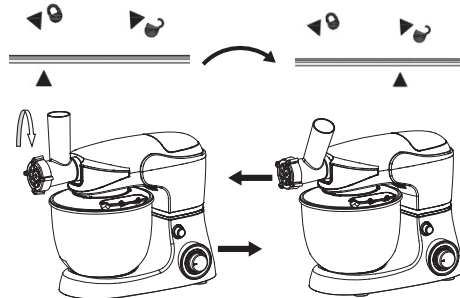
1. Priklopite napajalni kabel v napajalno vtičnico in vklopite omrežno napajanje.
2. Priklopite napajalni kabel v napajalno vtičnico in vklopite omrežno napajanje. Obrnite gumb za nadzor hitrosti na hitrost 1 (ali katero koli nastavitev hitrosti); indikatorna lučka na nadzorni plošči bo osvetljena.
3. Narežite meso na koščke, da se bodo prilegali podajalni cevi. Narežite ga na kocke ali trakove s širino približno 2,5 cm.
4. Naložite koščke na pladenj (9).
5. S štirimi gumbi za hitrost izberite hitrost, ki jo želite uporabiti. Priporočene hitrosti so prikazane v zgornji preglednici.
6. Koščki mesa potujejo po podajalni cevi. Previdno jih potiskajte z zapiralom (10). Ne pritiskajte premočno, sicer lahko aparat poškodujete.

6.



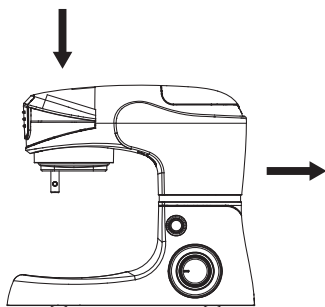
1. Ko prenehate mleti meso, izklopite aparat, tako da gumb obrnete na O. Preden zamenjate nastavek ali razstavite aparat ali ko aparat ni v uporabi, aparat izklopite s stikalom in ga odklopite z napajanja.
2. Odstranite potiskalo in pladenj za meso.

7.



Da ločite mesoreznico, obrnite ohišje, tako da bo puščica poravnana s krogom, in ga nato odstranite.

8.

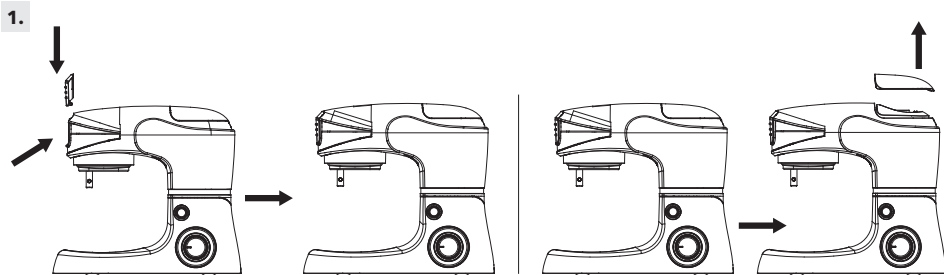


Prek vtičnice za nastavke znova namestite zaščitni pokrov.

Navodila glede varnosti

- Pred začetkom mletja mesa vedno odstranite kosti, hrustanec, kite in kožo.
- Zamrznjena živila morate pred mletjem temeljito odtaliti.
- Mesoreznico lahko uporabljate le za mletje mesa. Ne meljite mazavih živil, npr. živil, ki vsebujejo krušne drobtine, saj bi to lahko poškodovalo aparat.
- Mesoreznica ne sme nikoli neprekinjeno delovati več kot 7 minut. Če bi neprekinjeno, brez premora delovala predolgo, bi se življenjska doba aparata lahko skrajšala. Potem ko je aparat deloval 7 minut, naredite premor in počakajte vsaj 30 minut, preden ga znova uporabite.

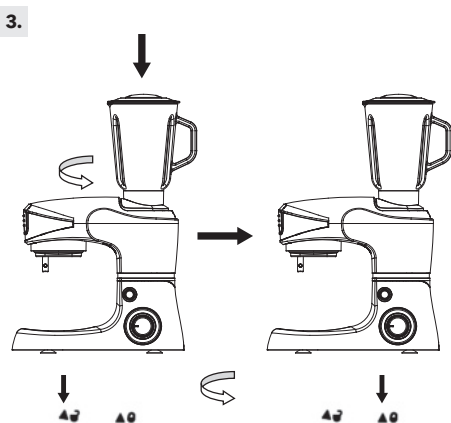
BLENDER



1. Del z motorjem postavite na ravno površino, npr. kuhinjski pult, in se prepričajte, da trdno stoji.
2. Prepričajte se, da je zaščitni pokrov (11) nameščen na vtičnico za nastavke (12).
3. Odstranite zaščitni pokrov blenderja (14) z vrtljive roke (Glejte ilustracijo.)

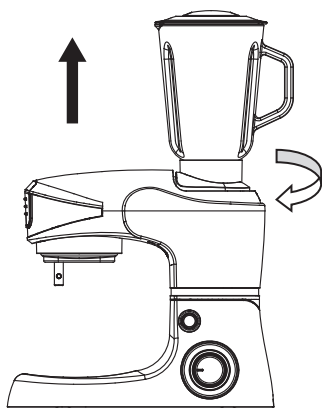


1. Živila, ki jih želite obdelati, namestite v stekleno posodo (31).
2. Namestite pokrov (30) na stekleno posodo in se prepričajte, da jo dobro prekriva.
3. Namestite srednji pokrov (29) v odprtino v pokrovu blenderja.



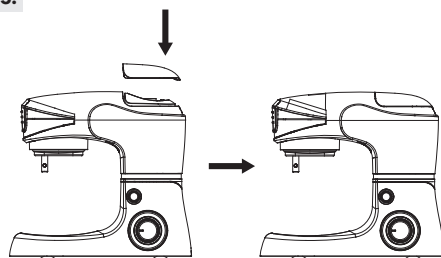
1. Postavite sklop steklene posode na ohišje motorja, tako da bo puščica poravnana s krogom. Obrnite ga v smeri urnega kazalca, tako da bo puščica poravnana s puščico.
2. Priklopite napajalni kabel v napajalno vtičnico in vklopite omrežno napajanje. 2.. Obrnite gumb za nadzor hitrosti na hitrost 1 (ali katero koli nastavitev hitrosti); indikatorna lučka na nadzorni plošči bo osvetljena.
3. S štirimi gumbi za hitrost izberite hitrost, ki jo želite uporabiti. Priporočene hitrosti so prikazane v zgornji preglednici.

4.



1. Izklopite aparat, tako da po uporabi pritisnete gumb za izklop (OFF). Preden zamenjate nastavek ali razstavite aparat ali ko aparat ni v uporabi, aparat izklopite s stikalom in ga odklopite z napajanja.
2. Da ločite sklop steklene posode, obrnite stekleno posodo, tako da bo puščica poravnana s krogom, in jo nato odstranite.
3. Odstranite pokrov blenderja, nato pa lahko iz blenderja vzamete obdelana živila.

5.



Znova namestite zaščitni pokrov blenderja na vrtljivo roko.

Navodila glede varnosti

1. Za najboljše rezultate pri pasiranju trdnih sestavin v stekleno posodo dajajte majhne porcije sestavin eno za drugo namesto da bi hkrati dali vanjo večjo količino.
2. Če obdelujete trdne snovi, jih najprej razrežite na koščke (2-3 cm).
3. Pri mešanju trdnih sestavin najprej začnite z majhno količino tekočine. Počasi skozi odprtino v pokrovi dodajajte vedno več tekočine.
4. Ko uporabljate aparat, vedno položite roko na vrh blenderja.
5. Za mešanje trdnih ali zelo gostih tekočih sestavin priporočamo uporabo blenderja v impulznem načinu, da preprečite zatikanje rezil.
6. **Opomba: Da preprečite pregrevanje ali posledične poškodbe, naj motor deluje največ 1 minuto.**
7. Pred prvo uporabo aparata ga je priporočljivo oprati.
8. Aparat po vsaki uporabi očistite, da se tekočina ne bo zasušila.
9. Stikalo v položaju P ne ostane trajno. Pri nastavitvi P morate stikalo držati.

Prostornina steklene posode

1,5 L

Prostornina posode

1000 g moke in 600 ml vode

ČIŠČENJE

Pri čiščenju aparata morate biti pozorni na naslednje:

- Odstranite vtič iz napajalne vtičnice in pustite, da se aparat ohladi, preden ga očistite.
- Dela z motorjem pri aparatu ne potapljajte v vodo in poskrbite, da voda vanj ne bo vstopila.
- Očistite del z motorjem, tako da ga obrišete z vlažno krpo. Če je aparat zelo umazan, lahko dodate kapljico detergenta.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte gobic, jeklene volne ali katere koli vrste močnih topil ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj bi se zunanje površine aparata s tem lahko poškodovale.
- Aparat razstavite in ločeno očistite vse dodatke. Ohišje mlinčka za meso in druge dele lahko očistite v mlačni vodi s milom.
- Pripomočki niso primerni za pomivanje v pomivalnem stroju (Stepalo, Ravno stepalo, Kavelj za mesenje, Obročasta matica, Plošča za fino mletje, Plošča za srednje mletje, Plošča za grobo mletje, Rezalnik, Drsnik, Ohišje mesoreznice, Pladenj za meso.)
- Pazite, da se med uporabo in čiščenjem ne boste dotikali rezil ali ostrih delov.
- **POMEMBNO! Pred ponovno uporabo po čiščenju pustite, da se aparat do konca posuši. Če je aparat vlažen, ga ne uporabljajte.**
- Priporočamo, da plošče za mletje mesa po čiščenju namažete z rastlinskim oljem in jih shranite v papirju za peko, da preprečite rjavenje in razbarvanje.
- Po pranju in čiščenju nastavek takoj namestite v zaščitni ovoj, da ga boste shranili.

PRIMERI UPORABE

Emulzija: 2 jajci 2 jedilni žlici kisa 250 g olja Prilagoditev blenderja na korak 5 in počasno vlivanje olja skozi srednji pokrovček. Mešajte, dokler se majoneza spreminja v emulzijo. Korenček 400 g korenčka, ustrezna količina vode Sekljanje mandljev 200 g mandljev		Stepanje beljakov 8 jajčnih beljakov v posodi, s stepalom pri hitrosti 6.	
		Stepanje smetane 600 g smetane s ploskim stepalom v posodi pri hitrosti 4.	
		Mesenje testa 700 g moke 200 g sesekljanih orehov 15 g soli 28 g masla 28 g sladkorja pribl. 500 g vode (temperatura 40 +/- 5 °C.)	

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

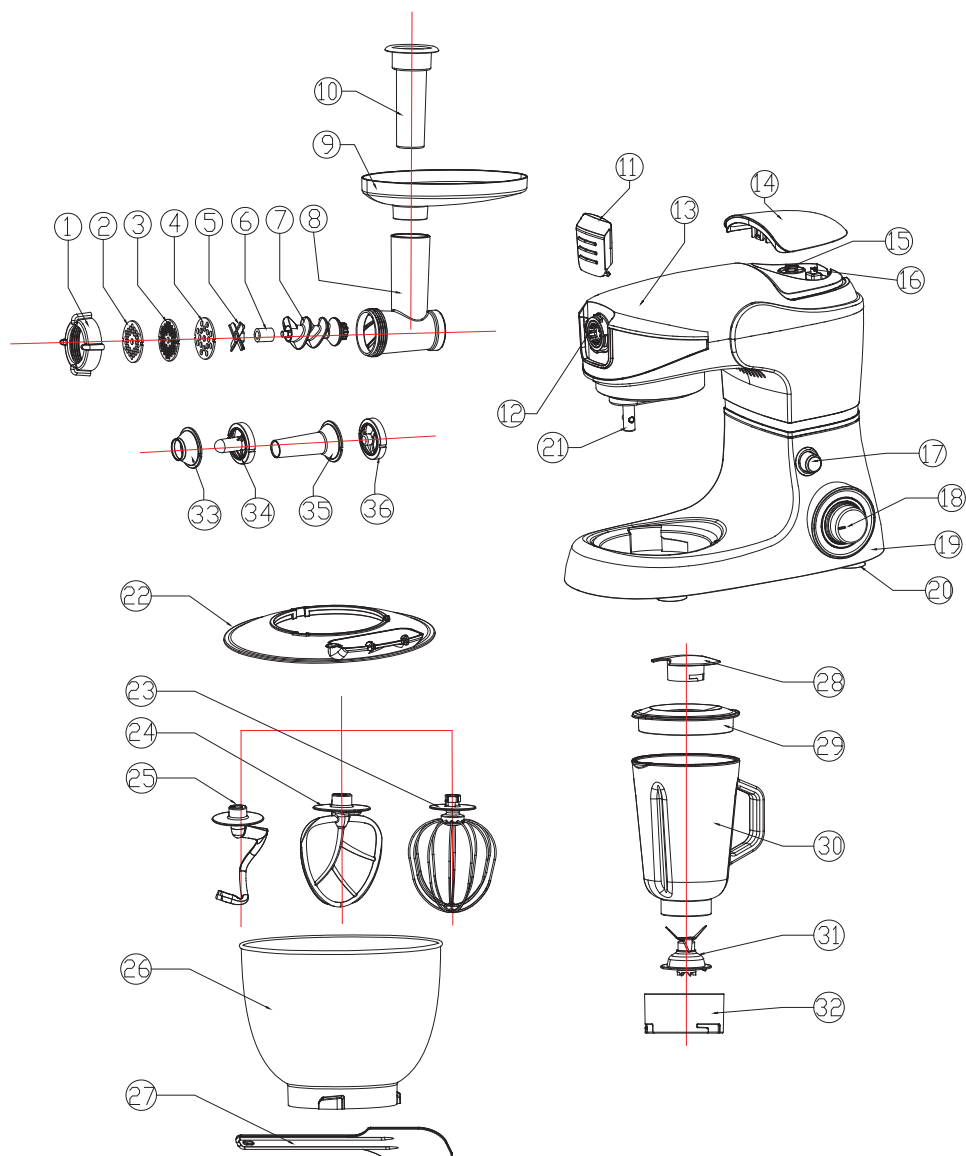
Napetost AC 220–240 V
Frekvenca 50/60 Hz
Moč 1000 W

Pravilno odstranjevanje tega izdelka:



Ta oznaka kaže, da tega izdelka nikjer v Evropski uniji ni dovoljeno odlagati skupaj z drugimi gospodinjstskimi odpadki. Za preprečitev morebitne škode za okolje ali zdravje ljudi, ki nastane zaradi nenadzorovanega odlaganja v okolju, izdelek odgovorno reciklirajte, da boste spodbujali trajnostno naravno ponovno uporabo virov surovin. Uporabljeno napravo vrnite prek sistemov za vračanje in zbiranje ali pa se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili; ta izdelek lahko prevzame in ga reciklira na način, ki je varen za okolje.

Samo za domaćinstvo.
Pre upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.



1.	Prstenasta matica	2.	Fini disk za mlevenje
3.	Srednji disk za mlevenje	4.	Disk za grubo mlevenje
5.	Rezač	6.	Silikonska spojnica
7.	Klizač	8.	Telo mlinca za meso
9.	Pladanj za meso	10.	Mazanje
11.	Zaštitni poklopac	12.	Utičnica za dodatnu opremu
13.	Okretna ruka	14.	Zaštitni poklopac blendera
15.	Gornja spojnica	16.	Sigurnosan mikro prekidač
17.	Dugme za otpuštanje	18.	Dugme za kontrolu brzine
19.	Motorno kućište	20.	Podloga za stope
21.	Vreteno motora	22.	Poklopac posude
23.	Žica za mućenje	24.	Ravna mutilica
25.	Kuka za gnječenje	26.	Posuda za mešanje
27.	Spatula	28.	Srednji poklopac
29.	Blender poklopac	30.	Staklena posuda
31.	Sečivo za sečenje	32.	Cup base
33.	Posuda za čufte	34.	Rasipač mesa
35.	Posuda za kobasice	36.	Rasipač mesa

VAŽNA UPUTSTVA ZA BEZBEDNOST

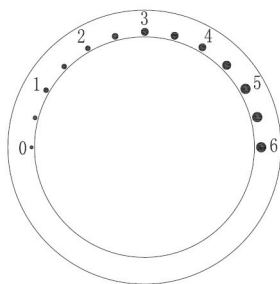
Kada koristite električne uređaje, uvek se morate pridržavati osnovnih mera predostrožnosti, uključujući sledeće:

- Pročitajte sva uputstva.
- Da biste zaštitili od opasnosti od električnog udara, ne stavljajte kabl jedinice uređaja ili utikač u vodu ili drugu tekućinu.
- Potreban je pažljiv nadzor kada uređaj koriste deca ili u njihovoj blizini. Isključite aparat iz struje kada ga ne koristite, menjate pribor i pre čišćenja.
- Izbegavajte dodirivanje pokretnih delova.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegla opasnost.
- Upotreba dodataka koje proizvođač ne preporučuje ili prodaje može izazvati požar, električni udar ili povredu.
- Ne koristite na otvorenom.
- Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili pulta.
- Držite ruke i pribor dalje od pokretnih sečiva ili diskova tokom obrade hrane kako biste smanjili rizik od teških telesnih povreda ili oštećenja miksera za hranu.
- Sečiva su oštra, pažljivo rukujte.

- Da biste smanjili rizik od povreda, nikada ne postavljajte sečiva ili diskove na podlogu.
- Pre korišćenja uverite se da je čvrsto zaključan pre upotrebe aparata.
- Nikada ne stavljajte hranu ručno, uvek koristite potiskivač hrane.
- Ne pokušavajte polomiti mehanizam za blokiranje poklopca.
- Uvek koristite blender sa postavljenim poklopcem.
- Kada mešanje nije tačno, uklonite središnji deo dvodelne kapice.
- Isključite mašinu pre zamene dodataka.
- Koristite proizvod i sastavite pribor samo kako je navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Isključite aparat pre promene pribora ili približavanja delova koji se kreću u upotrebi.
- Ovaj uređaj nije namijenjen deci ili drugim osobama bez pomoći ili nadzora ako ih fizičke ili mentalne sposobnosti sprečavaju u sigurnoj upotrebi.
- Decu treba nadzirati kako se ne bi igrali sa aparatom.
- Ovaj uređaj ne smeju koristiti deca. Uređaj i njegov kabl držite van domašaja dece.

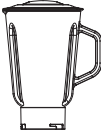
Sačuvajte ova uputstva

PODEŠAVANJE BRZINE KONTROLNE TABLE



0	Stop
Podešavanje 1-6	Radna brzina
Podešavanje 1	Minimalna brzina – sporo
Podešavanje 6	Maksimalna brzina – brzo

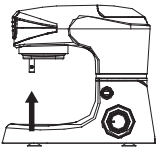
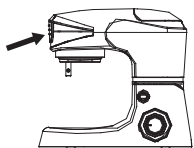
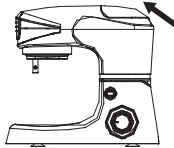
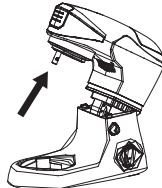
Podešavanje brzine

Dodaci	Slike	Podešavanje brzine	Vreme	Kapacitet
Kuka za gnječenje		1-3	30 sekundi pri brzini 1 i 3-5 minuta pri brzini 3	1000 g brašno i 600 ml voda
Ravna mutilica		2-4	5-7 min	
Žica za mućenje		5-6	5-7 min	Najmanje belanca od 3 jaja
Mašina za mlevenje mesa		5-6	5-7 min	
Blender		5-6	1 min	1.5 L max

OPERATIVNE POZICIJE


UPOZORENJE!

Upravlajte aparatom samo ako je pribor/alat pričvršćen prema ovoj tabeli i nalazi se u radnom položaju.

Stavke	Pozicija	Dodaci		
1.				
2.				
3.				
4.		Postavite kuku za gnječenje, ravnu mutilicu, žicu za mućenje prema vašoj želji		

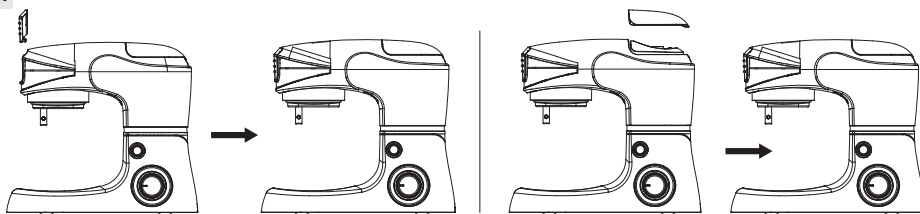
Opasnost od povreda od rotirajućih dodataka!

Dok aparat radi, držite prste dalje od posude za mešanje.

Ne menjajte alate sve dok aparat ne miruje i nije isključen iz struje. Kada se isključi, pogon nakratko nastavlja da radi.

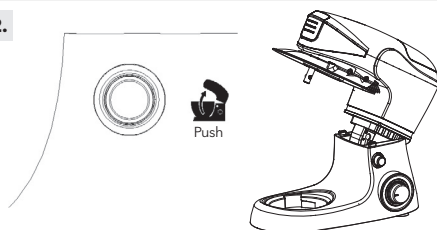
KAKO SE KORISTI KUKA ZA GNJEČENJE, RAVNA MUTILICA, UMUTITI

1.



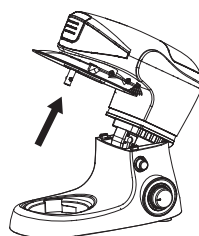
1. Postavite aparat na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uverite se da stoji čvrsto.
2. Uverite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za dodatnu opremu (12)
3. Postavite zaštitni poklopac blendera (14) u gornju spojnicu okretnog kraka (13). (Vidi sliku)

2.



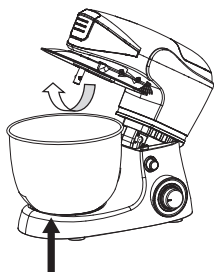
Okrenite dugme za otpuštanje ruke (17) u smeru kazaljke na satu, istovremeno podignite okretnu ruku (13) rukom tako da se klikne na svoje mesto. Okretna ruka (13) se nagne prema gore.

3.



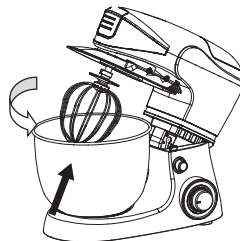
Postavite poklopac posude (22) na okretni krak (13) i malo ga okrenite u smeru kazaljke na satu, tako da se čvrsto zaključa.

4.



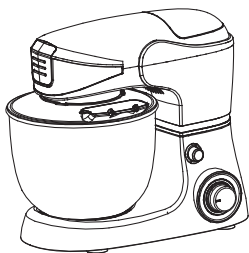
1. Stavite hranu u posudu za mešanje (26).
2. Postavite posudu za mešanje (26) u udubljenje na kućištu motora (19).
3. Lagano okrenite posudu za mešanje (26) u smeru kazaljke na satu, tako da se zaključava na svom mestu.

5.



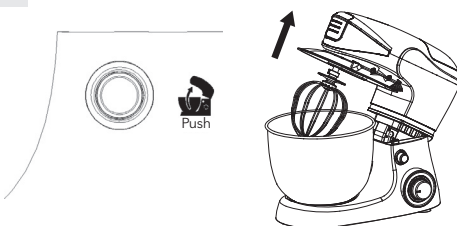
1. Postavite štitnik za prskanje da se okreće Ruka (13), kao što je prikazano na slici. i osigurajte da se dobro popravi.
2. Postavite potreban pribor (24 sa 23, 22 ili 25) na vreteno motora (21) na donjoj strani okretnog kraka (13).
3. A. Kuka za gnječenje (25) koristi se za teško testo, mleveno meso ili druge zahtevne poslove gnječenja.
B. Ravna mutilica (24) se koristi za mešanje lakših vrsta testa.
C. Žica za mućenje (23) se koristi za šlag, belancu itd.
4. Okrenite pribor tako da se igle na vretenu poravnaju sa ulegnućima na gornjoj ivici pribora. Pritisnite pribor uz okretnu ruku i istovremeno ga okrenite u smeru suprotnom od kazaljke na satu dok se igle ne zakače i pribor ne zaključa na svom mestu sigurno. Pribor ne sme biti labav niti ga možete izvući.

6.



1. Spustite okretnu ruku (13) tako da se klikne na svoje mesto. Poklopac mora čvrsto da pristaje uz posudu za mešanje (26), u suprotnom je nepravilno postavljen. Aparat je sada spreman za upotrebu.
2. Uključite kabl za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. Okrenite dugme za kontrolu brzine (18) na brzinu 1 (ili bilo koju postavku brzine) indikatorska lampica na kontrolnoj tabli će sada svetleti.
3. Izaberite brzinu koju želite da koristite. Dugme za brzinu 1 je najsporije, a dugme za brzinu 6 je najveća brzina. Preporučene brzine, vreme i kapacitet prikazani su u gornjoj tabeli.
4. Ako trebate strugati unutar posude za mešanje, pričekaite da se pribor potpuno zaustavi. Koristite lopaticu, nikada prstima.

7.

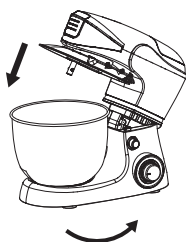
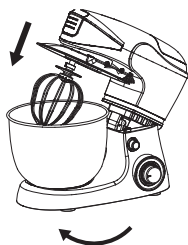


1. Isključite aparat okretanjem dugmeta na 0 kada završite sa mešanjem. Isključite aparat i izvucite utikač iz utičnice pre nego što promenite pribor ili pre nego što ga rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Okrenite dugme za otpuštanje okretno ruke (17) u smeru kazaljke na satu, istovremeno podignite okretnu ruku rukom tako da se klikne na svoje mesto. Okretna ruka (13) se nagne.

8.

8.1

8.2



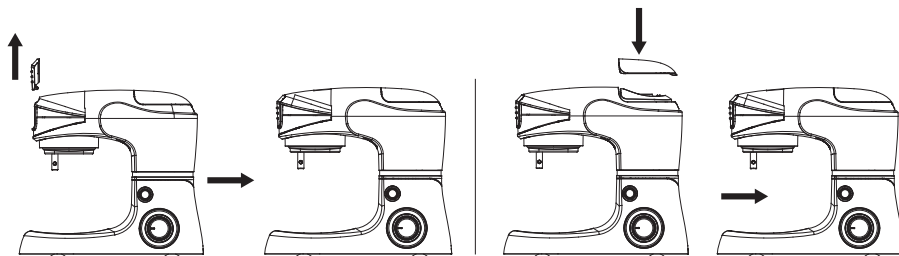
1. Odvojite pribor okretanjem u smeru kazaljke na satu.
2. Uklonite posudu za mešanje sa pripremljenom hranom u smeru suprotnom od kazaljke na satu.

**VAŽNO!**

Temperatura vode koja će se dodavati u testo na 40 +/- 5 °C stepeni prilikom pripreme za testo je u toku.

MAŠINA ZA MLEVENJE MESA

1.



1. Postavite aparat na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uverite se da stoji čvrsto.
2. Uverite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za dodatnu opremu (12)
3. Postavite zaštitni poklopac blendera (14) u okretni krak (13). (Pogledajte sliku)

2. 2.1



Slika 1



Slika 2



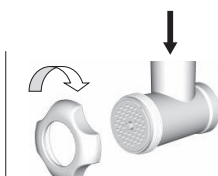
Slika 3



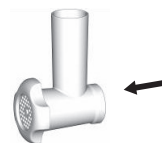
Slika 4



Slika 5



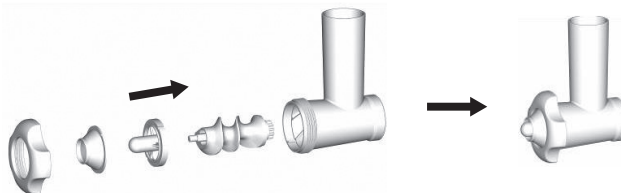
Slika 6



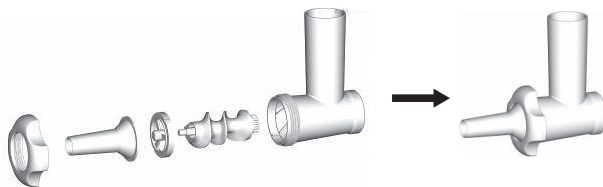
Slika 7

1. Postavite svitak (7) u telo mašine za mlevenje mesa (8).
2. Postavite silikonsku spojnicu (6) na klizni spoj (pogledajte sliku).
3. Montirajte rezač (5) na spojnicu (vidi sliku). Oštre ivice rezača treba da budu usmerene ka disku za usitnjavanje.
4. Postavite jedan od tri diska za usitnjavanje (2,3,4) na vrh rezača (pogledajte sliku). Okrenite disk za mlevenje tako da se dva udubljenja poravnaju sa iglama na telu mašine za mlevenje mesa. Izaberite disk za seckanje je potrebna doslednost. Možete izabrati fine, srednje i grube.
5. Postavite prstenastu maticu (1) preko diska za mlevenje na telu mašine za mlevenje mesa (pogledajte sliku). Okrenite u smeru kazaljke na satu da biste zaključali. Prstenasta matica mora čvrsto držati disk za mlevenje na svom mestu. Ali nemojte previše zatezati.

2.2

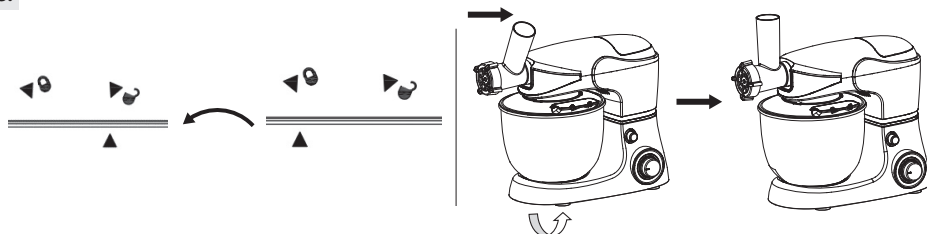


1. Postavite svitak (7) u telo mašine za mlevenje mesa (8) sa tankim metalnim priključkom ka spolja i čvrsto pritisnite na mesto.
2. Postavite rasipač za meso (34) i kanister za ćufte (33) na priključak za pomeranje (pogledajte ilustraciju). Okrenite ga tako da dva udubljenja budu u ravni sa iglicama na telu mašine za mlevenje mesa.
3. Postavite prstenastu maticu (1) preko posude za ćufte na telu mašine za mlevenje mesa (pogledajte ilustraciju). Okrenite u smeru kazaljke na satu da biste zaključali. Prstenasta matica mora bezbedno da drži kanister za ćufte. Ali nemojte previše zatezati.



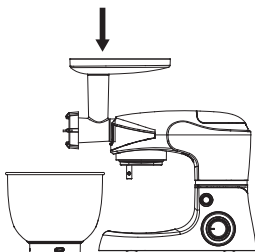
1. Postavite svitak (7) u telo mašine za mlevenje mesa (8) sa tankim metalnim priključkom ka spolja i čvrsto pritisnite na mesto.
2. Postavite rasipač testa (36) i kanister za kobasice (35) na spojnicu (pogledajte ilustraciju). Okrenite ga tako da dva udubljenja budu u ravni sa iglicama na telu mašine za mlevenje mesa.
3. Postavite prstenastu maticu (1) preko okruglog držača mesa na telu mašine za mlevenje mesa (pogledajte ilustraciju). Okrenite u smeru kazaljke na satu da biste zaključali. Prstenasta matica mora bezbedno da drži kanister kobasica na mestu. Ali nemojte previše zatezati.

3.



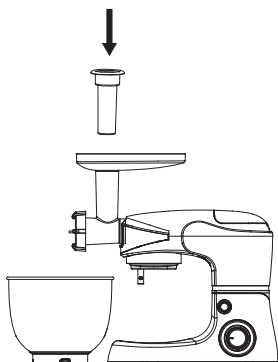
to je telo mašine za mlevenje mesa (8) u utičnici za dodatnu opremu (12), tako da je strelica poravnata sa krugom. Okrenite je u vertikalni položaj, tako da je strelica poravnata sa strelicom.

4.



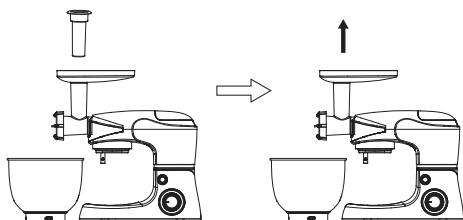
1. Postavite poslužavnik za meso (9) na telo mašine za mlevenje mesa (8) tako da široki deo bude postavljen iznad motornog prostora aparata.
2. Posudu za mešanje (26) ili slično postavite ispod otvora tela mlinca za meso.
3. Aparat je sada spreman za upotrebu.

5.



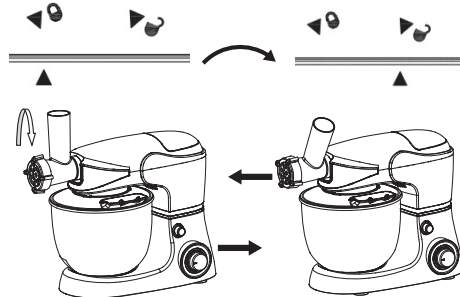
1. Uključite kabl za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga.
2. Uključite kabl za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. Okrenite dugme za kontrolu brzine na brzinu 1 (ili bilo koju postavku brzine). Indikatorska lampica na kontrolnoj tabli će sada svetleti.
3. Isecite meso na manje komade, tako da komadići stanu u cev za hranjenje. Narežite na kockice ili narežite na trake širine cca. 2,5 cm.
4. Stavite komade na tacnu (9).
5. Odaberite željenu brzinu pomoću četiri dugmeta za brzinu. Preporučene brzine prikazane su u gornjoj tabeli.
6. Komadići mesa putuju niz cev za hranjenje. Pažljivo pritisnite tamper (10) prema dole. Ne pritiskajte previše, inače možete oštetiti uređaj.

6.



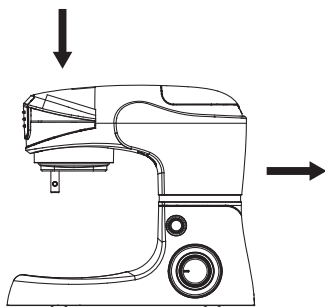
1. Isključite aparat okretanjem dugmeta na O kada završite sa mlenjem mesa. Isključite aparat na prekidaču i izvucite ga iz utičnice pre nego što promenite pribor, ili pre nego što aparat rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Uklonite potiskivač i poslužavnik za meso.

7.



Da biste odvojili mlin za meso, okrenite telo tako da je strelica poravnata sa krugom, a zatim ga uklonite

8.

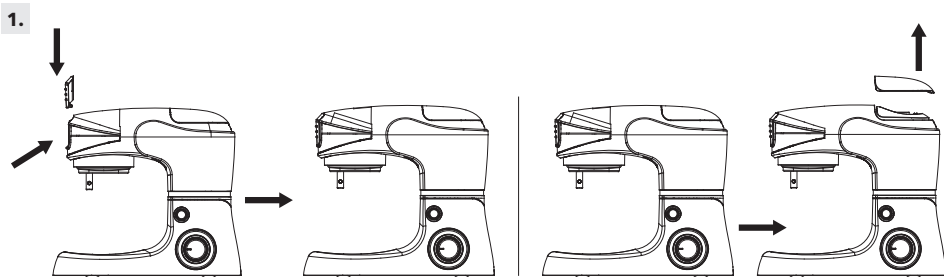


Ponovo postavite zaštitni poklopac preko utičnice za pribor.

Bezbednosna uputstva

- Pre mlenjenja mesa uvek uklonite kosti, brašnu, tetive i kožu.
- Zamrznutu hranu morate temeljito odmrznuti pre mlenjenja.
- Mlin za meso se sme koristiti samo za mlenjenje mesa. Izbegavajte mlenjenje pastozne hrane, npr. hranu koja sadrži mrvice jer to može oštetiti uređaj.
- Nikada ne koristite neprekidno mlin za meso duže od 7 minuta. Ako predugo radite mlin za meso bez pauze, to može smanjiti životni vek aparata. Nakon što ste aparat koristili 7 minuta, napravite pauzu i sačekajte najmanje 30 minuta pre nego što ga ponovo upotrebite.

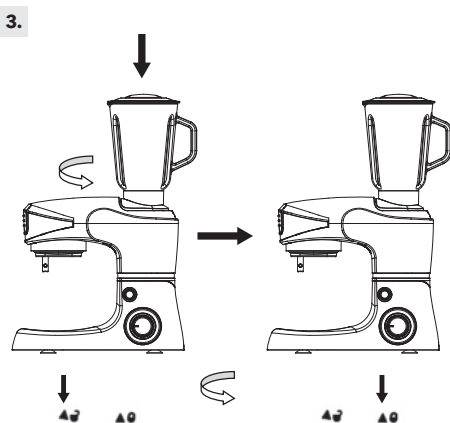
BLENDER



1. Postavite deo motora na ravnu površinu, npr. kuhinjski pult i uverite se da stoji čvrsto.
2. Uverite se da je zaštitni poklopac (11) postavljen na utičnicu za pribor (12).
3. Skinite zaštitni poklopac blendera (14) sa okretne ruke (pogledajte sliku).

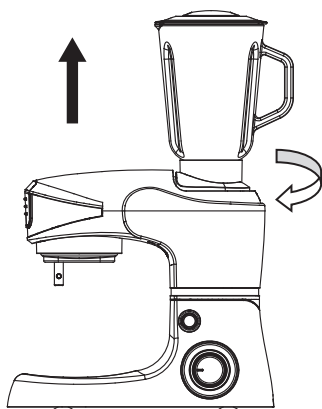


1. Stavite namirnice koje želite da preradite u posudu (31).
2. Stavite poklopac blendera (30) u posudu i proverite da li je dobro pokriven.
3. Postavite srednji poklopac (29) u otvor na poklopcu blendera.



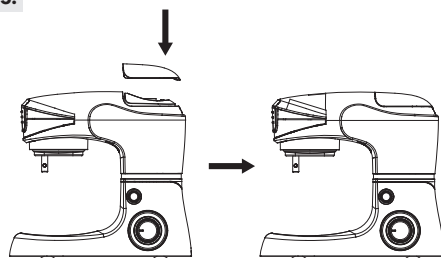
1. Postavite sklop tegle u motornu kućicu, tako da je strelica poravnata sa krugom. Okrenite je u smeru kazaljke na satu, tako da je strelica poravnata sa strelicom.
2. Uključite kabl za napajanje u glavnu utičnicu i uključite ga. Okrenite dugme za kontrolu brzine na speed1 (ili bilo koju postavku brzine). Indikatorska lampica na kontrolnoj tabeli će sada biti svetle.
3. Odaberite željenu brzinu pomoću četiri dugmeta za brzinu. Preporučene brzine prikazane su u gornjoj tabeli.

4.



1. Isključite aparat pritiskom na dugme OFF nakon upotrebe. Isključite aparat na prekidaču i izvucite ga iz utičnice pre nego što promenite pribor, ili pre nego što aparat rastavite ili kada ga ne koristite.
2. Da biste odvojili sklop tegle, okrenite posudu tako da je strelica poravnata sa krugom, a zatim je uklonite.
3. Uklonite poklopac blendera, pa možete staviti van obrađenu hranu.

5.



Ponovo postavite zaštitni poklopac blendera na okretnu ruku.

Bezbednosna uputstva

1. Da biste postigli najbolje rezultate pri pireju čvrstih sastojaka, stavljajte male porcije u posudu jedan po jedan umesto da stavljate veliku količinu odjednom.
2. Ako obrađujete čvrste sastojke, prvo ih isecite na male komade (2-3 cm).
3. Prilikom mešanja čvrstih sastojaka prvo počnite sa malom količinom tečnosti. Postepeno dodajte sve više tečnosti kroz otvor na poklopcu.
4. Uvek stavljajte ruku na vrh blendera dok koristite uređaj.
5. Za mešanje čvrstih ili vrlo gustih tečnih sastojaka preporučujemo da na blender simulirate impulsni režim kako biste sprečili da se sečiva zaglave.
6. **Napomena:** Koristite motor najviše 1 minut kako biste spriječili pregrijavanje ili posljedična oštećenja.
7. Preporučljivo je da operete aparat pre prve upotrebe.
8. Očistite aparat nakon svake upotrebe, izbegavajući nakupljanje tečnosti.
9. Prekidač se ne uključuje stalno u postavku „P“. Prekidač morate držati u postavci „P“

Kapacitet staklene posude

1500mL

Kapacitet metalne posude

1000 g brašna i 600 ml vode

ČIŠĆENJE

Prilikom čišćenja uređaja obratite pažnju na sledeće tačke:

- Izvadite utikač iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi pre čišćenja.
- Ne uranjajte deo motora uređaja u vodu i pazite da voda ne uđe u uređaj.
- Očistite deo motora brisanjem vlažnom krpom. Može se dodati malo deterdženta ako je aparat jako zaprljan.
- Za čišćenje aparata nemojte koristiti podloge za ribanje, čeličnu vunu ili bilo koji oblik jakih otapala ili abrazivnih sredstava za čišćenje jer mogu oštetiti vanjske površine aparata.
- Rastavite uređaj i očistite sav pribor posebno. Telo mašine za mlevenje mesa i ostali delovi se mogu čistiti u mlakoj vodi sa sapunom.
- Pribor nije prikladan za pranje u mašini za pranje sudova (Žica za mućenje, Ravna mutilica, Kuka za gnječenje, Prstenasta matica, Fini disk za mlevenje, Srednji disk za mlevenje, Disk za grubo mlevenje, Rezač, Klizač, Telo mlinca za meso, Daska za meso)
- Pazite da ne dodirnete oštrice ili oštre delove tokom upotrebe i čišćenja.
- **VAŽNO! Ostavite da se potpuno osuši nakon čišćenja pre ponovne upotrebe. Ne koristite aparat ako je vlažan.**
- Preporučujemo da nakon čišćenja rešetke za meso podmažete biljnim uljem i spremite u papir otporan na masnoću kako biste smanjili rizik od hrđe i promjene boje.
- Nakon pranja i sušenja, odmah stavite dodatak u zaštitnu navlaku radi skladištenja.

PRIMERI PRIMENE

Emulzija: 2 jaja 2 kašike sirćeta 250 g ulja. Podešavanje blendera do koraka 5 i ulje koje polako curi kroz SREDNJU KAPU. Mešajte sve dok postane majonez. Šargarepa 400 g šargarepe, voda Seckanje badema 200g Badema.		Umutiti belanca 8 belanaca u metalnoj posudi, penastom brzinom 6.	
		Umutiti krem 600 g kreme sa ravnom mutilicom u metalnoj posudi pri brzini 4.	
		Mešenje testa 700 g brašna 200 g seckanih badema 15 g soli 28 g putera 28 g šećera oko 500 g vode (temperatura 40 +/- 5°C)	

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon AC 220-240V
Frekvencija 50/60Hz
Snaga 1000W

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne sme odlagati s ostalim kućnim otpadom u celoj EU. Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili zdravlje ljudi zbog nekontrolisanog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte da biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Da biste vratili svoj korišćeni uređaj, koristite sisteme za vraćanje i prikupljanje ili se obratite prodavcu kod koga je proizvod kupljen, oni mogu uzeti proizvod za ekološku reciklažu.

TESLA

tesla.info

