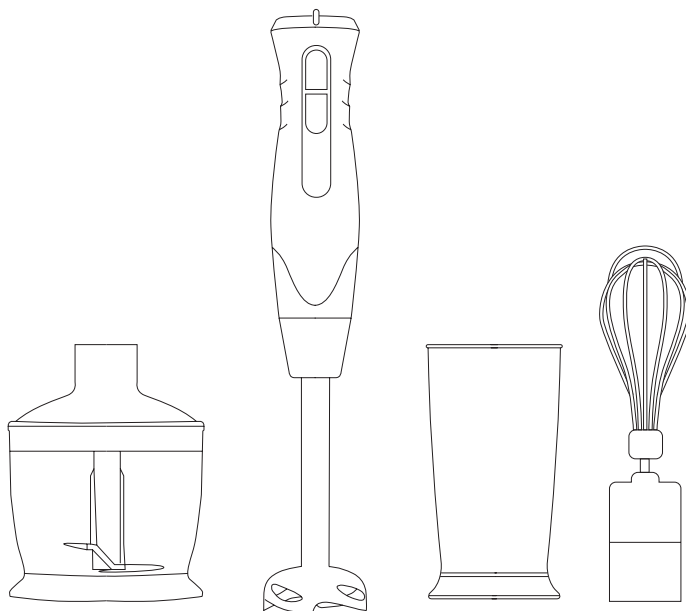


## MIXO 800 CHEF

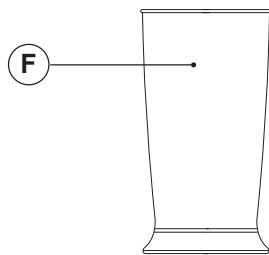
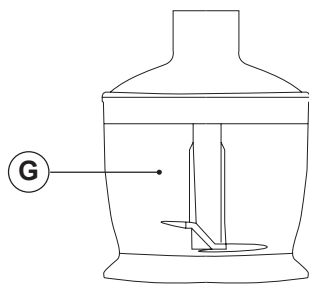
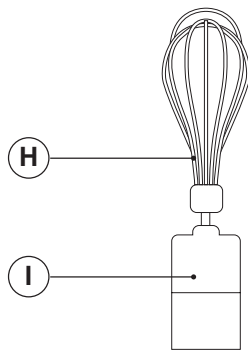
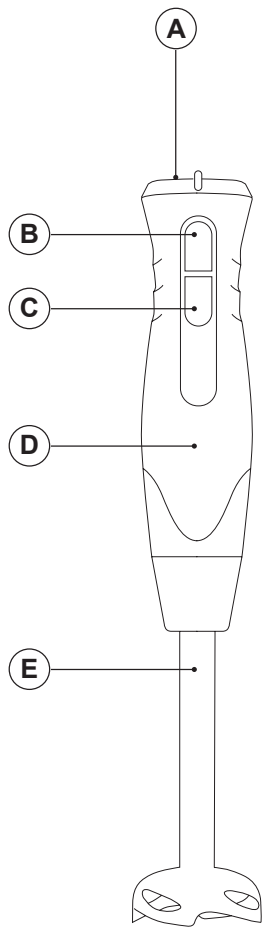


**ES.** Instrucciones de uso  
**EN.** Instructions for use  
**FR.** Mode d'emploi  
**PT.** Instruções de uso  
**IT.** Istruzioni per l'uso  
**CA.** Instruccions d'ús  
**DE.** Gebrauchsanleitun  
**NL.** Gebruiksaanwijzing  
**RO.** Instrucțiuni de utilizare  
**PL.** Instrukcja obsługi

**BG.** Инструкция за употреба  
**EL.** Οδηγίες χρήσης  
**RU.** Инструкция по применению  
**DA.** Brugsanvisning  
**NO.** Instruksjoner for bruk  
**SV.** Användningsinstruktioner  
**FI.** Käyttöohjeet  
**TR.** Kullanım için talimatlar  
**HE.** הוראות לשימוש  
**AR.** تعليمات الاستخدام

**taurus**





**BATIDORA DE VARILLA  
MIXO 800 CHEF****DESCRIPCIÓN**

A	Control electrónico de velocidad
B	Botón On/Off
C	Botón turbo
D	Cuerpo motor
E	Varilla
F	Vaso medidor
G	Picador
H	Batidor
I	Adaptador del accesorio batidor

Si el modelo de su aparato no tiene los accesorios descritos anteriormente, se pueden adquirir por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

**UTILIZACIÓN Y CUIDADO**

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están bien montados o son defectuosos.
- No use el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/ paro no funciona.
- Respete el indicador de nivel MAX del vaso medidor y de la picadora.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Use este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No utilice nunca líquidos hirviendo.
- No deje nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilice el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No use el aparato con alimentos congelados o que contengan huesos.

- No utilice el aparato más de 1 minuto seguidos. En caso de realizar ciclos respetar siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como referencia, en la tabla anexa aparecen varias recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo de funcionamiento recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

**MODO DE EMPLEO****NOTAS PREVIAS AL USO**

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos y advertencias de seguridad" antes de utilizarlo por primera vez.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de «Limpieza».
- Prepare el aparato acorde a la función que desee realizar:

**USO**

- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Encienda el aparato con el botón On/Off.
- Seleccione la velocidad deseada.
- Trabaje el alimento que desee procesar.

**FUNCIÓN TURBO**

- El aparato tiene una función Turbo. Activando el botón Turbo (C) queda disponible toda la potencia del motor, obteniendo así un acabado más fino en la textura final del producto.

**CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD**

- La velocidad del aparato se puede regular mediante el control del regulador de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

**UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO**

- Pare el aparato, retirando la presión sobre el botón On/Off.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el aparato.

## ACCESORIOS

### VARILLA

- Este accesorio se utiliza para hacer salsas, sopas, mayonesas, batidos, comida para bebés...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor.
- Ponga los alimentos a preparar en el vaso y encienda el aparato.
- Desacoplar la varilla, extrayéndola para su posterior limpieza.

### ACCESORIO PICADOR

- Este accesorio se utiliza para picar verduras, frutos secos, carne...
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartilagos, etc....
- Coloque el adaptador en el cuerpo motor.
- Ponga los alimentos que vaya a preparar en el recipiente para picar con las cuchillas y coloque la tapa firmemente.
- Coloque la unidad en la tapa.
- Ponga en marcha el aparato. PRECAUCIÓN: No ponga en marcha el aparato si la unidad completa no está correctamente asentada y encajada.
- Pare el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Separe la unidad de la tapa y suelte el adaptador.

### ACCESORIO BATIDOR

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Inserte el batidor en el adaptador. Una esta unidad a la unidad motora.
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retire el accesorio batidor, y libere el adaptador.
- Nota: Para liberar el batidor (H) del accesorio adaptador (I), tire del anillo del batidor.
- Nota: No trabaje a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus varillas).

## LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato de la red y déjelo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpie el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y séquelo después.
- No utilice disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

- No sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo ponga bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

- Varilla
- Vaso medidor
- Picador
- Batidor

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

<b>Ingredientes</b>	<b>Accesorio</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Tiempo</b>
Huevos duros	Picador	2 huevos	4 segundos
Cebollas	Picador	200 g	5 segundos
Carne	Picador	200 g	1:30 min
Espicias	Picador	30 g	10 segundos
Queso parmesano	Picador	200 g	20 segundos
Chocolate	Picador	100 g	20 segundos
Almendras	Picador	200 g	30 segundos
Pan seco	Picador	80 g	30 segundos
Zanahorias	Varilla	100 g de zanahorias + 400 ml de agua	1:30 min
Claros montadas	Batidor	2 claras de huevo	1:30 min

- El uso continuado del aparato no debe superar 1 minuto.
- Si necesita más tiempo de procesamiento, alterne ciclos de 1 minuto de uso con ciclos de 1 minuto de descanso.

**HAND BLENDER  
MIXO 800 CHEF****DESCRIPTION**

A	Electronic speed control
B	On/Off button
C	Turbo button
D	Motor body
E	Stick blender
F	Measuring cup
G	Chopper
H	Whisk
I	Adapter fitting

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

**USE AND CARE**

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted or are defective.
- Do not use the appliance if the on/off button does not work.
- Respect the MAX level indicator of the measuring cup and chopper.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed, and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Using the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Never use boiling liquids.
- Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.

- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time. In case of operating in cycles, allow the appliance a resting period of at least 1 minute between each cycle. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference, in the annexed table appears several recipes that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

**INSTRUCTIONS FOR USE****BEFORE USE**

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Please read the "Safety advice and warnings" booklet carefully before first use.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the «Cleaning» section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

**USE**

- Extend the supply cord completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on by using the on/off button.
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

**TURBO FUNCTION**

- The appliance has a Turbo function. By activating the turbo function (C), all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

**ELECTRONIC SPEED CONTROL**

- The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

**ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE**

- Stop the appliance by releasing the pressure on the On/Off button.
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

## ACCESSORIES

### STICK BLENDER ACCESSORY

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, etc.
- Attach the stick to the motor body.
- Put the food to be prepared in the cup and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick.

### CHOPPING ACCESSORY

- This accessory is used to chop vegetables, nuts, meat, etc.
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc., from the meat.
- Fit the adapter fitting to the motor body.
- Put the food to be prepared in the chopping container with the blades, and attach the lid firmly.
- Fit the unit to the lid.
- Start the appliance. Warning: Do not start the appliance if the entire unit is not properly seated and fitted.
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and release the adapter fitting.

### WHISK ACCESSORY

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites, etc.
- Insert the whisk into the adapter fitting. Join this unit to the motor unit.
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting.
- Note: To free the whisk (H) from the adapter fitting (I), pull the ring on the whisk.
- Note: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

## CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry it.
- Do not use solvents or products with an acid or base pH, such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program) or soapy hot water:
  - Stick blender
  - Measuring cup
  - Chopper
  - Whisk
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before their assembly and storage.



<b>Ingredients</b>	<b>Accessory</b>	<b>Quantity</b>	<b>Time</b>
Boiled eggs	Chopper	2 eggs	4 sec
Onions	Chopper	200 g	5 sec
Meat	Chopper	200 g	1:30 min
Herbs	Chopper	30 g	10 sec
Parmesan Cheese	Chopper	200 g	20 sec
Chocolate	Chopper	100 g	20 sec
Almonds	Chopper	200 g	30 sec
Dry Bread	Chopper	80 g	30 sec
Carrots	Stick blender	100 g carrots + 400 ml water	1:30 min
Whip egg whites	Whisk	2 egg whites	1:30 min

- Continuous use of the appliance should not exceed 1 minute.
- If you need more processing time, alternate cycles of 1 minute of use with cycles of 1 minute of rest.

**MÉLANGEUR À MAIN  
MIXO 800 CHEF****DESCRIPTION**

A	Réglage électronique de la vitesse
B	Bouton ON/OFF
C	Turbo
D	Corps moteur
E	Fouet
F	Verre doseur
G	Hachoir
H	Batteur émulsionneur
I	Groupe réducteur

Si le modèle de votre appareil ne dispose pas des accessoires décrits ci-dessus, vous pouvez également les acheter séparément auprès du Service d'Assistance Technique.

**UTILISATION ET ENTRETIEN**

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés ou s'ils sont défectueux.
- N'utilisez pas l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indicateur de niveau MAX sur le verre doseur et le pot hachoir.
- Rangez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utilisez cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations différentes de celles prévues peut entraîner une situation dangereuse.
- N'utilisez jamais de liquides bouillants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.
- N'utilisez l'appareil sur aucune partie du corps d'une personne ou d'un animal.

- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.
- N'utilisez pas l'appareil plus d'1 minute à la fois. En cas de fonctionnement cyclique, toujours observez des périodes de repos de minimum 1 minute entre chaque cycle. Veuillez à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre de référence, dans le tableau annexé apparaissent plusieurs recettes, qui incluent la quantité d'aliments à traiter, le temps de fonctionnement recommandé pour élaborer chaque recette, ainsi que le temps de fonctionnement maximal de l'appareil dans chacune de ces conditions de charge.

**MODE D'EMPLOI****REMARQUES AVANT UTILISATION**

- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils et mesures de sécurité" avant la première utilisation.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section « Nettoyage ».
- Préparez l'appareil conformément à la fonction désirée.

**UTILISATION**

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Mettez l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur On/Off.
- Sélectionnez la vitesse désirée.
- Travaillez l'aliment désiré.

**FONCTION TURBO**

- L'appareil dispose d'une option Turbo. En appuyant sur la touche Turbo (C) le plein potentiel du moteur est alors enclenché, ce qui résulte en une texture finale optimale du produit.

**RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE**

- On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

**APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL**

- Arrêtez l'appareil, en arrêtant la pression du bouton On/Off.

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Nettoyez l'appareil.

### ACCESSOIRES FOUET

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...
- Fixez le bâton au corps moteur.
- Insérez les aliments dans le verre et mettez l'appareil en marche.
- Pour un nettoyage plus approfondi, détachez et retirez le bâton.

### ACCESSOIRE HACHOIR

- Cet accessoire sert à hacher des légumes, fruits secs, de la viande...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirez les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.
- Monter le raccord d'adaptation sur le corps moteur.
- Placez les aliments à préparer dans le récipient à hacher avec les lames et fixez fermement le couvercle.
- Fixer l'unité sur le couvercle.
- Démarrez l'appareil. **MISE EN GARDE** Ne mettez pas l'appareil en marche si l'ensemble de l'appareil n'est pas correctement installé et monté.
- Arrêtez l'appareil lorsque l'aliment acquiert la texture désirée.
- Détachez l'appareil du couvercle et relâchez le couvercle.

### BATTEUR

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Insérez le batteur dans le raccord adaptateur. Relier cette unité à l'unité motrice.
- Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour de meilleurs résultats, tournez le batteur dans le sens horaire.
- Retirez l'accessoire batteur et relâchez le raccord de l'adaptateur.
- Note: Pour libérer le batteur (H) du raccord adaptateur (I), tirez sur la bague du batteur.
- Nota: Ne travaillez pas à des vitesses élevées avec cet accessoire fixé, car cela entraînerait des défauts dans le fouet (tournant de ses tiges).

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil du secteur et attendez son refroidissement complet avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et laissez-le sécher.
- N'utilisez pas de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passez sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faites attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :

- Fouet
- Verre doseur
- Hachoir
- Batteur

- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.
- Avant son montage et stockage, veillez à bien sécher toutes les pièces.

<b>Ingrédients</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Quantité</b>	<b>Temps</b>
Œufs durs	Hachoir	2 œufs	4 secondes
Onions	Hachoir	200 g	5 secondes
Moi à	Hachoir	200 g	1:30 min
Herbes	Hachoir	30 g	10 secondes
Fromage parmesan	Hachoir	200 g	20 secondes
Chocolat	Hachoir	100 g	20 secondes
Amandes	Hachoir	200 g	30 secondes
Pain sec	Hachoir	80 g	30 secondes
Carottes	Fouet	100 g de carottes + 400 ml d'eau	1:30 min
Blancs d'œufs fouettés	Batteur	2 blancs d'œufs	1:30 min

- L'utilisation continue de l'appareil ne doit pas dépasser 1 minute.
- Si vous avez besoin d'un temps de traitement plus long, alternez des cycles d'une minute d'utilisation avec des cycles d'une minute de repos.

## LIQUIDIFICADOR MANUAL MIXO 800 CHEF

### DESCRIÇÃO

A	Controlo eletrónico da velocidade
B	Botão ON/OFF
C	Botão Turbo
D	Corpo do motor
E	Varinha
F	Copo de medição
G	Picadora
H	Batedor
I	Encaixe do adaptador Batedor

Se o modelo do seu aparelho não tiver os acessórios descritos acima, eles também podem ser comprados separadamente do Serviço de Assistência Técnica.

### USO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem corretamente montados ou se estiverem defeituosos.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo on/off não funcionar.
- Respeite o indicador de nível MAX do copo de medição e do jarro da picadora.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode resultar numa situação perigosa.
- Nunca use líquidos ferventes.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho em qualquer parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.

- Não utilize o aparelho mais de 1 minutos seguidos. No caso de realizar ciclos, respeite sempre os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como referência, no quadro anexo aparecem várias receitas, que incluem a quantidade de alimentos a processar, o tempo de funcionamento recomendado para elaborar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho sob cada uma destas condições de carga.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

#### NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Leia atentamente o folheto "Conselhos de segurança e avisos" antes da primeira utilização.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de «Limpeza».
- Prepare o aparelho consoante a função pretendida.

#### UTILIZAÇÃO

- Desenrole o cabo de alimentação completamente antes de conecta-lo.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Ligue o aparelho usando o interruptor on/off.
- Selecione a velocidade desejada.
- Trabalhe com os alimentos que você deseja processar.

#### FUNÇÃO TURBO

- O aparelho tem uma função Turbo. Ao ativar a função Turbo (C), toda a potência do motor fica disponível, obtendo-se assim um acabamento mais fino na textura final do produto.

#### CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE

- Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente atuando sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de operação a realizar.

#### UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Pare o aparelho libertando a pressão sobre o botão On/Off.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

## ACESSÓRIOS

### ACESSÓRIO DA VARINHA

- Este acessório é usado para fazer molhos, sopas, maionese, milkshakes, alimentos para bebês...
- Prenda o bastão ao corpo do motor.
- Coloque os alimentos a serem preparados no copo e ligue o aparelho.
- Para uma limpeza adicional, retire e retire o bastão.

### ACESSÓRIO PICADOR

- Este acessório é usado para cortar legumes, nozes, carne...
- Para evitar danos ao aparelho, remova ossos, nervos, cartilagem, etc., da carne.
- Encaixar o adaptador no corpo do motor.
- Colocar os alimentos a preparar no recipiente para picar com as lâminas e fixar bem a tampa.
- Colocar a unidade na tampa.
- Coloque o aparelho em funcionamento. **PRECAUÇÕES** Não coloque o aparelho em funcionamento se o conjunto não estiver corretamente encaixado.
- Pare o aparelho quando o alimento atingir a textura desejada.
- Retire o aparelho da tampa, e solte o adaptador de encaixe.

### BATEDOR

- Este acessório é usado para chicotear creme, bater claras de ovos...
- Insira o batedor no encaixe do adaptador. Unir esta unidade à unidade motora.
- Coloque o alimento num recipiente grande e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, gire o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Remova o acessório do batedor e solte o encaixe do adaptador.
- Nota: Para libertar o batedor (H) da conexão do adaptador (I), puxe o anel do batedor.
- Nota: Não trabalhe em altas velocidades com este acessório ligado, pois isso causaria defeitos no batedor (girando de suas hastes).

## LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede elétrica e deixe-o arrefecer antes de efetuar qualquer tarefa de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de líquido de lavagem e, em seguida, seque-o.

- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho e tornar-se insegura de utilizar.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
  - Varinha
  - Copo de medição
  - Picadora
  - Batedor
- A posição de drenagem/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar louça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente.
- Em seguida, seque todas as peças antes de sua montagem e armazenamento.

<b>Ingredientes</b>	<b>acessório</b>	<b>Quant.</b>	<b>Hora</b>
Ovos cozidos	Picadora	2 ovos	4 segundos
Cebolas	Picadora	200 g	5 segundos
Carne	Picadora	200 g	1:30 min
Ervas	Picadora	30 g	10 segundos
Queijo parmesão	Picadora	200 g	20 segundos
Chocolate	Picadora	100 g	20 segundos
Amêndoas	Picadora	200 g	30 segundos
Pão seco	Picadora	80 g	30 segundos
Cenouras	Varinha	100 g de cenouras + 400 ml de água	1:30 min
Clara de ovo batida	Batedor	2 claras de ovo	1:30 min

- A utilização contínua do aparelho não deve exceder 1 minuto.
- Se precisar de mais tempo de processamento, alterne ciclos de 1 minuto de uso com ciclos de 1 minuto de descanso.

## FRULLATORE A IMMERSIONE MIXO 800 CHEF

### DESCRIZIONE

A	Controllo elettronico della velocità
B	Pulsante On/Off
C	Turbo
D	Corpo motore
E	Bacchetta
F	Recipiente dosatore
G	Tritatutto
H	Frusta
I	Raccordo adattatore per frusta

Se il modello del vostro apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di assistenza tecnica.

### PRECAUZIONI D'USO

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente o sono difettosi.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo On/Off non funziona.
- Rispettare l'indicatore di livello MAX del recipiente dosatore e del vaso del tritatutto.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non utilizzarli mai liquidi bollenti.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si risparmierà inoltre energia e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.

- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta. Se si dovessero effettuare cicli, rispettare sempre i periodi di riposo di minimo 1 minuto fra un ciclo e l'altro. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette, che includono la quantità di cibo da elaborare, il tempo di funzionamento consigliato per elaborare ciascuna ricetta, nonché il tempo di funzionamento massimo dell'apparecchio in ciascuna di queste condizioni di carico.

### MODALITÀ D'USO

#### PRIMA DELL'USO

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Leggere attentamente il libretto "Avvertenze e consigli di sicurezza" prima del primo utilizzo.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla "Pulizia".
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione desiderata.

#### USO

- Srotoli completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il tasto On/Off.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

#### FUNZIONE TURBO

- L'apparato dispone di una funzione Turbo. Premendo il pulsante della funzione Turbo (C) si attiverà tutta la potenza del motore, ottenendo un prodotto finito con una consistenza più fine.

#### CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ

- Si può controllare la velocità dell'apparecchio con il comando di regolazione della potenza (A). Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro che si desidera compiere.

#### UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante ON/OFF.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.



## ACCESSORI

### BACCHETTA

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...
- Collegare il bastone al corpo motore.
- Introdurre gli alimenti nel misurino e avviare l'apparecchio.
- Per un'ulteriore pulizia, staccare e rimuovere il bastoncino.

### ACCESSORIO TRITATUTTO

- Questo accessorio serve per tritare verdure, noci, carne...
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, rimuovere dalla carne ossa, nervi, cartilagini ecc.
- Montare il raccordo adattatore sul corpo motore.
- Mettere gli alimenti da preparare nel contenitore con le lame e fissare saldamente il coperchio.
- Montare l'unità sul coperchio.
- Avviare l'apparecchio. PRECAUZIONI Non avviare l'apparecchio se l'intera unità non è posizionata e montata correttamente.
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Stacchi l'unità dal coperchio e sganci il raccordo dell'adattatore.

### ACCESSORIO PER LA FRUSTA:

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserisca la frusta nel raccordo adattatore. Unire questa unità all'unità motoria.
- Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Rimuovere l'accessorio frusta e sganciare il raccordo dell'adattatore.
- Nota: Per liberare la frusta (H) dal raccordo adattatore (I), tiri l'anello sulla frusta.
- Nota: Non lavorare ad alta velocità con questo accessorio attaccato, in quanto ciò potrebbe causare difetti alla frusta (rotazione delle sue aste).

## PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.

- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
  - Bacchetta
  - Recipiente dosatore
  - Tritatutto
  - Frusta
- La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

<b>Ingredienti</b>	<b>Accessorio</b>	<b>Quantità</b>	<b>Tempo</b>
Uova sode	Tritatutto	2 uova	4 sec
Cipolle	Tritatutto	200 g	5 sec
Carne	Tritatutto	200 g	1:30 min
Erbe	Tritatutto	30 g	10 sec
Parmigiano Reggiano	Tritatutto	200 g	20 sec
Cioccolato	Tritatutto	100 g	20 sec
Mandorle	Tritatutto	200 g	30 sec
Pane secco	Tritatutto	80 g	30 sec
Carote	Bacchetta	100 g di carote + 400 ml di acqua	1:30 min
Albumi montati a neve	Frusta	2 albumi	1:30 min

- L'uso continuo dell'apparecchio non deve superare 1 minuto.
- Se ha bisogno di più tempo di elaborazione, alterni cicli di 1 minuto di utilizzo con cicli di 1 minuto di riposo.

**BATEDORA DE MÀ  
MIXO 800 CHEF****DESCRIPCIÓ**

A	Control electrònic de velocitat
B	Botó ON/OFF
C	Botó Turbo
D	Cos motor
E	Vareta
F	Vas mesurador
G	Picador
H	Batedor
I	Adaptador de l'accessori bateador

Si el model del vostre aparell no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

**UTILITZACIÓ I CURA**

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o accessoris no estan ben col·locats o estan defectuosos.
- No feu servir l'aparell si el botó d'engegada/aturada no funciona.
- Respecteu l'indicador de nivell MAX del vas mesurador i el vas picador.
- Mantingueu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- Mantingueu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. L'ús de l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria comportar una situació de perill.
- No utilitzeu mai líquids bullint.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell en cap part del cos d'una persona o animal.
- No feu servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.

- No feu servir la bateadora durant més de 1 minut seguit. En cas que feu cicles respecte sempre períodes de repòs d' 1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.
- Com a referència, a la taula annexa apareixen diverses receptes, que inclouen la quantitat d'aliment a processar, el temps de funcionament recomanat per elaborar cada recepta, així com el temps de màxim funcionament de l'aparell en cadascuna d'aquestes condicions.

**INSTRUCCIONS D'ÚS****NOTES PRÈVIAS A L'ÚS**

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emballatge del producte.
- Si us plau, llegiu atentament el fulllet "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com descriu l'apartat de «Neteja».
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir.

**ÚS**

- Desenrotlleu completament el cable d'alimentació abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu l'aparell en marxa accionant el botó On/Off.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

**FUNCIÓ TURBO**

- L'aparell té una funció Turbo. En activar el botó Turbo (C) tota la potència del motor queda disponible, obtenint així un acabat més fi en la textura final del producte.

**CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT**

- El control del regulador de velocitat (A) permet regular la velocitat de l'aparell. Aquesta funció és molt útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de treball que es necessiti fer.

**UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL**

- Atureu l'aparell i retireu la pressió sobre el botó.
- Desendollem l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

**ACCESSORIS  
VARETA**

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, etc.
- Acobleu la vareta al cos motor.

- Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas mesurador i poseu l'aparell en marxa.
- Per a una neteja posterior, desenganxeu i traieu la vareta

### ACCESSORI PICADOR

- Aquest accessori s'utilitza per picar verdures, fruits secs, carn...
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartilags, etc., de la carn.
- Col·loqueu l'adaptador al cos motor.
- Col·loqueu els aliments a preparar al recipient per picar amb les ganivetes i acobieu la tapa amb fermesa.
- Col·loqueu la unitat a la tapa.
- Engegueu l'aparell. PRECAUCIÓ: No engegueu l'aparell si tota la unitat no està ben col·locada i col·locada.
- Atureu l'aparell quan l'aliment tingui la textura desitjada.
- Desacobleu la unitat de la coberta i traieu l'adaptador.

### ACCESSORI BATEDOR

- Aquest accessori s'utilitza per muntar nata, batre clares d'ou...
- Introduïu el batedor a l'adaptador. Uneix aquesta unitat a la unitat motora.
- Introduïu el menjar en un recipient ample i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Traieu l'accessori batedor i deixeu anar l'adaptador.
- Nota: Per alliberar la batedora (H) de l'adaptador (I), estireu l'anell de la batedora.
- Nota 1: No treballeu a altes velocitats amb aquest accessori, ja que podria provocar defectes al batedor (en fer girar les varetas).

## NETEJA

- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les ganivetes, ja que estan molt esmolades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure'n totes les restes d'aliments.

- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se, afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.

- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):

- Vareta
- Vas mesurador
- Picador
- Batedor

- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desar-lo.

<b>Ingredients</b>	<b>Accessori</b>	<b>Quantitat</b>	<b>Temps</b>
Ous bullits	Picador	2 ous	4 segons
Cebes	Picador	200 g	5 segons
Carn	Picador	200 g	1:30 minuts
Herbes	Picador	30 g	10 segons
Formatge parmesà	Picador	200 g	20 segons
Xocolata	Picador	100 g	20 segons
Ametlles	Picador	200 g	30 segons
Pa sec	Picador	80 g	30 segons
Pastanagues	Vareta	100 g de pastanagues + 400 ml d'aigua	1:30 minuts
Clares muntades	Batedor	2 clares d'ou	1:30 minuts

- L'ús continuat de l'aparell no ha de superar 1 minut.
- Si necessiteu més temps de processament, alterneu cicles d'1 minut d'ús amb cicles d'1 minut de descans.

**DE**

Deutsch (Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

**STABMIXER  
MIXO 800 KOCH****BESCHREIBUNG**

A	Elektronische Geschwindigkeitskontrolle
B	Ein/Aus -Schalter
C	Turbo
D	Motorblock
E	Stick-Mixer
F	Messbecher
G	Zerkleinerers
H	Mixer
I	Adapter für Schneebesens

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügen, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

**VERWENDUNG UND PFLEGE**

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert oder defekt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Ein/Aus-Schalter nicht funktioniert.
- Beachten Sie die MAX-Füllstandsanzeige des Messbechers und des Zerkleinerers.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Die Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Zwecke kann zu einer gefährlichen Situation führen.
- Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.

- Verwenden Sie das Gerät nicht auf Körperteilen von Menschen oder Tieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minuten am Stück. Wenn Sie in Zyklen arbeiten, beachten Sie immer eine Ruhezeit von mindestens 1 Minute zwischen den Zyklen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Als Referenz erscheinen in der beigegeführten Tabelle mehrere Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, die empfohlene Betriebszeit zur Ausarbeitung jedes Rezepts sowie die Zeit des maximalen Betriebs der Vorrichtung unter jedem dieser Belastungsbedingungen umfassen.

**BENUTZUNGSHINWEISE****VOR DER BENUTZUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Bitte lesen Sie die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz „Reinigung“ beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

**BENUTZUNG**

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- Wählen Sie die Geschwindigkeitsstärke.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

**TURBO-FUNKTION**

- Das Gerät verfügt über eine Turbofunktion. Bei Betätigen der Turbo-Taste (C) steht die gesamte Motorleistung zur Verfügung, um eine feinere Textur des Produkts zu erzielen.

**ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE**

- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

## NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS

- Das Gerät mithilfe des Ein/Aus abstellen.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät.

## ZUBEHÖR

### SCHNEEBESEN

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- Befestigen Sie die Stange am Motorblock.
- Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.
- Zur weiteren Reinigung den Stick abnehmen und entfernen.

### ZERKLEINERER

- Dieses Zubehörteil wird zum Hacken von Gemüse, Fleisch...
- Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, sollten Sie Knochen, Nerven, Knorpel usw. aus dem Fleisch entfernen.
- Montieren Sie den Adapter an das Motorblock.
- Geben Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in den Behälter mit den Messern und schließen Sie den Deckel fest.
- Bringen Sie das Gerät am Deckel an.
- Starten Sie das Gerät. ACHTUNG: Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das gesamte Gerät nicht richtig aufgesetzt und montiert ist.
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Nehmen Sie das Gerät vom Deckel ab, und lösen Sie den Adapteranschluss.

### SCHLÄGERZUBEHÖR

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Stecken Sie den Mixer in den Adapteranschluss. Verbinden Sie diese Einheit mit der Motoreinheit.
- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Mixer im Uhrzeigersinn drehen.
- Nehmen Sie den Schlägerzubehör ab und lösen Sie den Adapteranschluss.
- Anmerkung: Um den Mixer (H) vom Adapter (I) zu lösen, ziehen Sie am Ring des Mixer.
- Anmerkung: Arbeiten Sie nicht mit hohen Geschwindigkeiten, wenn dieses Zubehörteil angebracht ist, da dies zu Defekten am Schneebesen führen würde (Spinnen der Drähte).

## REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
  - Stick-Mixer
  - Messbecher
  - Zerkleinerers
  - Mixer
- Die Abtropf-/Abtrocknungsposition der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Inhaltsstoffe	Zubehörteil	Menge	Zeit
Gekochte Eier	Zerkleinerers	2 Eier	4 Sekunden
Zwiebeln	Zerkleinerers	200 g	5 Sekunden
Fleisch	Zerkleinerers	200 g	1:30 min
Kräuter	Zerkleinerers	30 g	10 Sekunden
Parmesankäse	Zerkleinerers	200 g	20 Sekunden
Schokolade	Zerkleinerers	100 g	20 Sekunden
Mandeln	Zerkleinerers	200 g	30 Sekunden
Trockenes Brot	Zerkleinerers	80 g	30 Sekunden
Karotten	Stick-Mixer	100 g Karotten + 400 ml Wasser	1:30 min
Geschlagenes Eiweiß	Mixer	2 Eiweiß	1:30 min

- Die ununterbrochene Verwendung des Geräts sollte 1 Minute nicht überschreiten.
- Wenn Sie mehr Zeit für die Verarbeitung benötigen, wechseln Sie Zyklen von 1 Minute Nutzung mit Zyklen von 1 Minute Pause ab.



**STAAFMIXER  
MIXO 800 CHEF****BESCHRIJVING**

A	Elektronische snelheidsregeling
B	AAN/UIT-knop
C	Turbo knop
D	Motorhuis
E	Staaftmixer
F	Maatbeker
G	Hakker
H	Klopper
I	Adaptermontage

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk bij de Technische Hulpdienst worden gekocht.

**GEbruik EN ONDERHOUD**

- Verleng de voedingskabel van het apparaat volledig voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed zijn aangebracht of defect zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-schakelaar niet werkt.
- Respecteer de MAX-niveau-indicator van de maatbeker en de hakker.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende delen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten en zorg ervoor dat er geen gebroken onderdelen of anomalieën zijn die de correcte werking van het apparaat kunnen verhinderen.
- Gebruik het apparaat en zijn accessoires en gereedschappen in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing, rekening houdend met de werkomstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere handelingen dan bedoeld, kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Gebruik nooit kokende vloeistoffen.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit spaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op een lichaamsdeel van een persoon of dier.

- Gebruik het apparaat niet met diepvriesproducten of producten die botten bevatten.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Bij gebruik in cycli; gun het apparaat een rustperiode van minstens 1 minuten tussen elke cyclus. Het apparaat mag in geen geval langer dan nodig worden gebruikt.
- Ter referentie staan in de bijgevoegde tabel verschillende recepten met de te verwerken hoeveelheid voedsel, de aanbevolen werktijd voor de verwerking van elk recept en de tijd dat het apparaat maximaal werkt onder elk van deze belastingsomstandigheden.

**GEbruikSAANWIJZING****VOOR GEbruik**

- Zorg ervoor dat de verpakking van alle producten verwijderd is.
- Lees het boekje "Veiligheidsadvies en waarschuwingen" zorgvuldig door voor het eerste gebruik.
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, moet u de onderdelen die in contact komen met voedsel reinigen op de manier zoals beschreven in het hoofdstuk over "Reiniging".
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.

**GEbruik**

- Rol het netsnoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Werk met het voedsel dat u wilt verwerken.

**TURBO-FUNCTIE**

- Het apparaat beschikt over een Turbo-functie. Door de Turbo-functie (C) te activeren komt al het vermogen van de motor beschikbaar, waardoor een fijnere afwerking van de uiteindelijke textuur van het product wordt verkregen.

**ELEKTRONISCHE SNELHEIDSREGELING**

- De snelheid van het apparaat kan eenvoudig worden geregeld met behulp van de snelheidsregelaar (A). Deze functie is zeer nuttig, omdat de snelheid van het apparaat kan worden aangepast aan het soort werk dat moet worden verricht.

**ALS U KLAAR BENT MET HET APPARAAT**

- Stop het apparaat door de druk op de aan/uit-knop los te laten.

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat schoon.

### ACCESSOIRES

#### ACCESSOIRES VOOR STAAFMIXERS

- Dit accessoire wordt gebruikt voor het maken van sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoeding...
- Bevestig de stick aan het motorlichaam.
- Doe het te bereiden voedsel in de maatbeker en zet het apparaat aan.
- Voor verdere reiniging maakt u de stick los en verwijdert u deze.

#### HAKBEKER ACCESSOIRE

- Dit accessoire wordt gebruikt om groenten, noten, vlees... te hakken.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen, verwijdert u botten, zenuwen, kraakbeen, enz., Uit het vlees.
- Monteer de adapter op het motorhuis.
- Doe het te bereiden voedsel in de snijbak met de messen en bevestig het deksel stevig.
- Plaats de eenheid op het deksel.
- Start het apparaat. **WAARSCHUWING:** Start het apparaat niet als niet het hele apparaat correct is geplaatst en gemonteerd.
- Stop het apparaat wanneer het voedsel de gewenste textuur heeft bereikt.
- Maak het apparaat los van het deksel en maak de adapterverbinding los.

#### GARDE ACCESSOIRE

- Dit accessoire wordt gebruikt om room op te kloppen, eiwitten op te kloppen...
- Steek de garde in de adapterfitting. Verbind deze eenheid met de motoreenheid.
- Doe het voedsel in een grote houder en schakel het apparaat in. Voor het beste resultaat draai je de garde met de klok mee.
- Verwijder het gardeaccessoire en laat de adapterfitting los.
- Noot: Om de garde (H) los te maken van de adapterfitting (I), trekt u aan de ring op de garde.
- Noot: Werk niet op hoge snelheden met dit accessoire bevestigd, omdat de garde hierdoor defect raakt (de draden draaien).

### REINIGEN

- Koppel het apparaat los van het lichtnet en laat het afkoelen voordat u een reinigingstaak uitvoert.

- Reinig de apparatuur met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het vervolgens af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekmiddel of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Let tijdens het schoonmaken vooral op de messen, want die zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam het apparaat regelmatig te reinigen en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak worden aangetast en de levensduur van het apparaat onherroepelijk worden beïnvloed en kan het onveilig worden om te gebruiken.
- De volgende onderdelen kunnen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of met heet zeepwater worden afgewassen:

- Staafmixer
- Maatbeker
- Hakker
- Klopper

- De afvoer/droogstand van de artikelen die in de vaatwasser of in de gootsteen kunnen worden afgewassen, moet het water gemakkelijk kunnen weglopen.
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat ze worden gemonteerd en opgeslagen.

<b>Ingrediënten</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Hoev.</b>	<b>Tijd</b>
Hardgekookte eieren	Hakker	2 eieren	4 sec.
Uien	Hakker	200 g	5 sec.
Vlees	Hakker	200 g	1:30 min
Kruiden	Hakker	30 g	10 sec
Parmezaanse Kaas	Hakker	200 g	20 sec
Chocolade	Hakker	100 g	20 sec
Amandelen	Hakker	200 g	30 sec
Droog brood	Hakker	80 g	30 sec
Wortelen	Staafmixer	100 g wortelen + 400 ml water	1:30 min
Opgeklopte eiwitten	Klopper	2 eiwitten	1:30 min

- Het apparaat mag niet langer dan 1 minuut continu worden gebruikt.
- Als u meer verwerkingstijd nodig hebt, wissel dan cycli van 1 minuut gebruik af met cycli van 1 minuut rust.

**MIXER DE MÂNĂ  
MIXO 800 CHEF****DESCRIERE**

A	Controlul electronic al vitezei
B	Buton ON/OFF
C	Butonul Turbo
D	Corpul motorului
E	Stick-blender
F	Cupa de măsurare
G	Tocătorul
H	Bătător
I	Record adaptor

În cazul în care modelul aparatului dvs. nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Serviciul de asistență tehnică.

**UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE**

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător sau sunt defecte.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul de pornire/oprire nu funcționează.
- Respectați indicatorul de nivel MAX al paharului de măsurat și al borcanului tocătorului.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați ca piesele mobile să nu fie nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul și accesoriile și unelte sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care trebuie efectuate. Utilizarea aparatului pentru operațiuni diferite de cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.
- Nu utilizați niciodată lichide fierbinți.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungeste durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe nicio parte a corpului unei persoane sau al unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu produse congelate sau care conțin oase.

- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut la un moment dat. În cazul funcționării în cicluri, lăsați aparatul să se odihnească timp de cel puțin 1 minute între fiecare ciclu. În nici un caz nu trebuie să folosiți aparatul mai mult timp decât este necesar.
- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de alimente de prelucrat, timpul de funcționare recomandat pentru elaborarea fiecărei rețete, precum și timpul de funcționare maximă a aparatului în fiecare dintre aceste condiții de încărcare.

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE****ÎNAINTE DE UTILIZARE**

- Asigurați-vă că a fost îndepărtat ambalajul tuturor produselor.
- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea de „Curățare”.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.

**UTILIZAȚI**

- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul, folosind butonul de pornire/oprire.
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le prelucrați.

**FUNCȚIA TURBO**

- Aparatul are o funcție Turbo. Prin activarea funcției Turbo (C) toată puterea motorului devine disponibilă, obținându-se astfel un finisaj mai fin în textura finală a produsului.

**CONTROLUL ELECTRONIC AL VITEZEI**

- Viteza aparatului poate fi reglată pur și simplu cu ajutorul controlului regulatorului de viteză (A). Această funcție este foarte utilă, deoarece face posibilă adaptarea vitezei aparatului la tipul de lucru care trebuie efectuat.

**DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL**

- Oprțiți aparatul eliberând presiunea asupra butonului de pornire/oprire.
- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați aparatul

## ACCESORII

### ACCESORIU DE AMESTECARE A BEȚIȘOARELOR

- Acest accesoriu este folosit pentru prepararea de sosuri, supe, maioneză, milkshake-uri, mâncare pentru copii...
- Atașați bățul la corpul motorului.
- Puneți mâncarea de preparat în cana de măsurare și porniți aparatul.
- Pentru o curățare ulterioară, detașați și îndepărtați bățul.

### ACCESORIU DE TĂIERE

- Acest accesoriu este utilizat pentru a toca legume, nuci, carne...
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajele etc. din carne.
- Montați fittingul adaptor pe corpul motorului.
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în recipientul de tocat cu lamele și fixați bine capacul.
- Montați unitatea pe capac.
- Porniți aparatul. **AVERTISMENT** Nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este așezată și montată corespunzător.
- Opriiți aparatul atunci când alimentele ating textura dorită.
- Detașați aparatul de capac și eliberați fittingul adaptorului.

### ACCESORIU DE BĂTUT

- Acest accesoriu este utilizat pentru a bate smântâna, a bate albușurile de ou...
- Introduceți biciul în fittingul adaptor. Se leagă această unitate de unitatea de motor.
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți telul în sensul acelor de ceasornic.
- Îndepărtați accesoriul de bătut și eliberați fittingul adaptorului.
- Nota: Pentru a elibera bătătorul (H) de accesoriul adaptor (I), trageți de inelul de pe bătător.
- Nota: Nu lucrați la viteze mari cu acest accesoriu atașat, deoarece acest lucru ar putea cauza defecte la nivelul biciului (învărtirea firelor acestuia).

## CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare, aveți grijă deosebită la lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- În cazul în care aparatul nu se află într-o stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale) sau în apă caldă cu săpun:
  - Stick-blender
  - Paharul de măsurat
  - Tocătorul
  - Bătător
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

<b>Ingrediente</b>	<b>accesorii</b>	<b>Cantitate</b>	<b>Timp</b>
Ouă fierte	Tocătorul	2 ouă	4 sec
Ceapă	Tocătorul	200 g	5 sec
Carne	Tocătorul	200 g	1:30 min
Ierburii	Tocătorul	30 g	10 sec
Parmesan Cheese	Tocătorul	200 g	20 sec
Ciocolată	Tocătorul	100 g	20 sec
Migdale	Tocătorul	200 g	30 sec
Pâine uscată	Tocătorul	80 g	30 sec
Morcovi	Stick-blender	100 g morcovi + 400 ml apă	1:30 min
Albușuri bătute	Bătător	2 albușuri	1:30 min

- Utilizarea continuă a aparatului nu trebuie să depășească 1 minut.

- Dacă aveți nevoie de mai mult timp de procesare, alternați cicluri de 1 minut de utilizare cu cicluri de 1 minut de odihnă.

**BLENDER RĘCZNY  
MIXO 800 CHEF****OPIS**

- A Elektroniczna regulacja prędkości
- B Włącznik / wyłącznik
- C Przycisk Turbo
- D Korpus silnika
- E Stick-blender
- F Miarka
- G Siekacz
- H Trzepaczka
- I Montaż adaptera

Jeżeli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je również zakupić oddzielnie w Serwisie Pomocy Technicznej.

**UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA**

- Przed każdym użyciem należy w pełni rozwinąć kabel zasilający urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane lub są uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli włącznik/wyłącznik nie działa.
- Przestrzegaj wskaźnika poziomu MAX miarki i siekacz.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osób nie posiadających doświadczenia i wiedzy.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzić, czy ruchome części nie są źle ustawione lub zakleszczone i czy nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogłyby uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Używać urządzenia, jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszą instrukcją, biorąc pod uwagę warunki pracy i wykonywane prace. Używanie urządzenia do operacji innych niż zamierzone może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nigdy nie używać wrzących płynów.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia podłączonego i bez nadzoru, jeżeli nie jest używane. Oszczędza to energię i przedłuża żywotność urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała człowieka lub zwierzęcia.
- Nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.

- Nie należy używać urządzenia dłużej niż przez 1 minutę. W przypadku pracy w cyklach, należy pozwolić urządzeniu na odpoczynek przez co najmniej 1 minutę pomiędzy kolejnymi cyklami. W żadnym wypadku nie należy pracować dłużej niż jest to konieczne.
- Jako odniesienie, w załączonej tabeli podano kilka receptur, które obejmują ilość żywności do przetworzenia, zalecany czas pracy do opracowania każdej receptury, a także czas maksymalnej pracy urządzenia w każdym z tych warunków obciążenia.

**INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA****PRZED UŻYCIEM**

- Upewnić się, że wszystkie opakowania produktów zostały usunięte.
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".
- Przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, z której zamierza się korzystać.

**KORZYSTANIE Z**

- Przed podłączeniem przewodu zasilającego należy go całkowicie rozwinąć.
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off.
- Wybrać żądaną prędkość.
- Pracować z potrawą, którą chce się przetworzyć.

**FUNKCJA TURBO**

- Urządzenie posiada funkcję Turbo. Po włączeniu funkcji Turbo (C) cała moc silnika staje się dostępna, dzięki czemu uzyskuje się dokładniejsze wykończenie końcowej faktury produktu.

**ELEKTRONICZNA REGULACJA PRĘDKOŚCI**

- Prędkość urządzenia można regulować w prosty sposób za pomocą regulatora prędkości (A). Funkcja ta jest bardzo przydatna, ponieważ umożliwia dostosowanie prędkości urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

**PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA**

- Wyłączyć urządzenie poprzez zwolnienie nacisku na przycisk włączania/wyłączania.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

## **AKCESORIA**

### **AKCESORIA DO MIKSERA**

- To akcesorium służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, odżywek dla dzieci....
- Przymocuj drążek do korpusu silnika.
- Włóż przygotowywaną potrawę do miarki i włącz urządzenie.
- W celu dalszego czyszczenia należy odłączyć i wyjąć sztyft.

### **AKCESORIA DO KROJENIA**

- To akcesorium służy do siekania warzyw, orzechów, mięsa...
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, usuń z mięsa kości, nerwy, chrząstki itp.
- Zamontuj adapter do korpusu silnika.
- Umieść przygotowywaną żywność w pojemniku do siekania z ostrzami i mocno zamocuj pokrywę.
- Zamontuj urządzenie na pokrywie.
- Wyczyść urządzenie. **OSTRZEŻENIE** Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie jest ono prawidłowo osadzone i zamontowane.
- Zatrzymać urządzenie, gdy potrawa osiągnie pożądaną konsystencję.
- Odłączyć urządzenie od pokrywy i zwolnić złączkę adaptera.

### **DODATEK DO TRZEPACZKI**

- To akcesorium służy do ubijania śmietany, ubijania białek...
- Włóż trzepaczkę do złącza pośredniego. Podłącz tę jednostkę do jednostki silnikowej.
- Włóż jedzenie do dużego pojemnika i włącz urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, obróć trzepaczkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć akcesorium do trzepania i zwolnić złączkę adaptera.
- Uwaga: Aby uwolnić trzepaczkę (H) od złączki pośredniej (I), należy pociągnąć za pierścień na trzepaczkę.
- Uwaga: Nie należy pracować na wysokich obrotach z założonym akcesorium, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenia trzepaczki (kręcenie się jej drutów).

## **CZYSZCZENIE**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić je do ostygnięcia.
- Wyczyść sprzęt wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysusz.

- Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze, ani produktów ściernych.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- Podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność w stosunku do ostrzy, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeżeli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji i nieuchronnie wpłynąć na długość okresu użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Następujące elementy można myć w zmywarce (przy użyciu programu delikatnego czyszczenia) lub w gorącej wodzie z mydłem:
  - Stick-blender
  - Miarka
  - Siekacz
  - Trzepaczka
- Pozycja do odsączania/suszenia artykułów, które można myć w zmywarce lub w zlewie, musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody.
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.



<b>Składniki</b>	<b>akcesoria</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>
Jajka na twardo	Siekacz	2 jajka	4 sek.
Cebula	Siekacz	200 g	5 sek.
Mięso	Siekacz	200 g	1:30 min
Zioła	Siekacz	30 g	10 sek.
Parmezan	Siekacz	200 g	20 sek
Czekolada	Siekacz	100 g	20 sek
Migdały	Siekacz	200 g	30 sek
Suchy chleb	Siekacz	80 g	30 sek
Marchew	Stick-blender	100 g marchwi + 400 ml wody	1:30 min
Ubite białka jaj	Trzepaczka	2 białka jaj	1:30 min

- Ciągłe użytkowanie urządzenia nie powinno przekraczać 1 minuty.
- Jeżeli potrzebują Państwo więcej czasu na obróbkę, należy przeplatać cykle 1 minuty pracy z cyklami 1 minuty odpoczynku.

**РЪЧЕН БЛЕНДЕР  
MIXO 800 CHEF****ОПИСАНИЕ**

A	Електронно управление на скоростта
B	Бутон ВКЛ / ИЗКЛ
C	Турбо бутон
D	Корпус на двигателя
E	Ръчен блендер
F	Мерителна чаша
G	Чопър
H	Бъркалка
I	Преходно приспособление

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени и отделно от службата за техническа помощ.

**ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ**

- Преди всяка употреба развивайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани или са дефектни.
- Не използвайте уреда, ако превключвателят за включване/изключване не работи.
- Спазвайте индикатора за ниво MAX на мерителната чашка и чопъра.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сетивни или намалени умствени способности или липса на опит и знания.
- Съхранявайте уреда в добро състояние. Проверявайте дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени и се уверете, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.
- Използвайте уреда и неговите принадлежности и инструменти в съответствие с тези инструкции, като се съобразявате с условията на работа и работата, която трябва да се извърши. Използването на уреда за операции, различни от предвидените, може да доведе до опасна ситуация.
- Никога не използвайте връщи течности.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. По този начин се пести енергия и се удължава животът на уреда.
- Не използвайте уреда върху която и да е част от тялото на човек или животно.

- Не използвайте уреда със замразени продукти или такива, които съдържат кости.
- Не използвайте уреда за повече от 1 минута едновременно. В случай на работа в цикли, оставете уреда да почива поне 1 минути между всеки цикъл. При никакви обстоятелства уредът не трябва да работи повече време, отколкото е необходимо.
- Като справка, в приложената таблица се появяват няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка, препоръчителното работно време за изработване на всяка рецепта, както и времето за максимална работа на уреда при всяко едно от тези условия на натоварване.

**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА****ПРЕДИ УПОТРЕБА**

- Уверете се, че всички опаковки на продуктите са отстранени.
- Моля, прочетете внимателно брошурата "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздел "Почистяване".
- Подгответе уреда в съответствие с функцията, която желаете да използвате.

**ИЗПОЛЗВАНЕ НА**

- Развийте напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Включете уреда с помощта на превключвателя за включване/изключване.
- Изберете желаната скорост.
- Работете с храната, която искате да обработвате.

**ТУРБО ФУНКЦИЯ**

- Уредът разполага с функция Turbo. При активиране на функцията Turbo (C) цялата мощност на двигателя става достъпна, като по този начин се получава по-фина завършеност на крайната текстура на продукта.

**ЕЛЕКТРОННО УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА**

- Скоростта на уреда може да се регулира просто с помощта на регулатора на скоростта (A). Тази функция е много полезна, тъй като дава възможност за адаптиране на скоростта на уреда към вида на работата, която трябва да се извърши.

## СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Спрете уреда, като отпуснете натиска върху бутона за включване/изключване.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистване на уреда

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ЗА БЪРКАНЕ СЪС СТИК

- Този аксесоар се използва за приготвяне на сосове, супи, майонеза, млечни шейкове, бебешки храни...
- Прикрепете устройството към корпуса на двигателя.
- Поставете храната за приготвяне в мерителната чаша и включете уреда.
- За по-нататъшно почистване отделете и извадете пръчката.

## АКСЕСОАР ЗА РЯЗАНЕ

- Този аксесоар се използва за нарязване на зеленчуци, ядки, месо...
- За да избегнете повреда на уреда, отстранете от месото костите, нервите, хрущялите и др.
- Монтирайте адаптера към корпуса на двигателя.
- Поставете приготвяната храна в съда за рязане с остриетата и закрепете здраво капака.
- Монтирайте устройството към капака.
- Стартирайте уреда. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не стартирайте уреда, ако целият уред не е правилно поставен и монтиран.
- Спрете уреда, когато храната достигне желаната текстура.
- Отстранете уреда от капака и освободете адаптерния фитинг.

## АКСЕСОАР ЗА БЪРКАЛКА

- Този аксесоар се използва за разбиване на сметана, разбиване на белтъци...
- Поставете метличката в адаптерния фитинг. Присъединете тази единица към моторната единица.
- Поставете храната в голям съд и включете уреда. За най-добри резултати завъртете бъркалката по посока на часовниковата стрелка.
- Свалете аксесоара за бъркане и освободете адаптера.
- Бележка: За да освободите метличката (H) от адаптерния фитинг (I), издърпайте пръстена на метличката.
- Бележка: Не работете при високи скорости с този аксесоар, тъй като това би довело до дефекти в метличката (завъртане на жиците).

## ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това го подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно рН, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на процеса на почистване внимавайте особено много с остриетата, тъй като те са много остри.
- Препоръчително е да почиствате уреда редовно и да отстранявате всякакви остатъци от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и може да стане опасна за използване.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (като се използва програма за меко почистване) или в горещо сапунена вода:
  - Пръчен блендер
  - Мерителна чаша
  - Чопър
  - Бъркалка
- Мястото за източване/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивка, трябва да позволява лесното оттичане на водата.
- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

Съставки	аксесоар	Количество	Време
Варени яйца	Чопър	2 яйца	4 секунди
Лук	Чопър	200 g	5 секунди
Месо	Чопър	200 g	1:30 мин.
Билки	Чопър	30 g	10 секунди
Сирене пармезан	Чопър	200 g	20 сек
Шоколад	Чопър	100 g	20 сек
Бадеми	Чопър	200 g	30 сек
Сух хляб	Чопър	80 g	30 сек
Моркови	Пръчен блендер	100 г моркови + 400 мл вода	1:30 мин.
Разбити белтъци	Бъркалка	2 белтъка	1:30 мин.

- Непрекъснатото използване на уреда не трябва да надвишава 1 минута.

- Ако имате нужда от повече време за обработка, редувайте цикли от 1 минута работа с цикли от 1 минута почивка.

**ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ  
MIXO 800 CHEF****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

A	Ηλεκτρονικός έλεγχος ταχύτητας
B	Κουμπί ON/OFF
C	Κουμπί Turbo
D	Σώμα κινητήρα
E	Stick-blender
F	Κύπελλο μέτρησης
G	Τεμαχιστής
H	Χτυπητήρι
I	Εξάρτημα προσαρμογέα

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορούν επίσης να αγοραστούν ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

**ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ**

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά ή είναι ελαττωματικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί.
- Σεβαστείτε την ένδειξη MAX της στάθμης του κυπέλλου μέτρησης και του βάζου του τεμαχιστή.
- Φυλάσσετε αυτή τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν είναι στραβά ευθυγραμμισμένα ή μπλοκαρισμένα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τα εξαρτήματα και τα εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και τις εργασίες που πρόκειται να εκτελεστούν. Η χρήση της συσκευής για λειτουργίες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ υγρά που βράζουν.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και αφύλακτη αν δεν είναι σε χρήση. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε οποιοδήποτε μέρος του σώματος ενός ατόμου ή ζώου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα προϊόντα ή με προϊόντα που περιέχουν κόκαλα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 λεπτό τη φορά. Σε περίπτωση λειτουργίας σε κύκλο, αφήστε τη συσκευή να ξεκουραστεί τουλάχιστον 1 λεπτά μεταξύ κάθε κύκλου. Σε καμία περίπτωση η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότερο χρόνο από τον απαραίτητο.
- Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές, οι οποίες περιλαμβάνουν την ποσότητα των τροφίμων που πρέπει να επεξεργαστούν, τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας για την επεξεργασία κάθε συνταγής, καθώς και τον χρόνο μέγιστης λειτουργίας της συσκευής σε κάθε μία από αυτές τις συνθήκες φορτίου.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ****ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί η συσκευασία όλων των προϊόντων.
- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

**ΧΡΗΣΗ**

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το διακόπτη on/off.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ TURBO**

- Η συσκευή διαθέτει μια λειτουργία Turbo. Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Turbo (C) τίθεται στη διάθεσή σας όλη η ισχύς του μοτέρ, επιτυγχάνοντας έτσι λεπτότερο φινιρίσμα στην τελική υφή του προϊόντος.

**ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ**

- Η ταχύτητα της συσκευής μπορεί να ρυθμιστεί απλά με τη χρήση του ρυθμιστή ταχύτητας (A). Η λειτουργία αυτή είναι πολύ χρήσιμη, καθώς επιτρέπει την προσαρμογή

της ταχύτητας της συσκευής στο είδος της εργασίας που πρέπει να γίνει.

### **ΜΟΛΙΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

- Σταματήστε τη συσκευή αφήνοντας την πίεση στο κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρισμός της συσκευής

### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ**

#### **ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΡΑΒΔΙ**

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, μιλκσέικ, παιδικών τροφών...
- Συνδέστε το ραβδί στο σώμα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε στο φλιτζάνι και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδί.

#### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ**

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να τεμαχίζετε λαχανικά, ξηρούς καρπούς, κρέας...
- Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή, αφαιρέστε τα κόκαλα, τα νεύρα, τους χόνδρους κ.λπ. από το κρέας.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα προσαρμογής στο σώμα του κινητήρα.
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμαστεί στο δοχείο κοπής με τις λεπίδες και στερεώστε καλά το καπάκι.
- Τοποθετήστε τη μονάδα στο καπάκι.
- Εκκινήστε τη συσκευή. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εάν ολοκληρωθεί η μονάδα δεν έχει τοποθετηθεί και τοποθετηθεί σωστά.
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το φαγητό αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε τη μονάδα από το καπάκι και αποδεσμεύστε το εξάρτημα του προσαρμογέα.

#### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΣΥΡΜΑ**

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε την κρέμα γάλακτος, να χτυπήσετε τα ασπράδια των αυγών...
- Τοποθετήστε το σύρμα στο εξάρτημα προσαρμογέα. Συνδέστε αυτή τη μονάδα με τη μονάδα κινητήρα.
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μεγάλο δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για καλύτερα αποτελέσματα, γυρίστε το σύρμα δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε το αξεσουάρ για το σύρμα και απελευθερώστε το εξάρτημα προσαρμογής.

• Σημείωση: Για να απελευθερώσετε το σύρμα (H) από το εξάρτημα προσαρμογής (I), τραβήξτε το δακτύλιο στο σύρμα.

• Σημείωση: Μην εργάζεστε σε υψηλές ταχύτητες με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο, καθώς αυτό θα προκαλούσε ελαττώματα στο σύρμα (περιστροφή των σπυμάτων του).

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε τον.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λιπαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ αιχμηρές.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού) ή σε ζεστό σαπουνόνερο:
  - Stick-blender
  - Κύπελλο μέτρησης
  - Τεμαχιστής
  - Χτυπητήρι
- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέψει την εύκολη αποστράγγιση του νερού.
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευσή τους.

Συστατικά	αξεσουάρ	Ποσότητα	Χρόνος
Βραστά αυγά	Τεμαχιστής	2 αυγά	4 δευτερόλεπτα
Κρεμμύδια	Τεμαχιστής	200 g	5 δευτερόλεπτα
Κρέας	Τεμαχιστής	200 g	1:30 λεπτά
Βότανα	Τεμαχιστής	30 g	10 δευτερόλεπτα
Τυρί παρμεζάνα	Τεμαχιστής	200 g	20 δευτερόλεπτα
Σοκολάτα	Τεμαχιστής	100 g	20 δευτερόλεπτα
Αμύγδαλα	Τεμαχιστής	200 g	30 δευτερόλεπτα
Ξηρό ψωμί	Τεμαχιστής	80 g	30 δευτερόλεπτα
Καρότα	Stick-blender	100 γραμμάρια καρότα + 400 ml νερό	1:30 λεπτά
Ασπράδια χτυπημένα	Χτυπητήρι	2 ασπράδια αυγών	1:30 λεπτά

- Η συνεχής χρήση της συσκευής δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 λεπτό.
- Εάν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο επεξεργασίας, εναλλάσσετε κύκλους 1 λεπτού χρήσης με κύκλους 1 λεπτού ανάπαυσης.

## РУЧНОЙ БЛЕНДЕР MIXO 800 CHEF

### ОПИСАНИЕ

A	Электронный контроль скорости
B	Кнопка ON/ OFF
C	Кнопка турбо
D	Корпус двигателя
E	Палочка-блендер
F	Мерный стаканчик
G	Измельчитель
H	Венчик
I	Установка адаптера

Если модель Вашего прибора не имеет описанных выше принадлежностей, их можно приобрести отдельно в службе технической помощи.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием прибора полностью разворачивайте шнур питания.
- Не используйте прибор, если детали или принадлежности установлены неправильно или неисправны.
- Не используйте прибор, если переключатель включения/выключения не работает.
- Следите за индикатором MAX уровня мерного стакана и кувшина измельчителя.
- Храните этот прибор в недоступном для детей и/или лиц с физическими, сенсорными или ограниченными умственными способностями или с недостатком опыта и знаний месте.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Проверьте, чтобы движущиеся части не были смещены или зажаты, и убедитесь в отсутствии сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, принимая во внимание условия работы и выполняемую работу. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Никогда не используйте кипящие жидкости.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это экономит энергию и продлевает срок службы прибора.
- Не используйте прибор на любой части тела человека или животного.

- Не используйте прибор с замороженными продуктами или продуктами, содержащими кости.
- Не используйте прибор более 1 секунд за раз. В случае работы по циклам делайте перерыв в работе прибора по крайней мере на 1 минуту между циклами. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.
- В качестве справки в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, которые включают количество продуктов для обработки, рекомендуемое время работы для разработки каждого рецепта, а также время максимальной работы аппарата при каждом из этих условий нагрузки.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что с изделия снята вся упаковка.
- Перед первым использованием внимательно прочитайте буклет "Советы и предупреждения по технике безопасности".
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут контактировать с пищей, способом, описанным в разделе "Очистка".
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую Вы хотите использовать.

#### ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Полностью размотайте шнур питания перед его подключением.
- Подключите прибор к электросети.
- Включите прибор с помощью выключателя;
- Выберите желаемую скорость.
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

#### РЕЖИМ ТУРБО

- Прибор оснащен функцией Турбо. При включении функции Турбо (C) становится доступной вся мощность двигателя, что позволяет получить более тонкую отделку конечной текстуры изделия.

#### ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ

- Скорость прибора может регулироваться с помощью регулятора скорости (A). Эта функция очень полезна, так как позволяет адаптировать скорость прибора к типу работы, которую необходимо выполнить.

#### ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ

- Остановите прибор, ослабив давление на кнопку включения/выключения.



- Отключите прибор от электросети.
- Очистите прибор.

### **АКСЕССУАРЫ**

#### **АКСЕССУАР ДЛЯ БЛЕНДЕРА С ПАЛОЧКАМИ**

- Эта насадка используется для приготовления соусов, супов, майонезов, молочных коктейлей, детского питания и т.д.
- Прикрепите ручку к корпусу двигателя.
- Поместите пищу в мерный стакан и включите прибор.
- Для дальнейшей очистки отсоедините и удалите палочку.

#### **НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ**

- Этот аксессуар используется для измельчения овощей, орехов, мяса...
- Во избежание повреждения прибора удалите кости, нервы, хрящи и т. д. из мяса.
- Установите переходной фитинг на корпус двигателя.
- Положите готовящиеся продукты в контейнер для измельчения с ножами и плотно закрепите крышку.
- Установите блок на крышку.
- Запустите прибор. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не включайте прибор, если весь блок не установлен и не закреплен должным образом.
- Остановите прибор, когда продукты достигнут желаемой консистенции.
- Отсоедините прибор от крышки и освободите переходник.

#### **ВЕНЧИК:**

- Этот аксессуар используется для взбивания сливок, яичных белков...
- Вставьте венчик в переходник. Соедините этот блок с блоком двигателя.
- Поместите еду для приготовления в большой сосуд и включите прибор. Для достижения оптимального результата вращайте венчик по часовой стрелке.
- Снимите насадку-венчик и отсоедините адаптер.
- Примечание: Чтобы освободить венчик (H) от переходного фитинга (I), потяните за кольцо на венчике.
- Примечание: Не работайте на высоких скоростях с присоединенным аксессуаром, так как это может привести к дефектам венчика (раскручиванию его проводов).

## **ЧИСТКА**

- До того, как выполнять очистку прибора, отсоедините его от сети и дайте ему остыть.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.
- Не используйте для очистки прибора растворители, средства с кислотным или щелочным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- В процессе чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащем состоянии чистоты, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие детали можно мыть в посудомоечной машине (используя программу мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:
  - Палочка-блендер
  - Мерный стаканчик
  - Измельчитель
  - Венчик
- Положение для слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать.
- Затем просушите все части перед сборкой.

Ингредиенты	аксессуар	Количество	Время
Яйца вкрутую	Измельчитель	2 яйца	4 сек
Лук	Измельчитель	200 g	5 сек
Мясо	Измельчитель	200 g	1:30 мин
Травы	Измельчитель	30 g	10 сек
Сыр пармезан	Измельчитель	200 g	20 сек
Шоколад	Измельчитель	100 g	20 сек
Миндаль	Измельчитель	200 g	30 сек
Сухой хлеб	Измельчитель	80 g	30 сек
Морковь	Палочка-блендер	100 г моркови + 400 мл воды	1:30 мин
Взбитые яичные белки	Венчик	2 яичных белка	1:30 мин

- Непрерывное использование прибора не должно превышать 1 минуты.
- Если вам нужно больше времени обработки, чередуйте циклы по 1 минуте использования с циклами по 1 минуте отдыха.

**DA**

Dansk (Oversættelse af originale instruktioner)

**STAVBLENDER  
MIXO 800 CHEF****BESKRIVELSE**

A	Elektronisk hastighedsregulering
B	ON/OFF-knap
C	Turbo-knap
D	Motorhus
E	Stick-blender
F	Målebæger
G	Hakkeglasset
H	Piskeris
I	Adapterbeslag

Hvis din model af apparatet ikke har det ovenfor beskrevne tilbehør, kan det også købes separat hos den tekniske service.

**BRUG OG PLEJE**

- Træk apparatets forsyningsledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis dele eller tilbehør ikke er korrekt monteret eller er defekt.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- Respekter MAX-niveau indikatoren på målebægeret og hakkeglasset.
- Opbevar dette apparat uden for børns og/eller personers med fysisk, sensorisk eller nedsat mentalt niveau eller manglende erfaring og viden.
- Opbevar apparatet i god stand. Kontroller, at de bevægelige dele ikke er fejljusteret eller sidder fast, og sørg for, at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, der kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i overensstemmelse med denne vejledning under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Hvis apparatet anvendes til andre formål end dem, der er tiltænkt, kan det føre til en farlig situation.
- Brug aldrig kogende væsker.
- Efterlad aldrig apparatet tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Dette sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug ikke apparatet på nogen del af kroppen på en person eller et dyr.
- Brug ikke apparatet med frosne varer eller varer, der indeholder knogler.

- Brug ikke apparatet i mere end 1 sekund ad gangen. Ved cyklisk drift skal apparatet have en hvileperiode på mindst 1 minut mellem hver cyklus. Apparatet må under ingen omstændigheder være i drift i længere tid end nødvendigt.
- Som reference er der i den vedlagte tabel angivet flere opskrifter, som omfatter mængden af fødevarer, der skal behandles, den anbefalede driftstid for at udarbejde hver opskrift samt den tid, hvor apparatet fungerer maksimalt under hver af disse belastningsbetingelser.

**BRUGSANVISNING****FØR BRUG**

- Sørg for, at alle produkternes emballage er fjernet.
- Læs hæftet "Sikkerhedsråd og advarsler" omhyggeligt før første brug.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet om «Rengøring».
- Forbered apparatet i overensstemmelse med den funktion, du ønsker at bruge.

**BRUG**

- Rul kablet helt ud, før du sætter det i stikket.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd for apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen.
- Vælg den ønskede hastighed.
- Arbejd med den mad, du vil behandle.

**TURBO-FUNKTION:**

- Apparatet er udstyret med en turbofunktion. Ved at aktivere Turbo-funktionen (C) bliver hele motorens kraft tilgængelig, hvorved man opnår en finere finish i den endelige tekstur af produktet.

**ELEKTRONISK HASTIGHEDSREGULERING**

- Apparatets hastighed kan reguleres ved hjælp af hastighedsregulatoren (A). Denne funktion er meget nyttig, da den gør det muligt at tilpasse apparatets hastighed til den type arbejde, der skal udføres.

**NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET**

- Stop apparatet ved at slippe trykket på tænd/sluk-knappen.
- Tag apparatet ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet.

## TILBEHØR

### TILBEHØR TIL STAVBLENDEREN

- Dette tilbehør bruges til at lave saucer, supper, mayonnaise, milkshakes, baby mad ...
- Fastgør pinden til motorhuset.
- Læg den mad, der skal tilberedes, i koppen, og tænd for apparatet.
- For yderligere rengøring skal du tage stiften af og fjerne den.

### TILBEHØR TIL HAKNING (G):

- Dette tilbehør bruges til at hakke grøntsager, nødder, kød...
- For at undgå beskadigelse af apparatet skal du fjerne knogler, nerver, brusk osv. fra kødet for at undgå skader på apparatet.
- Monter adapterbeslaget på motorhuset.
- Læg den mad, der skal tilberedes, i hakkebeholderen med knivene, og sæt låget fast på.
- Monter enheden på låget.
- Start apparatet. ADVARSEL Start ikke apparatet, hvis hele enheden ikke er korrekt monteret og monteret.
- Stop apparatet, når maden har den ønskede konsistens.
- Tag apparatet af låget, og løs adapterbeslaget.

### TILBEHØR TIL PISKERIS (F):

- Dette tilbehør bruges til at piske fløde, slå æggevider ...
- Sæt piskeriset ind i adapterbeslaget. Sæt denne enhed sammen med motorenheden.
- Læg maden i en stor beholder, og tænd for apparatet. Du opnår det bedste resultat ved at dreje piskeriset med uret.
- Fjern piskeris tilbehør, og frigør adapteren.
- Note: For at frigøre piskeriset (H) fra adapterbeslaget (I) skal du trække i ringen på piskeriset.
- Note: Der må ikke arbejdes ved høje hastigheder med dette tilbehør monteret, da dette vil medføre defekter i piskeriset (snurrer dets tråde).

## RENSNING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du udfører rengøringsopgaver.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, f.eks. blegemiddel, eller slibemidler til rengøring af apparatet.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller anden væske, og sæt det aldrig under rindende vand.

- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.

- Det er tilrådeligt at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.

- Hvis apparatet ikke er i god stand til at være rent, kan dets overflade blive nedbrudt og uundgåeligt påvirke apparatets levetid og kan blive usikker at bruge.

- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram) eller i varmt sæbevand:

- Stick-blender
- Målebæger
- Hakkeglasset
- Piskeris

- Tømnings-/tørrepositionen for de genstande, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk.

- Tør derefter alle dele, før de samles og opbevares.

<b>Ingredienser</b>	<b>Tilbehør</b>	<b>Mængde</b>	<b>Tid</b>
Kogte æg	Hakkeglasset	2 æg	4 sek.
Løg	Hakkeglasset	200 g	5 sek.
Kød	Hakkeglasset	200 g	1:30 min
Urter	Hakkeglasset	30 g	10 sek.
Parmesanost	Hakkeglasset	200 g	20 sek.
Chokolade	Hakkeglasset	100 g	20 sek.
Mandler	Hakkeglasset	200 g	30 sekunder
Tørt brød	Hakkeglasset	80 g	30 sekunder
Gulerødder	Stick-blender	100 g gulerødder + 400 ml vand	1:30 min
Piskede æggehvider	Piskeris	2 æggehvider	1:30 min

- Kontinuerlig brug af apparatet bør ikke overstige 1 minut.
- Hvis du har brug for mere behandlingstid, skift cyklusser på 1 minuts brug med cyklusser på 1 minuts hvile.

**NO**

Norks (Oversatt av originale instruksjonen)

**STAVMIKSER  
MIXO 800 CHEF****BESKRIVELSE**

A	Elektronisk hastighetskontroll
B	PÅ/AV-knapp
C	Turbo-knapp
D	Motorhus
E	Stavmikser
F	Desilitermål
G	Hakkebegeret
H	Visp
I	Adapterbeslag

Hvis apparatmodellen din ikke har tilbehøret som er beskrevet ovenfor, kan det også kjøpes separat fra den tekniske assistansetjenesten.

**BRUK OG STELL**

- Forleng apparatets strømledning helt før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert eller er defekt.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-bryteren ikke virker.
- Respekter MAX-nivåindikatoren til målebegeret og hakkebegeret.
- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller redusert mental eller mangel på erfaring og kunnskap.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er feiljustert eller sitter fast, og sørg for at det ikke er noen ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan forhindre at apparatet fungerer som det skal.
- Bruk apparatet og dets tilbehør og verktøy i samsvar med disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Bruk av apparatet til andre operasjoner enn de som er tiltenkt, kan føre til en farlig situasjon.
- Bruk aldri kokende væsker.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn hvis det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger levetiden til apparatet.
- Ikke bruk apparatet på noen del av kroppen til en person eller et dyr.
- Ikke bruk apparatet med frosne varer eller de som inneholder bein.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 1 sekund om gangen. Ved bruk i sykluser; la apparatet en hvileperiode på minst

1 minutt mellom hver syklus. Under ingen omstendigheter skal apparatet betjenes i mer tid enn nødvendig.

- Som en referanse, i den vedlagte tabellen vises flere oppskrifter, som inkluderer mengden mat som skal behandles, anbefalt driftstid for å utarbeide hver oppskrift, samt tiden for maksimal drift av apparatet under hver av disse belastningsforholdene.

**INSTRUKSJONER FOR BRUK****FØR BRUK**

- Forsikre deg om at alle produktenes emballasje er fjernet.
- Vennligst les "Sikkerhetsråd og advarsler"-heftet nøye før første gangs bruk.
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre delene som kommer i kontakt med mat på den måten som er beskrevet i avsnittet om «Rengjøring».
- Forbered apparatet i henhold til funksjonen du ønsker å bruke.

**SLITT**

- Rull ut strømledningen helt før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Slå på apparatet ved å bruke av/på-knappen.
- Velg ønsket hastighet.
- Arbeid med maten du ønsker å bearbeide.

**TURBO-FUNKSJON**

- Apparatet har en Turbo-funksjon. Ved å aktivere Turbo-funksjonen (C) blir all kraften til motoren tilgjengelig, og får dermed en finere finish i den endelige teksturen til produktet.

**ELEKTRONISK HASTIGHETSKONTROLL**

- Hastigheten på apparatet kan reguleres ved å bruke hastighetsregulatoren (A). Denne funksjonen er svært nyttig, da den gjør det mulig å tilpasse apparatets hastighet til typen arbeid som skal utføres.

**NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET**

- Stopp apparatet ved å slippe trykket på av/på-knappen.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Rengjør apparatet.

**TILBEHØR****STAVMIKSER TILBEHØR**

- Dette tilbehøret brukes til å lage sauser, supper, majones, melkeshaker, babymat...
- Fest pinnen til motorhuset.

- Legg maten som skal tilberedes i målekoppen og slå på apparatet.
- For ytterligere rengjøring, ta av og fjern pinnen.

### HAKKING TILBEHØR

- Dette tilbehøret brukes til å hakke grønnsaker, nøtter, kjøtt...
- For å unngå skade på apparatet, fjern bein, nerver, brusks osv. Fra kjøttet.
- Monter adapterbeslaget til motorhuset.
- Legg maten som skal tilberedes i hakkebeholderen med knivene og fest lokket godt.
- Monter enheten til lokket.
- Start apparatet. Advarsel: Ikke start apparatet hvis hele enheten ikke er riktig plassert og montert.
- Stopp apparatet når maten når ønsket tekstur.
- Løsne enheten fra lokket, og løsne adapterbeslaget.

### VISP TILBEHØR:

- Dette tilbehøret brukes til å piske krem, slå eggehviter...
- Sett visp inn i adapteren. Koble denne enheten til motorenheten.
- Sett maten i en stor beholder og slå på apparatet. For best resultat, vri visp med urviseren.
- Fjern visptilbehøret og slipp adapteren.
- Merk: For å frigjøre vispen (H) fra adapterbeslaget (I), dra i ringen på vispen.
- Merk: Ikke arbeid i høye hastigheter med dette tilbehøret påmontert, da dette vil føre til defekter i vispen (snurrer ledningene).

## RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømnettet og la det avkjøles før du utfører rengjøringsoppgaver.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH som blekemiddel eller skuremidler til rengjøring av apparatet.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller plasseres under rennende vann.
- Under rengjøringsprosessen må du være spesielt forsiktig med bladene, da de er veldig skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne all mat som er igjen.
- Hvis apparatet ikke er i god stand til renhet, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke varigheten av apparatets levetid og kan bli utrygg å bruke.

- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram) eller med varmt såpevann:

- Stavmikser
- Desilitermål
- Hakkebegeret
- Visp

- Avløps-/tørkeposisjonen til artiklene som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller vasken, må tillate at vannet lett kan renne bort.
- Tørk deretter alle deler før montering og lagring.

<b>Ingredienser</b>	<b>tilbehør</b>	<b>Mengde</b>	<b>Tid</b>
Kokte egg	Hakkebegeret	2 egg	4 sek
Løk	Hakkebegeret	200 g	5 sek
Kjøtt	Hakkebegeret	200 g	1:30 min
Urter	Hakkebegeret	30 g	10 sek
Parmesan ost	Hakkebegeret	200 g	20 sek
Sjokolade	Hakkebegeret	100 g	20 sek
Mandler	Hakkebegeret	200 g	30 sek
Tørt brød	Hakkebegeret	80 g	30 sek
Gulrøtter	Stavmikser	100 g gulrøtter + 400 ml vann	1:30 min
Piskede eggehviter	Visp	2 eggehviter	1:30 min

- Kontinuerlig bruk av apparatet bør ikke overstige 1 minutt.
- Hvis du trenger mer behandlingstid, veksle sykluser på 1 minutt bruk med sykluser på 1 minutt hvile.



**STAVMIXER  
MIXO 800 CHEF****BESKRIVNING**

A	Elektronisk hastighetskontroll
B	ON/OFF-knapp
C	Turbo-knapp
D	Motorhuset
E	Stick-mixer
F	Mätbägare
G	Hackare
H	Visp
I	Adapterbeslag

Om din apparatmodell inte har de tillbehör som beskrivs ovan kan de också köpas separat från den tekniska servicen.

**ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL**

- Dra ut apparatens nätsladd helt före varje användning.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade eller är defekta.
- Använd inte apparaten om av- och påslagsknappen inte fungerar.
- Respektera indikatorn för MAX-nivån på mätbägaren och hackaren.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med fysiska, sensoriska eller nedsatt mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är feljusterade eller fastnar och se till att det inte finns några trasiga delar eller anomalier som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg i enlighet med denna bruksanvisning, med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Användning av apparaten för andra operationer än de avsedda kan resultera i en farlig situation.
- Använd aldrig kokande vätskor.
- Lämna aldrig apparaten ansluten och obevakad om den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd inte apparaten på någon kroppsdel hos en person eller ett djur.
- Använd inte apparaten med frysta varor eller varor som innehåller ben.

- Använd inte apparaten i mer än 1 sekund åt gången. Vid drift i cykler; Tillåt apparaten en viloperiod på minst 1 minut mellan varje cykel. Under inga omständigheter får apparaten användas längre tid än nödvändigt.
- Som referens finns i den bifogade tabellen flera recept som innehåller mängden mat som ska bearbetas, den rekommenderade drifttiden för att utarbeta varje recept samt den tid då apparaten fungerar maximalt under var och en av dessa belastningsförhållanden.

**ANVÄNDNINGSPROCEDUR****FÖRE ANVÄNDNING**

- Kontrollera att alla produkters förpackningar har avlägsnats.
- Läs igenom häftet "Säkerhetsråd och varningar" noggrant innan du börjar använda den.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet om "Rengöring".
- Förbered apparaten enligt den funktion du vill använda.

**ANVÄNDNING**

- Rulla ut kabeln helt och hållet innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Slå på apparaten genom att använda på/av-knappen.
- Välj önskad hastighet.
- Arbeta med den mat du vill bearbeta.

**TURBO FUNKTION**

- Apparaten har en turbofunktion. Genom att aktivera Turbo-funktionen (C) blir hela motorns kraft tillgänglig, vilket ger en finare finish i produktens sluttatur.

**ELEKTRONISK HASTIGHETSKONTROLL**

- Apparaten hastighet kan regleras med hjälp av hastighetsregulatorn (A). Denna funktion är mycket användbar eftersom den gör det möjligt att anpassa apparatens hastighet till den typ av arbete som ska utföras.

**NÄR DU HAR ANVÄNT APPARATEN FÄRDIGT**

- Stäng av apparaten genom att släppa trycket på on/off-knappen.
- Koppla ur apparaten från elnätet.
- Rengör apparaten.

**TILLBEHÖR****TILLBEHÖR FÖR STICK-BLENDER**

- Detta tillbehör används för att göra såser, soppor, majonnäs, milkshakes, barmat ...

- Fäst pinnen på motorkroppen.
- Lägg maten som ska tillagas i mätbägare och sätt på apparaten.
- För ytterligare rengöring, lossa och ta bort pinnen.

### HACKTILLBEHÖR

- Det här tillbehöret används för att hacka grönsaker, nötter, kött...
- För att undvika skador på apparaten, ta bort ben, nerver, brosk etc. från köttet.
- Montera adapterfästet på motorhuset.
- Lägg maten som ska tillagas i skärbehållaren med knivarna och sätt fast locket ordentligt.
- Montera enheten på locket.
- Starta apparaten. VARNING: Starta inte apparaten om hela enheten inte sitter och är korrekt monterad.
- Stäng av apparaten när maten har uppnått önskad konsistens.
- Ta loss enheten från locket och lossa adapterbeslaget.

### VISPTILLBEHÖR:

- Detta tillbehör används för att vispa gräddor, slå äggvitor osv.
- Sätt in vispen i adapterbeslaget. Anslut denna enhet till motorenheten.
- Lägg maten i ett stort kärl och sätt på apparaten. För bästa resultat, vrid vispen medurs.
- Ta bort visptillbehöret och släpp adaptern.
- Anmärkning: För att frigöra vispen (H) från adapterfästet (I) drar du i ringen på vispen.
- Anmärkning: Arbeta inte i höga hastigheter med detta tillbehör monterat, eftersom detta skulle orsaka defekter i vispen (snurrande av dess trådar).

## RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du utför någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för att rengöra apparaten.
- Nedsänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Under rengöringen ska du vara särskilt försiktig med knivarna, eftersom de är mycket vassa.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.

- Om apparaten inte är i gott skick av renlighet kan dess yta försämrats och obönhörligen påverka varaktigheten av apparatens användbara livslängd och kan bli osäker att använda.

- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med ett mjukt rengöringsprogram) eller i varmt tvålsvatten:

- Stick-mixer
- Mätbägare
- Hackare
- Visp

- Avrinnings-/torkpositionen för de artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskbänk måste tillåta att vattnet lätt rinner bort.

- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

<b>Ingredienser</b>	<b>Tillbehör</b>	<b>Kvantitet</b>	<b>Tid</b>
Kokta ägg	Hackare	2 ägg	4 sek.
Lök	Hackare	200 g	5 sek.
Kött	Hackare	200 g	1:30 min
Örter	Hackare	30 g	10 sek.
Parmesanost	Hackare	200 g	20 sekunder
Choklad	Hackare	100 g	20 sekunder
Mandel	Hackare	200 g	30 sekunder
Torrt bröd	Hackare	80 g	30 sekunder
Morötter	Stick-mixer	100 g morötter + 400 ml vatten	1:30 min
Vispad äggvita	Visp	2 äggviter	1:30 min

- Kontinuerlig användning av apparaten bör inte överstiga 1 minut.
- Om du behöver mer bearbetningstid kan du växla mellan cykler med 1 minuts träning och cykler med 1 minuts vila.

**SAUVASEKOITIN  
MIXO 800 CHEF****KUVAUS**

A	Elektroninen nopeudensäätö
B	ON/OFF-painike
C	Turbo-painike
D	Moottorin runko
E	Stick-blender
F	Mittakuppi
G	Hakkuri
H	Vispilä
I	Sovitin

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, nitii voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

**KÄYTTÖ JA HUOLTO**

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein tai ne ovat viallisia.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-kytkin ei toimi.
- Kunnioita mittakupin ja hakkurin MAX-tason ilmaisinta.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai henkilöiden, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai kokemuksen ja tiedon puutetta, ulottumattomissa.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai juuttuneet, ja varmista, että laitteessa ei ole rikkoutuneita osia tai poikkeavuuksia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ja työkaluja näiden ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon työskentelyolosuhteet ja suoritettavat työt. Jos laitetta käytetään muuhun kuin tarkoitettuun toimintaan, seurauksena voi olla vaaratilanne.
- Älä koskaan käytä kiehuvia nesteitä.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Älä käytä laitetta mihinkään ihmisen tai eläimen ruumiinosaan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tavaroiden kanssa.
- Älä käytä laitetta yli 1 sekuntia kerrallaan. Jos laite toimii jaksottain, anna laitteen levätä vähintään 1 minuutti

kunkin jakson välillä. Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää pidempään kuin on tarpeen.

- Liitteenä olevassa taulukossa on viitteenä useita reseptejä, jotka sisältävät prosessoitavan ruoan määrän, suositellun käyttöajan kunkin reseptin laatimiseksi sekä laitteen maksimikäyttöajan kussakin näistä kuormitusolosuhteista.

**KÄYTTÖOHJEET****ENNEN KÄYTTÖÄ**

- Varmista, että kaikki tuotteiden pakkaukset on poistettu.
- Lue "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Puhdista ennen tuotteen ensimmäistä kertaa käyttämistä osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, "Puhdistus" -osio kuvatulla tavalla.
- Valmistele laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

**KÄYTÄ**

- Kierrä syöttöjohto kokonaan irti ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite sähköverkkoon.
- Kytke laite päälle on/off-painikkeella.
- Valitse haluttu nopeus.
- Työskentele käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa.

**TURBO-TOIMINTO**

- Laitteessa on turbotoiminto. Aktivoimalla Turbo-toiminnon (C) kaikki moottorin teho tulee käyttöön, jolloin tuotteen lopputekstuuri saadaan hienommaksi.

**ELEKTRONINEN NOPEUDENSÄÄTÖ**

- Laitteen nopeutta voidaan säätää nopeudensäätimellä (A). Tämä toiminto on erittäin hyödyllinen, sillä sen avulla laitteen nopeus voidaan mukauttaa suoritettavan työn mukaan.

**KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN**

- Pysäytä laite vapauttamalla painike on/off-painikkeesta.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Puhdista laite.

**LISÄVARUSTEET****TIKKASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE**

- Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan ...
- Kiinnitä yksikkö moottorin runkoon.
- Laita valmistettava ruoka mittakuppiin ja kytke laite päälle.

- Irrota ja poista tikku, jos haluat puhdistaa sen myöhemmin.

### HAKKUUTARVIKE

- Tätä lisävarustetta käytetään vihannesten, pähkinöiden, lihan... pilkkomiseen.
- Välttääksesi laitteen vahingoittumisen poista lihasta luut, hermot, rustot jne.
- Asenna sovitin moottorin runkoon.
- Laita valmistettava ruoka terillä varustettuun leikkuaastiaan ja kiinnitä kansi tukevasti.
- Asenna yksikkö kanteen.
- Käynnistä laite. VAROITUS: Älä käynnistä laitetta, jos koko laite ei ole kunnolla paikallaan ja asennettu.
- Pysäytä laite, kun ruoka on saavuttanut halutun koostumuksen.
- Irrota laite kannesta ja irrota sovitin.

### VATKAIMEN LISÄVARUSTE:

- Tätä lisävarustetta käytetään kerman vatkaamiseen, munanvalkuaisen vatkaamiseen...
- Aseta vispilä sovitinliitäntään. Liitä tämä yksikkö moottoriyksikköön.
- Laita ruoka suureen astiaan ja kytke laite päälle. Saat parhaan tuloksen kääntämällä vispilää myötäpäivään.
- Poista vispilän lisävaruste ja irrota sovitin.
- Huomautus: Vapauta vispilä (H) sovitinosa (I) vetämällä vispilän renkaasta.
- Huomautus: Älä työskentele suurilla nopeuksilla tämän lisävarusteen ollessa kiinnitettynä, sillä tämä aiheuttaa vikoja vispilään (sen johtojen pyöriminen).

### PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH-arvo on hapan tai emäksinen, kuten valkaisuainetta, tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Ole puhdistamisen aikana erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruokajäämät.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikään ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.

- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (käyttäen pehmeää puhdistusohjelmaa) tai saippuavedellä:

- Stick-blender
- Mittakuppi
- Hakkuri
- Vispilä

- Astianpesukoneessa tai lavuaarissa pestävien esineiden valutus-/kuivausasennon on mahdollistettava veden helppo valuminen pois.
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

Ainesosat	lisävaruste	Määrä	Aika
Keitetyt munat	Hakkuri	2 munaa	4 sekuntia
Sipulit	Hakkuri	200 g	5 sekuntia
Liha	Hakkuri	200 g	1:30 min
Yrtit	Hakkuri	30 g	10 sekuntia
Parmesaanijuusto	Hakkuri	200 g	20 sekuntia
Suklaa	Hakkuri	100 g	20 sekuntia
Mantelit	Hakkuri	200 g	30 sekuntia
Kuiva leipä	Hakkuri	80 g	30 sekuntia
Porkkanat	Stick-blender	100 g porkkanaa + 400 ml vettä	1:30 min
Vaahdotetut munanvalkuaiset	Vispilä	2 munanvalkuaista	1:30 min

- Laitteen jatkuva käyttö ei saisi ylittää 1 minuuttia.
- Jos tarvitset enemmän käsittelyaikaa, vaihda 1 minuutin käyttöjaksoja 1 minuutin lepojaksoihin.

**EL BLENDERİ  
MIXO 800 CHEF****AÇIKLAMA**

A	Elektronik hız kontrolü
B	Açma/Kapama düğmesi
C	Turbo düğmesi
D	Motor gövdesi
E	Çubuk karıştırıcı
F	Ölçüm kabı
G	Doğrama
H	Çırpma
I	Adaptör bağlantısı

Eğer cihazınızın modeli yukarıda belirtilen aksesuarlara sahip değilse, Teknik Yardım Servisi'nden ayrı olarak da satın alınabilir.

**KULLANIM VE BAKIM**

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa veya arızalıysa cihazı kullanmayın.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Ölçüm kabının ve doğrama kavanozunun MAX seviye göstergesine uyun.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve cihazın düzgün çalışmasını engelleyebilecek herhangi bir kırık parça veya anormallik olmadığından emin olun.
- Çalışma koşullarını ve yapılacak işi dikkate alarak, cihazı ve aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak kullanın. Cihazı amaçlanarlardan farklı işlemler için kullanmak tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Asla kaynayan sıvılar kullanmayın.
- Kullanılmadığında cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Cihazı insan veya hayvan vücudunun herhangi bir yerinde kullanmayın.
- Cihazı donmuş veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.
- Cihazı bir seferde 1 dakikadan fazla kullanmayın. Döngüler halinde çalıştırılması durumunda, cihazın her döngü arasında en az 1 dakikalık bir dinlenme süresi

bırakın. Hiçbir koşulda cihaz gereği kadar uzun süre çalıştırılmamalıdır.

- Referans olarak, ekteki tabloda, işlenecek yiyecek miktarını, her bir tarifi detaylandırmak için tavsiye edilen çalışma süresini ve ayrıca bu yük koşullarının her biri altında aparatın maksimum çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.

**KULLANIM TALİMATLARI****KULLANMADAN ÖNCE**

- Tüm ürünlerin ambalajlarının kaldırdığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyunuz.
- Ürün ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları « Temizlik » bölümünde anlatıldığı gibi temizleyiniz.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

**AŞINMIŞ**

- Fiş prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Açma/kapama düğmesini kullanarak cihazı açın.
- İsteddiğiniz hızı seçin.
- İşlemek istediğiniz yiyeceklerle çalışın.

**TURBO FONKSİYONU**

- Cihaz bir Turbo işlevine sahiptir. Turbo işlevinin (C) etkinleştirilmesiyle motorun tüm gücü kullanılabilir hale gelir ve böylece ürünün son dokusunda daha ince bir yüzey elde edilir.

**ELEKTRONİK HIZ KONTROLÜ**

- Cihazın hızı, hız regülatörü kontrolü (A) kullanılarak ayarlanabilir. Bu fonksiyon, cihazın hızının yapılması gereken işe göre ayarlanmasını mümkün kıldığı için çok kullanışlıdır.

**CIHAZI KULLANMAYI BITIRDİKTEN SONRA**

- Açma/Kapama düğmesine basarak cihazı durdurun.
- Cihazı elektrik şebekesinden çıkarın.
- Cihazı temizleyin.

**AKSESUARLAR****ÇUBUK BLENDER AKSESUARI**

- Bu aksesuar sos, çorba, mayonez, milkshake, bebek maması yapmak için kullanılır...
- Çubuğu motor gövdesine takın.
- Hazırlanacak yiyeceği bardağa koyun ve cihazı çalıştırın.

- Daha fazla temizlik için, çubuğu ayırın ve çıkarın.

### DOĞRAMA AKSESUARI

- Bu aksesuar sebzeleri, yemişleri, etleri doğramak için kullanılır...
- Cihazın hasar görmesini önlemek için etten kemik, sinir, kıkırdak vs. çıkarın.
- Adaptör bağlantısını motor gövdesine takın.
- Hazırlanacak yiyeceği bıçaklarla birlikte doğrama kabına koyun ve kapağını sıkıca kapatın.
- Üniteyi kapağa takın.
- Cihazı çalıştırın. Uyarı: Ünitenin tamamı düzgün oturmamış ve takılmamışsa cihazı çalıştırmayın.
- Yiyecek istenilen kıvama geldiğinde cihazı durdurun.
- Üniteyi kapaktan ayırın ve adaptör bağlantısını serbest bırakın.

### ÇIRPMA TELİ AKSESUARI:

- Bu aksesuar krem çırpmak, yumurta aklarını yenmek için kullanılır...
- Çırpma telini adaptör bağlantısına (F1) yerleştirin. Bu üniteyi motor ünitesine bağlayın.
- Yiyecekleri büyük bir hazneye koyun ve cihazı açın. En iyi sonuçlar için çırpma teli saat yönünde çevirin.
- Çırpma teli aksesuarını çıkarın ve adaptörü serbest bırakın.
- Not: Çırpıcıyı (H) adaptör bağlantısından (I) kurtarmak için çırpıcıdaki halkayı çekin.
- Not: Bu aksesuar takılıyken yüksek hızlarda çalışmayın, çünkü bu, çırpıcıda kusurlara (tellerinin dönmesine) neden olabilir.

## TEMİZLİK

- Cihazı şebekeden ayırın ve herhangi bir temizlik görevi üstlenmeden önce soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla yıkama sıvısı ile nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurutun.
- Çözücüler kullanmayın, veya ağartıcı gibi asit veya baz pH'lı ürünler, veya aşındırıcı ürünler, cihazı temizlemek için.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özel dikkat gösterin.
- Cihazı düzenli olarak temizlemeniz ve kalan yiyecekleri çıkarmanız önerilir.
- Cihaz iyi temizlik durumunda değilse, yüzeyi cihazın kullanım ömrünü bozabilir ve kaçınılmaz bir şekilde etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.

- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak bir temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak su kullanılarak yıkanabilir:

- Çubuk karıştırıcı
- Ölçüm kabı
- Doğrama
- Çırpma

- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşalma/kurutma konumu, suyun kolayca boşalmasına izin vermelidir.
- Daha sonra tüm parçaları montaj ve depolamadan önce kurutun.



<b>İçindekiler</b>	<b>Aksesuar</b>	<b>Miktar</b>	<b>Zaman</b>
Haşlanmış yumurta	Doğrama	2 yumurta	4 saniye
Soğan	Doğrama	200g	5 saniye
Et	Doğrama	200g	1:30 dakika
Baharatlar	Doğrama	30 g	10 saniye
Parmesan peyniri	Doğrama	200g	20 saniye
Çikolata	Doğrama	100 gram	20 saniye
Badem	Doğrama	200g	30 saniye
Kuru ekmek	Doğrama	80 g	30 saniye
Havuçlar	Çubuk karıştırıcı	100 gr havuç + 400 ml su	1:30 dakika
Çırpılmış yumurta akı	Çırpma	2 yumurta akı	1:30 dakika

- Cihazın sürekli kullanımı 1 dakikayı geçmemelidir.
- Daha fazla işlem süresine ihtiyacınız varsa, 1 dakikalık kullanım döngüleri ile 1 dakikalık dinlenme döngülerini değiştirin.

רכיבים	אבור	כמות	זמן
ביצים קשות	הקוצץ	2 ביצים	4 שניות
בצל	הקוצץ	200 גרם	5 שניות
בָּשָׂר	הקוצץ	200 גרם	1:30 דקות
עשבי תיבול	הקוצץ	30 גרם	10 שניות
גבינת פרמזן	הקוצץ	200 גרם	20 שניות
שוקולד	הקוצץ	100 גרם	20 שניות
אגוזי שקדים	הקוצץ	200 גרם	30 שניות
לחם יבש	הקוצץ	80 גרם	30 שניות
גורים	מקלות בלנדר	100 גרם גזר + 400 מ"ל מים	1:30 דקות
חלבונים מוקצפים	לְהַקְצִיף	2 חלבוני ביצה	1:30 דקות

- שימוש רצוף במכשיר לא יעלה על דקה אחת.
- אם אתה זקוק ליותר זמן עיבוד, החלף מחזוריים של דקת שימוש עם מחזוריים של דקת מנוחה.

- הפעל את המכשיר. אָזְקָה: אין להפעיל את המכשיר אם היחידה כולה אינה מוצבת ומותקנת כהלכה.
- עצור את המכשיר כאשר האוכל מגיע למרקם הרצוי.
- נתק את היחידה מהמכסה ושחרר את הצמדת המתאם.

#### אבזור הקצפה

- אבזור זה משמש להקצפה של שמנת, להקציף חלבונים...
- הכנס את המטרפה לתוך המתאם. חבר את היחידה הזו ליחידה המוטורית.
- הכניסו את המזון לתוך כלי קיבול גדול והפעילו את המכשיר לקבלת התוצאות הטובות ביותר, סובב את המקצף עם כיוון השעון.
- הסר את אבזור ההקצפה ושחרר את המתאם.
- הערה: כדי לשחרר את המקצף (H) מהתאמת המתאם (I), משוך את הטבעת על המקצף.
- הערה: אל תעבוד במהירויות גבוהות כאשר אבזור זה מותקן, מכיוון שהדבר יגרום לכשל בהצלפה (סיבוב חוט).

#### ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקו את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש אותו.
- אין להשתמש במימיסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר או תניח אותו מתחת למים זורמים.
- במהלך תהליך הניקוי יש להקפיד במיוחד על הלהבים, שכן הם חדים מאוד.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהוציא כל מזון שנותר.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- ניתן לשטוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או באמצעות מים חמים וסבון:

- מקלות בלנדר
- כוס מדידה
- הקוצץ
- להקציף

- תנחת הניקוף/יבוש של הפריטים הניתנים לשיטה במדיח הכלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקז בקלות.
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

## הוראות לשימוש

## לפני השימוש

- ודא שכל אריזות המוצרים הוסרו.
- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".
- הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

## נלבש

- פתח את הכבל לגמרי לפני חיבורו.
- חבר את המכשיר לידיים.
- הפעל את המכשיר באמצעות לחצן ההפעלה/כיבוי.
- בחר את המהירות הרצויה.
- עבוד עם האוכל שאתה רוצה לעבד.

## פונקציית טורבו

- למכשיר יש פונקציית טורבו. על ידי הפעלת פונקציית הטורבו (C) כל הכוח של המנוע הופך זמין, וכך מתקבל גימור עדין יותר במרקם הסופי של המוצר.

## בקרת מהירות אלקטרונית

- ניתן לווסת את מהירות המכשיר באמצעות בקרת ווסת המהירות (A). פונקציה זו שימושית מאוד, שכן היא מאפשרת להתאים את מהירות המכשיר לסוג העבודה שיש לבצע.

## לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

- עצור את המכשיר על ידי שחרור הלחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.
- נתק את המכשיר מהחשמל.
- נקה את המכשיר.

## אביזרים

## אביזר סטיק בלנדר

- אביזר זה משמש להכנת רטבים, מרקים, מיונו, מילקשייק, מזון לחיניוקות...

- חבר את המקל לגוף המנוע.

- שים את האוכל שיש להכין בכוס המדידה והפעל את המכשיר.
- לניקוי נוסף, נתק והסר את המקל.

## אביזר חיתוך

- אביזר זה משמש לקיצוץ ירקות, אגוזים, בשר...
- כדי למנוע נזק למכשיר, הסר עצמות, עצבים, סחוס וכדומה מהבשר.
- התקן את התאמת המתאם לגוף המנוע.
- שים את המזון להכנה במיכל הקיצוץ עם הלהבים והצמד את המכסה בחוזקה.
- התקן את היחידה למכסה.

## תיאור

A	בקרת מהירות אלקטרונית
B	כפתור הדלקה / כיבוי
C	כפתור טורבו
D	גוף מנוע
E	מקלות בלנדר
F	כוס מדידה
G	הקוצץ
H	לְהִקְצִיף
I	התאמת מתאם

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזורים המתוארים לעיל, ניתן לרכוש אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

## שימוש וטיפול

- הארך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזורים אינם מותאמים כהלכה או פגומים.
- אל תשתמש במכשיר אם מתג ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- כבד את מחזורי רמת ה-MAX של כוס המדידה ונצנת הקוצץ.
- אחסן מכשיר זה הרחק משהיג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פיזיים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים וודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.
- השתמש במכשיר ובאביזריו ובכלי העבודה בהתאם להוראות אלה, תוך התחשבות בתנאי העבודה ובעבודה שיש לבצע. שימוש במכשיר לפעולות שונות מאלה המיועדות עלול לגרום למצב מסוכן.
- לעולם אל תשתמש בנוזלים רותחים.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר על אף חלק בגוף של אדם או חיה.
- אין להשתמש במכשיר עם מוצרים קפואים או כאלה המכילים עצמות.
- אין להשתמש במכשיר יותר מ-1 שניות בכל פעם. במקרה של לפעול במחזוריות; אפשר למכשיר מנוחה של דקה אחת לפחות בין כל מחזור. בשום פנים ואופן אין להפעיל את המכשיר יותר זמן מהנדרש.
- כהתייחסות, בטבלה המוצגת מופיעים מספר מתכונים, הכוללים את כמות המזון לעיבוד, זמן ההפעלה המומלץ לעיבוד כל מתכון וכן זמן הפעולה המקסימלית של המכשיר בכל אחד מתנאי העומס הללו.

مكونات	ملحق	كمية	وقت
البيض المسلوق	قاطع متناوب	2 بيض	4 ثواني
بصل	قاطع متناوب	200 جرام	5 ثواني
لحمة	قاطع متناوب	200 جرام	1:30 دقيقة
أعشاب	قاطع متناوب	30 جرام	10 ثواني
جينة البارميزان	قاطع متناوب	200 جرام	20 ثانية
شوكولاتة	قاطع متناوب	100 جرام	20 ثانية
لوز	قاطع متناوب	200 جرام	30 ثانية
خبز جاف	قاطع متناوب	80 جرام	30 ثانية
جزر	عصا الخلاط	100 جرام جزر + 400 مل ماء	1:30 دقيقة
يخفق بياض البيض	خفقت	2 بياض بيض	1:30 دقيقة

- يجب ألا يتجاوز الاستخدام المستمر للجهاز 1 ثانية.
- إذا كنت بحاجة إلى مزيد من وقت المعالجة ، فقم بدورات بديلة لمدة 1 ثانية من الاستخدام مع دورات من دقيقتين من الراحة.

- أدخل الخفاقة في تركيب المحول. انضم إلى هذه الوحدة إلى وحدة المحرك.
- ضع الطعام في وعاء كبير وقم بتشغيل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج ، قم بتدوير الخفق في اتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق الخفاقة وحرر تركيب المحول.
- ملحوظة: لتحرير الخفاقة (H) من تركيب المحول (I) ، اسحب الحلقة على الخفاقة.
- ملاحظة 1: لا تعمل بسرعات عالية مع تثبيت هذا الملحق ، حيث سيؤدي ذلك إلى فشل الجلد (تدوير السلك).

## تنظيف

- أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ببضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففها.
- لا تستخدم المذيبات أو المنتجات ذات الأس الهيدروجيني الحمضي أو الأساسي ، مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت الماء الجاري.
- أثناء عملية التنظيف ، انتبه جيدًا للشفرات ، لأنها حادة جدًا.
- يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي طعام متبقي.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة ، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشدة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج تنظيف ناعم) أو باستخدام الماء الساخن والصابون:

- عصا الخلاط
- كوب القياس
- قاطع متناوب
- خفقت

- وضع التصريف / التجفيف للأغراض قابل للغسل في غسالة الصحون أو الحوض يجب أن يسمح بتصريف المياه بسهولة.
- ثم جفف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

## وصف

- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام لأول مرة.
- قبل استخدام المنتج لأول مرة ، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس مع الطعام بالطريقة الموضحة في قسم "التنظيف".
- قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

## البالية

- قم بمد الكبل تماماً قبل توصيله.
- قم بتوصيل الجهاز باليدين.
- قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل / الإيقاف.
- حدد السرعة المطلوبة.
- اعمل مع الطعام الذي تريد معالجته.

## وظيفة توربو

- الجهاز مزود بوظيفة Turbo. من خلال تنشيط وظيفة (C Turbo)، تصبح كل قوة المحرك متاحة ، وبالتالي الحصول على تشطيب أدق في الملمس النهائي للمنتج.

## التحكم الإلكتروني في السرعة

- يمكن تنظيم سرعة الجهاز باستخدام التحكم في منظم السرعة (A). هذه الوظيفة مفيدة للغاية ، حيث تتيح تكيف سرعة الجهاز لنوع العمل الذي يجب القيام به.

## بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

- أوقف الجهاز عن طريق تحرير الضغط على زر التشغيل / الإيقاف.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

## الإكسسوارات

## ملحق خلاط عصا

- يستخدم هذا الملحق لصنع الصلصات والشوربات والمايونيز والحليب المخفوق وأغذية الأطفال ...
- اربط العصا بجسم المحرك.
- ضع الطعام المراد تحضيره في كوب القياس وقم بتشغيل الجهاز.
- لمزيد من التنظيف ، قم بفاك وإزالة العصا.

## ملحق الفرم

- يستخدم هذا الملحق لفرم الخضار والمكسرات واللحوم ...
- لتجنب تلف الجهاز ، قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وما إلى ذلك من اللحوم.
- قم بتركيب المحول المناسب لجسم المحرك.
- ضعي الطعام المراد تحضيره في وعاء التقطيع المزود بالشفرة وثبتي الغطاء بإحكام.
- ثبتت الوحدة في الغطاء.

- ابدأ تشغيل الجهاز. تحذير: لا تقم بتشغيل الجهاز إذا لم تكن الوحدة بأكملها في مكانها وتركيبتها بشكل صحيح.
- أوقف الجهاز عندما يصل الطعام إلى القوام المطلوب.
- افصل الوحدة عن الغطاء ، وحرر تركيب المهاتين.

## ملحق الخفاقة

- يستخدم هذا الملحق لخفق الكريمة وخفق بياض البيض ...

A	التحكم الإلكتروني في السرعة
B	زر تشغيل / إيقاف
C	زر Turbo
D	جسم المحرك
E	عصا الخلاط
F	كوب القياس
G	قاطع متناوب
H	خفقت
I	تركيب محول

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه ، فيمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل من خدمة المساعدة الفنية.

## الاستخدام والعناية

- قم بمد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت الأجزاء أو الملحقات غير مناسبة أو بها عيوب.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل / الإيقاف لا يعمل.
- احترم مؤشر المستوى الأقصى لكوب القياس ووعاء المقرفة.
- قم بتخزين هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و / أو الأشخاص ذوي الإعاقة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من عدم محاذاة الأجزاء المتحركة أو انحرافها وتأكد من عدم وجود أجزاء مكسورة أو حالات شاذة قد تمنع الجهاز من العمل بشكل صحيح.
- استخدم الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه التعليمات مع مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. قد يؤدي استخدام الجهاز في عمليات مختلفة عن تلك المقصودة إلى حدوث موقف خطير.
- لا تستخدم أبداً السوائل المغلية.
- لا تترك الجهاز متصلاً وغير مراقب أبداً إذا لم يكن قيد الاستخدام. هذا يوفر الطاقة ويقلل عمر الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم الإنسان أو الحيوان.
- لا تستخدم الجهاز مع البضائع المجمدة أو تلك التي تحتوي على عظام.
- لا تستخدم الجهاز لأكثر من 1 ثانية في المرة الواحدة. في حالة العمل في دورات ؛ اترك للجهاز فترة راحة لا تقل عن دقيقة واحدة بين كل دورة. لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الجهاز لفترة أطول من اللازم.
- كمرجع ، يظهر في الجدول المرفق عدة وصفات ، تشمل كمية الطعام المطلوب معالجته ، ووقت التشغيل الموصى به لإعداد كل وصفة ، بالإضافة إلى وقت التشغيل الأقصى للجهاز في ظل كل حالة من ظروف الحمل هذه.

## تعليمات الاستخدام

## قبل الاستعمال

- تأكد من إزالة عبوات جميع المنتجات.

# **solac**

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



06/06/2023 - Page Size A5