

PRO 1501
PRO CHEF 1501

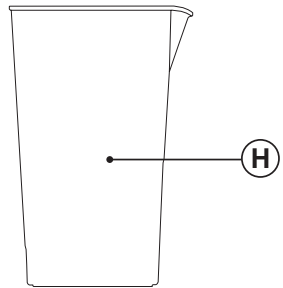
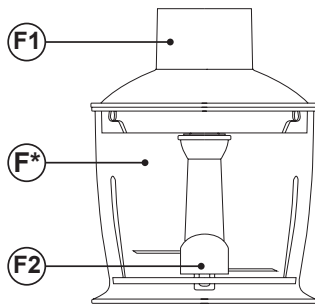
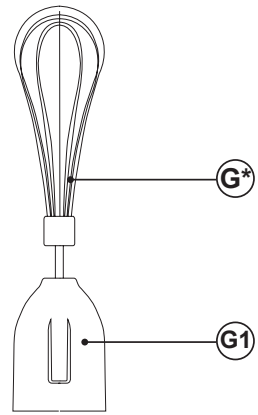
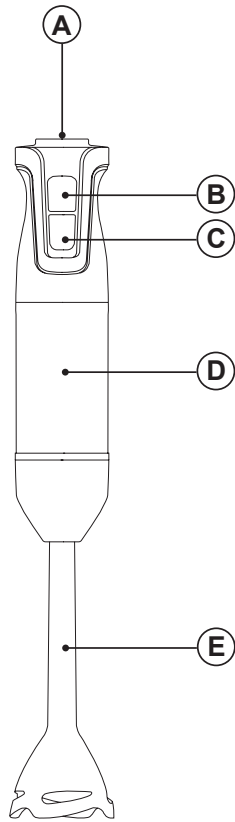


ES. Instrucciones de uso
EN. Instructions for use
FR. Mode d'emploi
PT. Instruções de uso
IT. Istruzioni per l'uso
CA. Instruccions d'ús
DE. Gebrauchsanleitun
NL. Gebruiksaanwijzing
RO. Instrucțiuni de utilizare
PL. Instrukcja obsługi

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

solac





(*) Sólo disponible en el modelo / Only available in the model Pro Chef 1501

**BATIDORA DE VARILLA
PRO 1501
PRO CHEF 1501**

DESCRIPCIÓN

- A Mando selector de velocidad
- B Botón ON/OFF
- C Botón TURBO
- D Cuerpo del motor
- E Batidora de varillas
- F Picadora (*)
 - F1 Tapa de la picadora
 - F2 Cuchillas de la picadora
- G Batidor (*)
 - G 1 Adaptador del batidor
- H Vaso medidor

(*) Sólo disponible en el modelo Pro Chef 1501

Si el modelo de su electrodoméstico no dispone de los accesorios descritos anteriormente, también puede adquirirlos por separado en el Servicio de Asistencia Técnica.

USO Y MANTENIMIENTO

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están bien colocados o son defectuosos.
- No utilice el aparato si está vacío.
- No utilice el aparato si el botón de encendido/apagado no funciona.
- Respete el indicador de nivel MAX.
- Cuando utilice líquidos calientes, no llene el vaso medidor más de la mitad. En todo momento, cuando mezcle líquidos calientes en el vaso medidor, seleccione la velocidad más lenta en el selector de velocidad.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con problemas físicos, sensoriales o mentales reducidos o con falta de experiencia y conocimientos.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las piezas móviles no estén desalineadas o atascadas y asegúrese de que no haya piezas rotas o anomalías que puedan impedir el correcto funcionamiento del aparato.
- Utilice el aparato y sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. El uso del aparato para operaciones distintas de las previstas podría provocar una situación peligrosa.

- No utilice nunca líquidos hirviendo.
- No deje nunca el aparato conectado y desatendido si no está en uso. Así ahorrará energía y prolongará la vida útil del aparato.
- No utilice el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de personas o animales.
- No utilice el aparato con productos congelados o que contengan huesos.
- No utilice el aparato durante más de 1 minuto cada vez. En caso de funcionamiento en ciclos, deje que el aparato descansa al menos 1 minuto entre cada ciclo. Bajo ninguna circunstancia haga funcionar el aparato más tiempo del necesario.
- Como referencia en la tabla anexa aparecen varias recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, y el tiempo de funcionamiento del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE SU USO

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos de seguridad y advertencias" antes del primer uso
- Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos de la forma descrita en la sección de limpieza.
- Prepare el aparato según la función que desee utilizar.

USO

- Extienda completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Ponga en marcha el aparato, utilizando el botón de encendido/apagado.
- Seleccione la velocidad deseada.
- Trabaje con los alimentos que desea procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE LA VELOCIDAD

- La velocidad del aparato puede regularse mediante el mando selector de velocidad. Esta función es muy útil, ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que debe realizarse.

FUNCIÓN TURBO

- El aparato dispone de una función Turbo. Activando la función Turbo se dispone de toda la potencia del motor, obteniendo así un acabado más fino en la textura final del producto.

CUANDO HAYA TERMINADO DE UTILIZAR EL APARATO

- Detenga el aparato soltando la presión sobre el botón de encendido/apagado.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el aparato.

ACCESORIOS

ACCESORIO PARA BATIDORA DE VARILLAS (E)

- Este accesorio se utiliza para hacer salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, triturar hielo ...
- Fije la varilla al cuerpo del motor y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Ponga los alimentos que vaya a preparar en el vaso medidor y encienda el aparato.
- Para una limpieza más a fondo, separe y retire la varilla girando el cuerpo del motor en el sentido de las agujas del reloj.

ACCESORIO PICADOR (F)

- Este accesorio se utiliza para picar verduras o carne...
- Para evitar daños en el aparato, retire de la carne los huesos, nervios, cartílagos, etc.
- Acople la unidad a la tapa y encienda el aparato (cuidado: no encienda el aparato si toda la unidad no está bien encajada y conectada entre sí).
- Detenga el aparato cuando los alimentos alcancen la textura deseada.
- Separe la unidad de la tapa.

NOTA 1: No supere la mitad del volumen del vaso picador cuando trabaje con alimentos sólidos.

ACCESORIO BATIDOR (G)

- Este accesorio se utiliza para montar nata, montar claras de huevo...
- Introduzca el batidor en el accesorio adaptador. Acóplelo al cuerpo del motor y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Ponga los alimentos en un recipiente grande y encienda el aparato. Para obtener mejores resultados, gire el batidor en el sentido de las agujas del reloj.
- Retire el accesorio batidor y suelte el racor del adaptador.

Nota 1: No trabaje a altas velocidades con este accesorio acoplado, ya que podría dañar el batidor.

Nota2: Para liberar el batidor del accesorio adaptador, tire del anillo del batidor.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de emprender cualquier tarea de limpieza.
- Limpie el equipo con un paño húmedo con unas gotas de detergente líquido y séquelo.
- No utilice disolventes, ni productos con un pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza, tenga especial cuidado con las cuchillas, ya que están muy afiladas.
- Es aconsejable limpiar el aparato con regularidad y eliminar los restos de comida.
- Si el aparato no está en buenas condiciones de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar inexorablemente a la duración de la vida útil del aparato, pudiendo llegar a ser inseguro su uso.
- Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas (con un programa de limpieza suave) o en agua caliente jabonosa:
 - Batidora de varillas
 - Tapa de la picadora
 - Picador
 - Cuchillas de la picadora
 - Batidor
 - Vaso medidor
- La posición de escurrido/secado de los artículos lavables en el lavavajillas o en el fregadero debe permitir que el agua se escurra fácilmente.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y almacenamiento.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Receta	Accesorio recomendado	Cantidad	Método	Tiempo
Mayonesa	Batidora de varillas	250 ml	Añada 1 huevo, sal, unas gotas de vinagre o limón al recipiente. Llénelo de aceite hasta el nivel indicado y enciéndalo, no lo mueva ni lo agite hasta que el aceite se haya ligado.	35s
Batidos de frutas	Batidora de varillas	---	Añada la fruta y mézclela con la batidora hasta obtener una mezcla homogénea.	15s
Claras de huevo batidas	Batidor	3 claras	Añadir las claras a un recipiente y batir con la batidora, realizando movimientos verticales.	2min
Alimentos para bebés	Batidora de varillas	300g	Trocee 100 g de manzanas, 100 g de plátano y 50 g de galletas e introdúzcalos en un recipiente. Añada zumo de naranja y bata.	25s
Queso rallado	Picador	100g	Cortar en dados de 1 cm y batir hasta obtener la consistencia deseada.	30-50s
Zanahoria	Picador	200g	Pélelos, córtelos en dados y mézclelos hasta obtener la consistencia deseada.	30s

- 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
PRO 1501
PRO CHEF 1501****DESCRIPTION**

- A Speed selector knob
- B ON/OFF button
- C TURBO button
- D Motor body
- E Stick Blender
- F Chopper (*)
 - F1 Chopper bowl lid
 - F2 Chopper blades
- G Whisk (*)
 - G 1 Whisk adapter fitting
- H Measuring cup

(*) Only available in the model Pro Chef 1501

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 it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off button does not work.
- Respect the MAX level indicator.
- When using hot liquids do not fill the measuring cup more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the measuring cup, select the slowest speed on the speed selector.
- 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. Use 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 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 operate 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, and the operating time of the apparatus.

INSTRUCTIONS FOR USE**BEFORE USE**

- Make sure that all product's packaging has been removed.
- Please read carefully the "Safety advice and warnings" booklet 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.
- Start the appliance, by using the on/off button.
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

ELECTRONIC SPEED CONTROL

- The speed of the appliance can be regulated by using the speed selector knob. 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.

TURBO FUNCTION

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

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 (E)

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crush ice ...
- Attach the stick to motor body and turn the motor body counterclockwise.
- Put the food to be prepared in the measuring cup and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning the motor body clockwise.

CHOPPING ACCESSORY (F)

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc. from the meat.
- Attach the unit to the lid and turn the appliance on (be careful: do not turn the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid.

NOTE 1: Do not exceed half the volume of the chopper cup when working with solid foods.

WHISK ACCESSORY (G)

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Insert the whisk into the adapter fitting. Attach the unit to the motor body and turn the motor body counterclockwise.
- Put the food into a large receptacle and turn the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting.

Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as it could damage the whisk.

Note2: To free the whisk from the adapter fitting, pull the ring on the whisk.

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.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never immerse 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
 - Chopper bowl lid
 - Chopper
 - Chopper blades
 - Whisk
 - Measuring cup
- 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 its assembly and storage.

FOOD PREPARATION

Recipe	Recommended accessory	Quantity	Method	Time
Mayonnaise	Stick Blender	250ml	Add 1 egg, salt, some drops of vinegar or lemon to the receptacle. Fill with oil up to the level indicated and switch on, do not move or agitate until the oil has been bound.	35s
Fruit milkshakes	Stick Blender	---	Add the fruit and mix with blender until smooth.	15s
Whipped egg whites	Whisk	3 whites	Add the whites to a receptacle and whip with blender, making vertical movements.	2min
Baby food	Stick Blender	300g	Cut up 100g of apples, 100g of banana, 50g of biscuits and place into a receptacle. Add orange juice and blend.	25s
Grated cheese	Chopper	100g	Cut into 1cm cubes and blend until desired consistency is achieved.	30-50s
Carrot	Chopper	200g	Peel, dice and blend until desired consistency is achieved.	30s

- 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**PRO 1501****PRO CHEF 1501****DESCRIPTION**

- A Bouton de sélection de la vitesse
- B Bouton ON/OFF
- C Bouton TURBO
- D Corps du moteur
- E Mélangeur à bâtons
- F Hachoir (*)
 - F1 Couvercle du bol du hachoir
 - F2 Lames du hachoir
- G Fouet (*)
 - G 1 Adaptateur pour fouet
- H Gobelet de mesure

(*) Disponible uniquement dans le modèle Pro Chef 1501

Si le modèle de votre appareil n'est pas équipé des accessoires décrits ci-dessus, vous pouvez les acheter séparément auprès du service d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déployez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou accessoires ne sont pas correctement montés ou sont défectueux.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.
- N'utilisez pas l'appareil si le bouton marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indicateur de niveau MAX.
- Lorsque vous utilisez des liquides chauds, ne remplissez pas le gobelet gradué plus qu'à moitié. Lorsque vous mélangez des liquides chauds dans le gobelet gradué, sélectionnez toujours la vitesse la plus lente sur le sélecteur de vitesse.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas mal alignées ou coincées et qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies qui pourraient empêcher l'appareil de fonctionner correctement.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires et outils conformément à ces instructions, en tenant compte des conditions de travail et du travail à effectuer. 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 branché sans surveillance s'il n'est pas utilisé. Cela permet d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- N'utilisez pas l'appareil avec des produits congelés ou contenant des os.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute à la fois. En cas de fonctionnement par cycles, laissez à l'appareil une période de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé plus longtemps que nécessaire.
- A titre de référence, le tableau en annexe présente plusieurs recettes, qui incluent la quantité d'aliments à traiter et le temps de fonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI**AVANT L'UTILISATION**

- Assurez-vous que tous les emballages des produits ont été retirés.
- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils de sécurité et avertissements" 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 consacrée au nettoyage.
- Préparez l'appareil selon la fonction que vous souhaitez utiliser.

UTILISER

- Rallongez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Démarrez l'appareil en utilisant le bouton marche/arrêt.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée.
- Travaillez avec les aliments que vous souhaitez transformer.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE

- La vitesse de l'appareil peut être réglée à l'aide du bouton de sélection de la vitesse. Cette fonction est très utile, car elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail à effectuer.

FONCTION TURBO

- L'appareil est doté d'une fonction Turbo. En activant la fonction Turbo, toute la puissance du moteur devient

disponible, ce qui permet d'obtenir une finition plus fine dans la texture finale du produit.

LORSQUE VOUS AVEZ FINI D'UTILISER L'APPAREIL

- Arrêtez l'appareil en relâchant la pression sur le bouton marche/arrêt.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Nettoyez l'appareil.

ACCESSOIRES

ACCESSOIRE POUR MIXEUR À BÂTON (E)

- Cet accessoire permet de préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des milk-shakes, des aliments pour bébés, de piler de la glace ...
- Fixez le bâton au corps du moteur et tournez le corps du moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Mettez les aliments à préparer dans le gobelet doseur et mettez l'appareil en marche.
- Pour un nettoyage plus approfondi, détachez et retirez le bâton en tournant le corps du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

ACCESSOIRE POUR HACHER (F)

- Cet accessoire permet de hacher les légumes ou la viande...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirez de la viande les os, les nerfs, les cartilages, etc.
- Fixez l'unité au couvercle et mettez l'appareil en marche (attention : ne mettez pas l'appareil en marche si l'ensemble de l'unité n'est pas correctement monté et raccordé.
- Arrêtez l'appareil lorsque les aliments atteignent la texture souhaitée.
- Détachez l'appareil du couvercle.

NOTE 1 : Ne dépassez pas la moitié du volume de la tasse du hachoir lorsque vous travaillez avec des aliments solides.

ACCESSOIRE FOUET (G)

- Cet accessoire permet de fouetter la crème, de battre les blancs d'oeufs...
- Insérez le fouet dans le raccord de l'adaptateur. Fixez l'unité au corps du moteur et tournez le corps du moteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Mettez les aliments dans un grand récipient et mettez l'appareil en marche. Pour de meilleurs résultats, tournez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirez l'accessoire du fouet et libérez le raccord de l'adaptateur.

Note 1 : Ne travaillez pas à grande vitesse avec cet accessoire, car il pourrait endommager le fouet.

Note2 : Pour libérer le fouet de l'adaptateur, tirez sur l'anneau du fouet.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide additionné de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-le.
- N'utilisez pas de solvants, de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.
- Pendant le processus de nettoyage, faites particulièrement attention aux lames, car elles sont très tranchantes.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'enlever les restes de nourriture.
- Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et son utilisation peut devenir dangereuse.
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (en utilisant un programme de nettoyage doux) ou à l'eau chaude savonneuse :
 - Mélangeur à bâtons
 - Couvercle du hachoir
 - Hachoir
 - Lames de hachoir
 - Fouet
 - Gobelet de mesure

- La position d'égouttage/de séchage des articles lavables au lave-vaisselle ou dans l'évier doit permettre à l'eau de s'écouler facilement.
- Séchez ensuite toutes les pièces avant de les assembler et de les ranger.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Recette	Accessoire recommandé	Quantité	Méthode	L'heure
Mayonnaise	Mélangeur à bâtons	250ml	Ajoutez 1 œuf, du sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron dans le récipient. Remplissez d'huile jusqu'au niveau indiqué et mettez en marche, ne bougez pas et n'agitez pas jusqu'à ce que l'huile soit liée.	35s
Milk-shakes aux fruits	Mélangeur à bâtons	---	Ajoutez les fruits et mélangez avec le mixeur jusqu'à obtention d'un mélange homogène.	15s
Blancs d'œuf fouettés	Fouet	3 blancs	Ajouter les blancs dans un récipient et les fouetter avec le mixeur en faisant des mouvements verticaux.	2min
Aliments pour bébés	Mélangeur à bâtons	300g	Coupez 100 g de pommes, 100 g de bananes, 50 g de biscuits et placez-les dans un récipient. Ajoutez le jus d'orange et mixez.	25s
Fromage râpé	Hachoir	100g	Couper en cubes de 1 cm et mixer jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.	30-50s
Carotte	Hachoir	200g	Pelez, coupez en dés et mixez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.	30s

- 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
PRO 1501
PRO CHEF 1501**

DESCRIÇÃO

- A Botão seletor de velocidade
- B Botão ON/OFF
- C Botão TURBO
- D Corpo do motor
- E Varinha mágica
- F Picador (*)
 - F1 Tampa da taça do picador
 - F2 Lâminas do picador
- G Batedor (*)
 - G 1 Adaptador do batedor
- H Copo de medição

(*) Apenas disponível no modelo Pro Chef 1501

Se o modelo do seu aparelho não dispuser dos acessórios acima descritos, estes podem ser adquiridos separadamente junto do Serviço de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, estique totalmente 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 este estiver vazio.
- Não utilize o aparelho se o botão de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite o indicador do nível MAX.
- Quando utilizar líquidos quentes, não encha o copo de medição mais de metade. Sempre que misturar líquidos quentes no copo de medição, seleccione a velocidade mais lenta no seletor de velocidade.
- Guarde este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos.
- Mantenha o aparelho em bom estado. Verifique se os elementos móveis não estão desalinhados ou encravados e certifique-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o bom funcionamento do aparelho.
- Utilize o aparelho e os seus acessórios e ferramentas em conformidade com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a efetuar. Se utilizar

o aparelho para outros fins que não os previstos, pode provocar uma situação perigosa.

- Nunca utilize líquidos a ferver.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância se não estiver a ser utilizado. Desta forma, poupa energia e prolonga a vida útil do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre qualquer parte do corpo de uma pessoa ou de um animal.
- Não utilize o aparelho com produtos congelados ou que contenham ossos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto de cada vez. Em caso de funcionamento por ciclos, deixe o aparelho repousar pelo menos 1 minuto entre cada ciclo. Em nenhuma circunstância deve utilizar o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- Como referência, na tabela anexa aparecem várias receitas, que incluem a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que todas as embalagens do produto foram retiradas.
- Leia atentamente o folheto "Conselhos e avisos de segurança" antes da primeira utilização
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que vão entrar em contacto com os alimentos da forma descrita na secção de limpeza.
- Prepare o aparelho de acordo com a função que pretende utilizar.

UTILIZE

- Estenda completamente o cabo de alimentação antes de o ligar à corrente.
- Ligue o aparelho à rede eléctrica.
- Ponha o aparelho em funcionamento, utilizando o botão on/off.
- Seleccione a velocidade pretendida.
- Trabalhe com os alimentos que pretende transformar.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE

- A velocidade do aparelho pode ser regulada através do botão seletor de velocidade. Esta função é muito útil, pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a efetuar.

FUNÇÃO TURBO

- O aparelho possui a função Turbo. Ao ativar a função Turbo toda a potência do motor fica disponível, obtendo

assim um acabamento mais fino na textura final do produto.

QUANDO TIVER TERMINADO DE UTILIZAR O APARELHO

- Pare o aparelho libertando a pressão sobre o botão on/off.
- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO PARA VARINHA MÁGICA (E)

- Este acessório é utilizado para fazer molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, picar gelo ...
- Fixe a vareta ao corpo do motor e rode o corpo do motor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Coloque os alimentos a preparar no copo de medição e ligue o aparelho.
- Para uma limpeza posterior, separe e retire a vareta rodando o corpo do motor no sentido dos ponteiros do relógio.

ACESSÓRIO PICADOR (F)

- Este acessório é utilizado para cortar legumes ou carne...
- Para evitar danificar o aparelho, retire os ossos, os nervos, as cartilagens, etc. da carne.
- Fixe a unidade à tampa e ligue o aparelho (atenção: não ligue o aparelho se o conjunto não estiver corretamente montado e ligado).
- Pare o aparelho quando os alimentos atingirem a textura desejada.
- Retire a unidade da tampa.

NOTA 1: Não exceda metade do volume do copo do picador quando trabalhar com alimentos sólidos.

ACESSÓRIO BATEDOR (G)

- Este acessório é utilizado para bater natas, bater claras de ovo...
- Insira o batedor no encaixe do adaptador. Fixe a unidade ao corpo do motor e rode o corpo do motor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Coloque os alimentos num recipiente grande e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, rode o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire o acessório do batedor e liberte o encaixe do adaptador.

Nota 1: Não trabalhe a alta velocidade com este acessório acoplado, pois pode danificar o batedor.

Nota2: Para libertar o batedor do encaixe do adaptador, puxe o anel do batedor.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer trabalho de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de detergente para a loiça e depois seque.
- Não utilize solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo de água corrente.
- Durante o processo de limpeza, tenha especial cuidado com as lâminas, pois estas são muito afiadas.
- Aconselha-se a limpar regularmente o aparelho e a retirar os restos de comida.
- 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, podendo tornar-se inseguro para utilização.
- As peças seguintes podem ser lavadas na máquina de lavar loiça (utilizando um programa de limpeza suave) ou em água quente com sabão:
 - Varinha mágica
 - Tampa da taça do picador
 - Picador
 - Lâminas do picador
 - Batedor
 - Copo de medição
- A posição de escoamento/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar loiça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente.
- Em seguida, seque todas as peças antes da sua montagem e armazenamento.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Receita	Acessório recomendado	Quantidade	Método	Tempo
Maionese	Varinha mágica	250ml	Adicione 1 ovo, sal, algumas gotas de vinagre ou de limão ao recipiente. Encha o recipiente com óleo até ao nível indicado e ligue-o. Não mexa nem agite até que o óleo esteja ligado.	35s
Batidos de fruta	Varinha mágica	---	Adicione a fruta e misture com a varinha mágica até ficar homogéneo.	15s
Claras de ovo batidas	Batedor	3 brancos	Deite as claras num recipiente e bata com a batedeira, fazendo movimentos verticais.	2min
Alimentos para bebés	Varinha mágica	300g	Corte 100 g de maçãs, 100 g de bananas, 50 g de bolachas e coloque-as num recipiente. Adicione o sumo de laranja e misture.	25s
Queijo ralado	Picador	100g	Corte em cubos de 1 cm e misture até obter a consistência desejada.	30-50s
Cenoura	Picador	200g	Descasque, corte em cubos e misture até obter a consistência desejada.	30s

- A utilização contínua do aparelho não deve exceder 1 minuto.

Se precisar de mais tempo de processamento, alterne ciclos de 1 minuto de utilização com ciclos de 1 minuto de repouso.

FRULLATORE A MANO
PRO 1501
PRO CHEF 1501

DESCRIZIONE

- A Manopola di selezione della velocità
- B Pulsante ON/OFF
- C Pulsante TURBO
- D Corpo motore
- E Frullatore a immersione
- F Tritatutto (*)
 F1 Coperchio della ciotola del tritatutto
 F2 Lame del tritatutto
- G Frullino (*)
 G 1 Adattatore per frullino
- H Bicchieri di misurazione

(*) Disponibile solo nel modello Pro Chef 1501

Se il modello del suo apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di Assistenza Tecnica.

USO E CURA

- Estenda completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzi l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente o sono difettosi.
- Non utilizzi l'apparecchio se è vuoto.
- Non utilizzi l'apparecchio se il pulsante di accensione/spengimento non funziona.
- Rispetti l'indicatore di livello MAX.
- Quando utilizza liquidi caldi, non riempi il misurino oltre la metà. In ogni momento, quando mescola liquidi caldi nel misurino, selezioni la velocità più bassa sul selettore di velocità.
- Conservi questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o delle persone con problemi fisici, sensoriali o mentali ridotti o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Mantenga l'apparecchio in buone condizioni. Controlli che le parti mobili non siano disallineate o inceppate e si assicuri che non ci siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Utilizzi l'apparecchio e i suoi accessori e strumenti in conformità alle presenti istruzioni, tenendo conto delle condizioni di lavoro e del lavoro da eseguire. L'utilizzo

dell'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.

- Non usi mai liquidi bollenti.
- Non lasci mai l'apparecchio collegato e incustodito se non è in uso. In questo modo risparmia energia e prolunga la vita dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio su nessuna parte del corpo di una persona o di un animale.
- Non utilizzi l'apparecchio con prodotti congelati o contenenti ossa.
- Non utilizzi l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta. In caso di funzionamento a cicli, lasci all'apparecchio un periodo di riposo di almeno 1 minuto tra un ciclo e l'altro. In nessun caso l'apparecchio deve essere utilizzato per più tempo del necessario.
- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette, che includono la quantità di cibo da elaborare e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DELL'USO

- Si assicuri che tutti gli imballaggi del prodotto siano stati rimossi.
- Prima del primo utilizzo, legga attentamente il libretto "Consigli e avvertenze di sicurezza".
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulisca le parti che entreranno in contatto con gli alimenti nel modo descritto nella sezione sulla pulizia.
- Prepari l'apparecchio in base alla funzione che desidera utilizzare.

UTILIZZARE

- Estenda completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Colleghi l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio, utilizzando il pulsante di accensione/spengimento.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera elaborare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ

- La velocità dell'apparecchio può essere regolata utilizzando la manopola di selezione della velocità. Questa funzione è molto utile, in quanto permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro da svolgere.

FUNZIONE TURBO

- L'apparecchio dispone di una funzione Turbo. Attivando la funzione Turbo, tutta la potenza del motore diventa

disponibile, ottenendo così una finitura più fine nella texture finale del prodotto.

UNA VOLTA TERMINATO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Arresti l'apparecchio rilasciando la pressione sul pulsante di accensione/spengimento.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulisca l'apparecchio.

ACCESSORI

ACCESSORIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE (E)

- Questo accessorio è utilizzato per preparare salse, zuppe, maionese, frullati, alimenti per bambini, tritare il ghiaccio...
- Collegli lo stick al corpo motore e ruoti il corpo motore in senso antiorario.
- Metta il cibo da preparare nel misurino e accenda l'apparecchio.
- Per un'ulteriore pulizia, stacchi e rimuova lo stick ruotando il corpo motore in senso orario.

ACCESSORIO PER TAGLIARE (F)

- Questo accessorio si usa per tagliare le verdure o la carne...
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, rimuova ossa, nervi, cartilagine, ecc. dalla carne.
- Fissi l'unità al coperchio e accenda l'apparecchio (attenzione: non accenda l'apparecchio se l'intera unità non è montata e collegata correttamente).
- Interrompa l'apparecchio quando il cibo raggiunge la consistenza desiderata.
- Stacchi l'unità dal coperchio.

NOTA 1: non superi la metà del volume della tazza del tritatutto quando lavora con alimenti solidi.

ACCESSORIO PER LA FRUSTA (G)

- Questo accessorio viene utilizzato per montare la panna, sbattere gli albumi...
- Inserisca la frusta nel raccordo adattatore. Collegli l'unità al corpo motore e ruoti il corpo motore in senso antiorario.
- Metta il cibo in un recipiente grande e accenda l'apparecchio. Per ottenere i migliori risultati, ruoti la frusta in senso orario.
- Rimuova l'accessorio frusta e sganci il raccordo adattatore.

Nota 1: non lavori ad alta velocità con questo accessorio collegato, perché potrebbe danneggiare il frullino.

Nota2: Per liberare la frusta dal raccordo adattatore, tirare l'anello sulla frusta.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulisca l'apparecchiatura con un panno umido con qualche goccia di detersivo per piatti e poi asciughi.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzi solventi o prodotti con un pH acido o basico, come la candeggina, o prodotti abrasivi.
- Non immerga mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi, né lo metta sotto l'acqua corrente.
- Durante il processo di pulizia, faccia particolare attenzione alle lame, perché sono molto affilate.
- È consigliabile pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere eventuali resti di cibo.
- Se l'apparecchio non è in buone condizioni di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata della vita utile dell'apparecchio e potrebbe diventare insicuro da usare.
- I seguenti pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (utilizzando un programma di lavaggio delicato) o in acqua calda e sapone:
 - Frullatore a immersione
 - Coperchio del tritatutto
 - Tritatutto
 - Lame del tritatutto
 - Frullino
 - Bicchiere di misurazione
- La posizione di scarico/asciugatura degli articoli lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve consentire all'acqua di defluire facilmente.
- Quindi asciughi tutte le parti prima di assemblarle e conservarle.

PREPARAZIONE DEL CIBO

Ricetta	Accessorio consigliato	Quantità	Metodo	Tempo
Maionese	Frullatore a immersione	250 ml	Aggiunga 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone al recipiente. Riempia con olio fino al livello indicato e accenda, non muova o agiti fino a quando l'olio non è stato legato.	35s
Frullati di frutta	Frullatore a immersione	---	Aggiungere la frutta e mescolare con il frullatore fino a ottenere una consistenza omogenea.	15s
Albumi montati	Frullino	3 bianchi	Aggiunga i bianchi in un recipiente e li monti con il frullatore, eseguendo movimenti verticali.	2min
Alimenti per bambini	Frullatore a immersione	300g	Tagliare 100 g di mele, 100 g di banane, 50 g di biscotti e metterli in un recipiente. Aggiungere il succo d'arancia e frullare.	25s
Formaggio grattugiato	Tritatutto	100g	Tagliare a cubetti di 1 cm e frullare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	30-50s
Carota	Tritatutto	200g	Sbucciare, tagliare a cubetti e frullare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	30s

- 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 VARETA**PRO 1501****PRO CHEF 1501****DESCRIPCIÓ**

- A Comandament selector de velocitat
- B Botó ON/OFF
- C Botó TURBO
- D Cos del motor
- E Batedora de varetes
- F Picadora (*)
 - F1 Tapa de la picadora
 - F2 Ganivetes de la picadora
- G Batedor (*)
 - G 1 Racor adaptador del batedor
- H Got mesurador

(*) Només disponible en el model Pro Chef 1501

Si el model del vostre electrodomèstic no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també podeu adquirir-los per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

ÚS I MANTENIMENT

- Esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o els accessoris no estan ben col·locats o són defectuosos.
- No utilitzeu l'aparell si és buit.
- No utilitzeu l'aparell si el botó d'encesa/apagada no funciona.
- Respecteu l'indicador de nivell MAX.
- Quan utilitzeu líquids calents, no ompliu el got mesurador més de la meitat. En tot moment, quan barregi líquids calents al got mesurador, seleccioneu la velocitat més lenta al selector de velocitat.
- Deseu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb problemes físics, sensorials o mentals reduïts o amb manca d'experiència i coneixements.
- Mantingueu l'aparell en bon estat. Comproveu que les peces mòbils no estiguin desalineades o encallades i assegureu-vos que no hi hagi peces trencades o anomalies que puguin impedir el funcionament correcte de l'aparell.
- Utilitzeu l'aparell i els seus accessoris i eines d'acord amb aquestes instruccions, tenint en compte les condicions de treball i el treball a realitzar. L'ús de l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria provocar una situació perillosa.

- No utilitzeu mai líquids bullint.
- No deixeu mai l'aparell connectat i desatès si no esteu en ús. Així estalviarà energia i perllongarà la vida útil de l'aparell.
- No feu servir l'aparell sobre cap part del cos de persones o animals.
- No feu servir l'aparell amb productes congelats o que continguin ossos.
- No utilitzeu l'aparell durant més d'1 minut cada cop. En cas de funcionament en cicles, deixeu que l'aparell descansi almenys 1 minut entre cada cicle. En cap circumstància feu funcionar l'aparell més temps del necessari.
- Com a referència a la taula annexa apareixen diverses receptes, que inclouen la quantitat daliment a processar, i el temps de funcionament de l'aparell.

INSTRUCCIONS D'ÚS**ABANS DEL SEU ÚS**

- Assegureu-vos que s'ha retirat tot l'emballatge del producte.
- Llegiu atentament el fullet "Consells de seguretat i advertiments" abans del primer ús
- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, netegeu les peces que entren en contacte amb els aliments de la forma descrita a la secció de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que voleu utilitzar.

ÚS

- Esteneu completament el cable d'alimentació abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu en marxa l'aparell, utilitzant el botó d'encesa/apagada.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu amb els aliments que voleu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE LA VELOCITAT

- La velocitat de l'aparell es pot regular mitjançant el comandament selector de velocitat. Aquesta funció és molt útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de feina que cal fer.

FUNCIÓ TURBO

- L'aparell té una funció Turbo. Activant la funció Turbo es disposa de tota la potència del motor, obtenint així un acabat més fi a la textura final del producte.

QUAN ACABEU D'UTILITZAR L'APARELL

- Atureu l'aparell deixant anar la pressió sobre el botó d'encesa/apagada.
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS

ACCESSORI PER A BATEDORA DE VARETES (E)

- Aquest accessori s'utilitza per fer salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, triturar gel...
- Fixeu la vareta al cos del motor i gireu-lo en el sentit contrari a les agulles del rellotge.
- Poseu els aliments que prepareu al got mesurador i enceneu l'aparell.
- Per a una neteja més a fons, separeu i traieu la vareta girant el cos del motor en el sentit de les agulles del rellotge.

ACCESSORI PICADOR (F)

- Aquest accessori s'utilitza per picar verdures o carn...
- Per evitar danys a l'aparell, traieu de la carn els ossos, nervis, cartilags, etc.
- Acobleu la unitat a la tapa i enceneu l'aparell (cura: no enceneu l'aparell si tota la unitat no està ben encaixada i connectada entre si).
- Atureu l'aparell quan els aliments arribin a la textura desitjada.
- Separeu la unitat de la tapa.

NOTA 1: No supereu la meitat del volum del got picador quan treballem amb aliments sòlids.

ACCESSORI BATEDOR (G)

- Aquest accessori s'utilitza per muntar nata, muntar clares d'ou...
- Introduïu el batedor a l'accessori adaptador. Acobleu-lo al cos del motor i gireu-lo en el sentit contrari a les agulles del rellotge.
- Poseu els aliments en un recipient gran i enceneu l'aparell. Per obtenir millors resultats, gireu el batedor en el sentit de les agulles del rellotge.
- Traieu l'accessori batedor i deixeu anar el ràcord de l'adaptador.

Nota 1: No treballem a altes velocitats amb aquest accessori acoblat, ja que podria malmetre el batedor.

Nota2: Per alliberar el batedor de l'accessori adaptador, estireu l'anell del batedor.

NETEJA

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu que es refredi abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de detergent líquid i assequeu-lo.
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.
- No submergiu mai l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el col·loqueu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja, tingueu especial cura amb les ganivetes, ja que estan molt afilades.
- És aconsellable netejar l'aparell amb regularitat i eliminar les restes de menjar.
- Si l'aparell no està en bones condicions de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement la durada de la vida útil de l'aparell, i en pot arribar a ser insegur l'ús.
- Les peces següents es poden rentar al rentaplats (amb un programa de neteja suau) o en aigua calenta sabonosa:
 - Batedora de varetes
 - Tapa de la picadora
 - Picadora
 - Ganivetes picadores
 - Batedor
 - Got mesurador
- La posició d'escorregut/assecat dels articles rentables al rentaplats o a l'aiguera ha de permetre que l'aigua s'escorri fàcilment.
- A continuació, assequi totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

PREPARACIÓ D'ALIMENTS

Recepta	Accessori recomanat	Quantitat	Mètode	Temps
Maionesa	Batedora de varetes	250 ml	Afegiu 1 ou, sal, unes gotes de vinagre o llimona al recipient. Ompliu-lo d'oli fins al nivell indicat i enceneu-lo, no el mogueu ni l'agiteu fins que l'oli s'hagi lligat.	35s
Batuts de fruites	Batedora de varetes	---	Afegiu-hi la fruita i barregeu-la amb la batedora fins a obtenir una barreja homogènia.	15s
Clares d'ou batudes	Batedor	3 blancs	Afegir les clares a un recipient i batre amb la batedora, fent moviments verticals.	2min
Aliments per a nadons	Batedora de varetes	300g	Trossegeu 100 g de pomes, 100 g de plàtan i 50 g de galetes i introduïu-los en un recipient. Afegiu-hi suc de taronja i bateu-ho.	25s
Formatge ratllat	Picadora	100g	Tallar a daus d'1 cm i batre fins a obtenir la consistència desitjada.	30-50s
Pastanaga	Picadora	200g	Peleu-los, talleu-los a daus i barregeu-los fins a obtenir la consistència desitjada.	30s

- 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.

STABMIXER
PRO 1501
PRO CHEF 1501

BESCHREIBUNG

- A Geschwindigkeitswahlschalter
- B Taste ON/OFF
- C TURBO-Taste
- D Motorgehäuse
- E Stabmixer
- F Zerkleinerer (*)
 F1 Deckel der Zerkleinerungsschale
 F2 Zerkleinerungsmesser
- G Schneebesen (*)
 G 1 Schneebesenadapter
- H Messbecher

(*) Nur für das Modell Pro Chef 1501 erhältlich

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

ANWENDUNG 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 es leer ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Ein-/Ausschalttaste nicht funktioniert.
- Beachten Sie die MAX-Füllstandsanzeige.
- Wenn Sie heiße Flüssigkeiten verwenden, füllen Sie den Messbecher nicht mehr als bis zur Hälfte. Wenn Sie heiße Flüssigkeiten im Messbecher mixen, wählen Sie immer die langsamste Geschwindigkeit auf dem Geschwindigkeitsregler.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis auf.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht verstellt oder eingeklemmt sind, und stellen Sie sicher, dass keine gebrochenen Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Verwenden Sie das Gerät, sein Zubehör und seine Werkzeuge gemäß dieser Anleitung und unter

Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der auszuführenden Arbeiten. Die Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Arbeiten kann zu einer gefährlichen Situation führen.

- Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät niemals angeschlossen und unbeaufsichtigt, wenn es nicht in Gebrauch ist. Das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Körperteil von Menschen oder Tieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte oder solche, die Knochen enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück. Wenn Sie das Gerät in Zyklen betreiben, lassen Sie zwischen jedem Zyklus eine Ruhezeit von mindestens 1 Minute eintreten. Das Gerät darf unter keinen Umständen länger als nötig betrieben werden.
- Als Referenz finden Sie in der beigefügten Tabelle mehrere Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel und die Betriebszeit des Geräts angeben.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER VERWENDUNG

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen des Produkts entfernt worden sind.
- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" sorgfältig durch.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- Bereiten Sie das Gerät entsprechend der Funktion vor, die Sie verwenden möchten.

VERWENDEN SIE

- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig heraus, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Starten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
- Arbeiten Sie mit den Lebensmitteln, die Sie verarbeiten möchten.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

- Die Geschwindigkeit des Geräts kann mit dem Geschwindigkeitsregler reguliert werden. Diese Funktion ist sehr nützlich, da sie es ermöglicht, die Geschwindigkeit des Geräts an die Art der zu verrichtenden Arbeit anzupassen.

TURBO-FUNKTION

- Das Gerät verfügt über eine Turbo-Funktion. Wenn Sie die Turbo-Funktion aktivieren, steht die gesamte Leistung des Motors zur Verfügung, so dass Sie eine feinere Textur des Produkts erhalten.

NACHDEM SIE DAS GERÄT BENUTZT HABEN

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Druck auf den Ein/Aus-Knopf aufheben.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Reinigen Sie das Gerät.

ZUBEHÖR

ZUBEHÖR STABMIXER (E)

- Dieses Zubehör wird für die Zubereitung von Soßen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes, Babynahrung, Crush-Eis ...
- Bringen Sie den Stock am Motorgehäuse an und drehen Sie das Motorgehäuse gegen den Uhrzeigersinn.
- Geben Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in den Messbecher und schalten Sie das Gerät ein.
- Zur weiteren Reinigung lösen und entfernen Sie den Stick, indem Sie das Motorgehäuse im Uhrzeigersinn drehen.

ZUBEHÖR ZUM HACKEN (F)

- Dieses Zubehörteil wird zum Hacken von Gemüse oder Fleisch verwendet...
- Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Knorpel usw. aus dem Fleisch.
- Bringen Sie die Einheit am Deckel an und schalten Sie das Gerät ein (Vorsicht: Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die gesamte Einheit nicht richtig montiert und angeschlossen ist).
- Stoppen Sie das Gerät, wenn das Essen die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Nehmen Sie das Gerät vom Deckel ab.

HINWEIS 1: Überschreiten Sie nicht die Hälfte des Volumens des Zerkleinerungsbeckens, wenn Sie feste Lebensmittel verarbeiten.

SCHNEEBESEN ZUBEHÖR (G)

- Dieses Zubehörteil wird verwendet, um Sahne zu schlagen, Eiweiß zu schlagen...
- Stecken Sie den Schneebesen in das Adapterstück. Befestigen Sie das Gerät am Motorkörper und drehen Sie den Motorkörper gegen den Uhrzeigersinn.

- Geben Sie die Lebensmittel in ein großes Gefäß und schalten Sie das Gerät ein. Für beste Ergebnisse drehen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn.
- Entfernen Sie den Schneebesen und lösen Sie den Adapteranschluss.

Hinweis 1: Arbeiten Sie nicht mit hohen Geschwindigkeiten, wenn dieses Zubehörteil angebracht ist, da es den Schneebesen beschädigen könnte.

Hinweis2: Um den Schneebesen aus dem Adapteranschluss zu lösen, ziehen Sie am Ring des Schneebesen.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es dann ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Gehen Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig mit den Klingen um, da diese sehr scharf sind.
- Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem sauberen Zustand befindet, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was sich unweigerlich auf die Nutzungsdauer des Geräts auswirkt und seine Verwendung unsicher machen kann.
- Die folgenden Teile können in der Spülmaschine (mit einem sanften Reinigungsprogramm) oder in heißem Seifenwasser gereinigt werden:

- Stabmixer
- Deckel der Chopper-Schüssel
- Zerkleinerer
- Häckselmesser
- Schneebesen
- Messbecher

- Die Position zum Abtropfen/Trocknen von Artikeln, die in der Spülmaschine oder im Waschbecken gewaschen werden können, muss das Wasser leicht ablaufen lassen.
- Trocknen Sie dann alle Teile, bevor Sie sie zusammenbauen und lagern.

ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Menge	Methode	Zeit
Mayonnaise	Stabmixer	250ml	Geben Sie 1 Ei, Salz, einige Tropfen Essig oder Zitrone in das Gefäß. Füllen Sie das Öl bis zum angegebenen Stand ein und schalten Sie es ein. Bewegen Sie es nicht, bis das Öl gebunden ist.	35s
Fruchtige Milchshakes	Stabmixer	---	Fügen Sie die Früchte hinzu und mixen Sie sie mit dem Pürierstab, bis sie glatt sind.	15s
Geschlagenes Eiweiß	Schneebesen	3 Weiße	Geben Sie das Eiweiß in ein Gefäß und schlagen Sie es mit dem Mixer in vertikalen Bewegungen auf.	2min
Babynahrung	Stabmixer	300g	Schneiden Sie 100 g Äpfel, 100 g Bananen und 50 g Kekse klein und geben Sie sie in ein Gefäß. Fügen Sie Orangensaft hinzu und mixen Sie.	25s
Geriebener Käse	Zerkleinerer	100g	In 1 cm große Würfel schneiden und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30-50s
Karotte	Zerkleinerer	200g	Schälen, würfeln und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30s

- 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
PRO 1501
PRO CHEF 1501

BESCHRIJVING

- A Snelheidskeuzeknop
- B AAN/UIT-knop
- C TURBO knop
- D Motor
- E Staafmixer
- F Hakmolen (*)
 - F1 Deksel kom hakmolen
 - F2 Messen hakmolen
- G Klopper (*)
 - G 1 Adapter voor klopper
- H Maatbeker

(*) Alleen verkrijgbaar in het model Pro Chef 1501

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

- Trek het netsnoer van het apparaat vóór elk gebruik volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed zijn aangebracht of defect zijn.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-knop niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-indicator.
- Als u hete vloeistoffen gebruikt, vul de maatbeker dan niet voor meer dan de helft. Wanneer u hete vloeistoffen in de maatbeker mengt, selecteer dan altijd de langzaamste snelheid op de snelheidsregelaar.
- 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 onderdelen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten en zorg ervoor dat er geen kapotte onderdelen of afwijkingen zijn waardoor het apparaat niet correct kan werken.
- Gebruik het apparaat en de bijbehorende accessoires en gereedschappen in overeenstemming met deze instructies, rekening houdend met de werkomstandigheden en het uit te voeren werk. Gebruik van het apparaat voor andere dan de bedoelde werkzaamheden 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 bespaart 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 per keer. Bij gebruik in cycli; laat het apparaat tussen elke cyclus minstens 1 minuut rusten. Gebruik het apparaat in geen geval langer dan nodig is.
- Als referentie staan in de bijgevoegde tabel verschillende recepten met de hoeveelheid voedsel die verwerkt moet worden en de gebruikstijd van het apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZING

VOOR GEBRUIK

- Zorg ervoor dat alle productverpakkingen verwijderd zijn.
- Lees voor het eerste gebruik aandachtig het boekje "Veiligheidsaanbevelingen en waarschuwingen".
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, reinigt u de onderdelen die in contact komen met voedsel op de manier die beschreven is in het hoofdstuk over reiniging.
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.

GEBRUIK

- Trek het netsnoer helemaal uit voordat u het in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Start het apparaat met de aan/uit-knop.
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Werk met het voedsel dat u wilt verwerken.

ELEKTRONISCHE SNELHEIDSREGELING

- De snelheid van het apparaat kan worden geregeld met de snelheidskeuzeknop. Deze functie is erg handig, omdat u hiermee de snelheid van het apparaat kunt aanpassen aan het soort werk dat gedaan moet worden.

TURBOFUNCTIE

- Het apparaat heeft een Turbo-functie. Door de Turbo-functie te activeren komt al het vermogen van de motor beschikbaar, waardoor de uiteindelijke textuur van het product fijner wordt.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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

ACCESSOIRES

ACCESSOIRES VOOR STAAFMIXERS (E)

- Dit accessoire wordt gebruikt voor het maken van sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoeding, crush ijs ...
- Bevestig het staafje aan de motorbehuizing en draai de motorbehuizing linksom.
- Doe het te bereiden voedsel in de maatbeker en zet het apparaat aan.
- Voor verdere reiniging kunt u de stok losmaken en verwijderen door het motorhuis met de klok mee te draaien.

HAKACCESSOIRE (F)

- Dit accessoire wordt gebruikt om groenten of vlees...
- Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen, enz. van het vlees om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Bevestig de eenheid aan het deksel en zet het apparaat aan (let op: zet het apparaat niet aan als de hele eenheid niet goed gemonteerd en met elkaar verbonden is).
- Stop het apparaat wanneer het voedsel de gewenste textuur heeft bereikt.
- Maak het apparaat los van het deksel.

OPMERKING 1: Gebruik niet meer dan de helft van het volume van de hakbeker wanneer u met vast voedsel werkt.

ACCESSOIRES VOOR GARDE (G)

- Dit accessoire wordt gebruikt om room op te kloppen, eiwitten...
- Steek de garde in de adapterfitting. Bevestig de eenheid aan het motorhuis en draai het motorhuis linksom.
- Doe het voedsel in een grote bak en zet het apparaat aan. Voor de beste resultaten draait u de garde met de klok mee.
- Verwijder het garde-accessoire en maak de adapterfitting los.

Opmerking 1: Werk niet met hoge snelheden als dit accessoire bevestigd is, want dit kan de garde beschadigen.

Opmerking2: Om de garde van de adapterfitting los te maken, trekt u aan de ring op de garde.

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, 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 goed op de messen, want die zijn erg scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak ervan achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- De volgende onderdelen kunnen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of in een sopje van heet water worden afgewassen:
 - Staafmixer
 - Deksel hakkom
 - Hakmolen
 - Hakmessen
 - Klopper
 - Maatbeker
- De positie voor het uitlekken/drogen van de artikelen die in de vaatwasser of in de gootsteen afgewassen kunnen worden, moet zodanig zijn dat het water gemakkelijk weg kan lopen.
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat u ze in elkaar zet en opbergt.

VOEDSELBEREIDING

Recept	Aanbevolen accessoire	Hoeveelheid	Methode	Tijd
Mayonaise	Staafmixer	250 ml	Voeg 1 ei, zout en enkele druppels azijn of citroen toe aan het bakje. Vul met olie tot het aangegeven niveau en zet aan, beweeg of roer niet totdat de olie gebonden is.	35s
Fruitmilkshakes	Staafmixer	---	Voeg het fruit toe en mix met de staafmixer tot een gladde massa.	15s
Opgeslopte eiwitten	Klopper	3 blanken	Doe de eiwitten in een bakje en klop ze op met de mixer, waarbij u verticale bewegingen maakt.	2min
Babyvoeding	Staafmixer	300g	Snijd 100 g appels, 100 g banaan en 50 g koekjes in stukjes en doe ze in een bakje. Voeg sinaasappelsap toe en mix.	25s
Geraspte kaas	Hakmolenr	100g	Snijd in blokjes van 1 cm en mix tot de gewenste consistentie is bereikt.	30-50s
Wortel	Hakmolen	200g	Schil, snijd in blokjes en mix tot de gewenste consistentie is bereikt.	30s

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

MIXER DE MÂNĂ
PRO 1501
PRO CHEF 1501

DESCRIERE

- A Buton de selectare a vitezei
- B Butonul ON/OFF
- C Butonul TURBO
- D Corpul motorului
- E Blender cu băț
- F Tocătorul (*)
F1 Capacul bolului tocătorului
F2 Lamele tocătorului
- G Bătător (*)
G 1 Racord adaptor pentru bătător
- H Cupa de măsurare

(*) Disponibil numai în modelul Pro Chef 1501

În cazul în care modelul aparatului dumneavoastră nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate separat de la Serviciul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți 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 este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă butonul de pornire/oprire nu funcționează.
- Respectați indicatorul de nivel MAX.
- Atunci când utilizați lichide fierbinți, nu umpleți paharul de măsurare mai mult de jumătate. În orice moment, atunci când amestecați lichide fierbinți în paharul de măsurare, selectați cea mai mică viteză de pe selectorul de viteză.
- 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 nealinate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Folosiți aparatul și accesoriile și unelte sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care urmează să fie efectuate. Utilizarea aparatului pentru operațiuni diferite de cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.
- Nu folosiți niciodată lichide fierbinți.

- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe nicio parte a corpului unei persoane sau al unui animal.
- Nu folosiți 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 aparatului o perioadă de repaus de cel puțin 1 minut între fiecare ciclu. În niciun 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 și timpul de funcționare a aparatului.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Asigurați-vă că toate ambalajele produsului au fost îndepărtate.
- 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

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

CONTROL ELECTRONIC AL VITEZEI

- Viteza aparatului poate fi reglată cu ajutorul butonului de selectare a vitezei. Această funcție este foarte utilă, deoarece face posibilă adaptarea vitezei aparatului la tipul de lucru care trebuie efectuat.

FUNCȚIA TURBO

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

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Opriiți aparatul eliberând presiunea asupra butonului de pornire/oprire.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Curățați aparatul.

ACCESORII

ACCESORIU PENTRU BLENDER CU BĂȚ (E)

- Acest accesoriu este folosit pentru a face sosuri, supe, maioneză, milkshake-uri, mâncare pentru copii, pentru a zdrobi gheața ...
- Atașați bățul la corpul motorului și rotiți corpul motorului în sens invers acelor de ceasornic.
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în cupa de măsurare și porniți aparatul.
- Pentru o curățare ulterioară, detașați și scoateți bățul prin rotirea corpului motorului în sensul acelor de ceasornic.

ACCESORIU DE TOCAT (F)

- Acest accesoriu este folosit pentru a tăia legume sau carne...
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajele etc. din carne.
- Atașați unitatea la capac și porniți aparatul (atenție: nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este montată și conectată împreună în mod corespunzător.
- Opriiți aparatul atunci când alimentele ating textura dorită.
- Detașați unitatea de capac.

NOTĂ 1: Nu depășiți jumătate din volumul paharului de tocat atunci când lucrați cu alimente solide.

ACCESORIU DE BĂTUT (G)

- Acest accesoriu este folosit pentru a bate frișca, a bate albușurile...
- Introduceți bicul în fittingul adaptorului. Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți corpul motorului în sens invers acelor de ceasornic.
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți mixerul în sensul acelor de ceasornic.
- Îndepărtați accesoriul de bătut și eliberați fittingul adaptorului.

Nota 1: Nu lucrați la viteze mari cu acest accesoriu atașat, deoarece ar putea deteriora bicul.

Notă2: Pentru a elibera bătătorul de la fittingul adaptorului, trageți de inelul de pe bătător.

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, accordați o atenție deosebită la lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.
- Se recomandă să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- Dacă aparatul nu este în 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:

- Blender cu băț
- Capacul bolului pentru tocător
- Tocătorul
- Lame de tocător
- Bateți
- Cupa de măsurare

- 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.

PREGĂTIREA ALIMENTELOR

Rețetă	Accesoriu recomandat	Cantitate	Metoda	Timp
Maioneză	Blender cu băț	250ml	Adăugați în recipient 1 ou, sare, câteva picături de oțet sau lămâie. Umpleți cu ulei până la nivelul indicat și porniți, nu mișcați și nu agitați până când uleiul nu a fost legat.	35s
Milkshake-uri de fructe	Blender cu băț	---	Se adaugă fructele și se amestecă cu blenderul până la omogenizare.	15s
Albușuri de ou bătut	Bateți	3 albușuri	Adăugați albușurile într-un recipient și bateți-le cu mixerul, făcând mișcări verticale.	2min
Alimente pentru copii	Blender cu băț	300g	Tăiați 100 g de mere, 100 g de banane, 50 g de biscuiți și puneți-le într-un recipient. Se adaugă sucul de portocale și se amestecă.	25s
Brânză rasă	Tocătorul	100g	Se taie în cuburi de 1 cm și se mixează până se obține consistența dorită.	30-50s
Morcov	Tocătorul	200g	Se decojesc, se taie în cubulețe și se mixează până se obține consistența dorită.	30s

- 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
PRO 1501
PRO CHEF 15010

OPIS

- A Pokrętko wyboru prędkości
- B Przycisk ON/OFF
- C Przycisk TURBO
- D Korpus silnika
- E Stick Blender
- F Rozdrabniacz (*)
 - F1 Pokrywa misy rozdrabniacza
 - F2 Ostrza rozdrabniacza
- G Trzepaczka (*)
 - G 1 Złączka adaptera trzepaczki
- H Kubek pomiarowy

(*) Dostępne tylko w modelu Pro Chef 1501

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

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający urządzenia.
- Proszę nie używać urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane lub są uszkodzone.
- Nie używać urządzenia, jeśli jest puste.
- Nie używać urządzenia, jeśli przycisk włączania/wyłączania nie działa.
- Proszę zwrócić uwagę na wskaźnik poziomu MAX.
- W przypadku korzystania z gorących płynów nie należy napełniać miarki do połowy. Podczas mieszania gorących płynów w pojemniku z miarką należy zawsze wybierać najwolniejszą prędkość na pokrętko wyboru prędkości.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy.
- Proszę utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Proszę sprawdzić, czy ruchome części nie są przesunięte lub zablokowane i upewnić się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Proszę używać urządzenia oraz jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszą instrukcją, biorąc pod uwagę warunki pracy i rodzaj wykonywanej pracy. Używanie

urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Nigdy nie używać wrzących płynów.
- Nigdy nie pozostawiać podłączonego urządzenia bez nadzoru, jeśli nie jest używane. Oszczędza to energię i wydłuża żywotność urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała człowieka lub zwierzęcia.
- Proszę nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.
- Nie używać urządzenia dłużej niż przez 1 minutę. W przypadku pracy w cyklach, proszę pozwolić urządzeniu na odpoczynek przez co najmniej 1 minutę pomiędzy każdym cyklem. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia dłużej niż to konieczne.
- Jako odniesienie w załączonyj tabeli pojawia się kilka przepisów, które obejmują ilość żywności do przetworzenia i czas pracy urządzenia.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

PRZED UŻYCIEM

- Proszę upewnić się, że wszystkie opakowania produktu zostały usunięte.
- Proszę uważnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia" przed pierwszym użyciem
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością, w sposób opisany w części dotyczącej czyszczenia.
- Proszę przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, która ma być używana.

PROSZĘ UŻYWAĆ

- Przed podłączeniem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający.
- Proszę podłączyć urządzenie do zasilania.
- Proszę uruchomić urządzenie za pomocą przycisku włączania/wyłączania.
- Proszę wybrać żądaną prędkość.
- Proszę pracować z żywnością, którą chcą Państwo przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI

- Prędkość urządzenia można regulować za pomocą pokrętki wyboru prędkości. Funkcja ta jest bardzo przydatna, ponieważ umożliwiła dostosowanie prędkości urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

FUNKCJA TURBO

- Urządzenie posiada funkcję Turbo. Po włączeniu funkcji Turbo dostępna staje się cała moc silnika, co pozwala

uzyskać drobniejsze wykończenie końcowej tekstury produktu.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Proszę zatrzymać urządzenie, zwalniając nacisk na przycisk włączania/wyłączania.
- Proszę odłączyć urządzenie od zasilania.
- Proszę wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA

AKCESORIA DO BLENDERA SZTYFTOWEGO (E)

- To akcesorium służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, żywności dla niemowląt, kruszenia lodu ...
- Przymocować drążek do korpusu silnika i obrócić korpus silnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Umieścić przygotowywaną potrawę w miarce i włączyć urządzenie.
- W celu dalszego czyszczenia należy odłączyć i wyjąć drążek, obracając korpus silnika w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

AKCESORIA DO KROJENIA (F)

- To akcesorium służy do siekania warzyw lub mięsa....
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy usunąć z mięsa kości, nerwy, chrząstki itp.
- Proszę przymocować urządzenie do pokrywy i włączyć urządzenie (proszę zachować ostrożność: nie włączać urządzenia, jeśli nie jest ono prawidłowo zamontowane i połączone).
- Proszę zatrzymać urządzenie, gdy potrawa osiągnie pożądaną konsystencję.
- Proszę odłączyć urządzenie od pokrywy.

UWAGA 1: Podczas pracy z produktami stałymi nie należy przekraczać połowy pojemności pojemnika rozdrabniacza.

AKCESORIA DO TRZEPACZKI (G)

- To akcesorium służy do ubijania śmietany, białek...
- Włożyć trzepaczkę do złączki adaptera. Przymocować urządzenie do korpusu silnika i obrócić korpus silnika w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć żywność do dużego naczynia i włączyć urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, proszę obrócić trzepaczkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć trzepaczkę i zwolnić mocowanie adaptera.

Uwaga 1: Nie należy pracować z dużymi prędkościami z podłączonym akcesorium, ponieważ może to spowodować uszkodzenie trzepaczki.

Uwaga2: Aby odłączyć trzepaczkę od złączki adaptera, należy pociągnąć za pierścień na trzepaczce.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Proszę wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ścieme.
- Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- Podczas procesu czyszczenia proszę zwrócić szczególną uwagę na ostrza, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Poniższe elementy można myć w zmywarce (używając delikatnego programu czyszczącego) lub w ciepłej wodzie z mydłem:
 - Stick Blender
 - Pokrywa misy rozdrabniacza
 - Rozdrabniacz
 - Ostrza rozdrabniacza
 - Trzepaczka
 - Kubek pomiarowy
- Pozycja opróżniania/suszenia artykułów nadających się do mycia w zmywarce lub w zlewie musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody.
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI

Przepis	Zalecane akcesoria	Ilość	Metoda	Czas
Majonez	Stick Blender	250ml	Dodać 1 jajko, sól, kilka kropli octu lub cytryny do pojemnika. Napełnić olejem do wskazanego poziomu i włączyć, nie ruszać ani nie mieszać do momentu związania oleju.	35s
Owocowe koktajle mleczne	Stick Blender	---	Dodać owoce i zmiksować blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji.	15s
Ubite białka jaj	Trzepaczka	3 białka	Dodać białka do naczynia i ubijać mikserem, wykonując pionowe ruchy.	2min
Żywność dla niemowląt	Stick Blender	300g	Pokroić 100 g jabłek, 100 g bananów, 50 g herbatników i umieścić w naczyniu. Dodać sok pomarańczowy i zmiksować.	25s
Tarty ser	Rozdrabniacz	100g	Pokroić w kostkę o boku 1 cm i zmiksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30-50s
Marchewka	Rozdrabniacz	200g	Obrać, pokroić w kostkę i zmiksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30s

- Ciągłe korzystanie z urządzenia nie powinno przekraczać 1 minuty.
- Jeśli potrzebują Państwo więcej czasu na przetwarzanie, należy przeplatać cykle 1 minuty użytkowania z cyklami 1 minuty odpoczynku.

РЪЧЕН МИКСЕР
PRO 1501
PRO CHEF 1501

ОПИСАНИЕ

- A Копче за избор на скорост
- B Бутон ON/OFF
- C Бутон TURBO
- D Корпус на двигателя
- E Стик блендер
- F Чопър (*)
 - F1 Капак на купата на чопъра
 - F2 Остриета на чопъра
- G Метличка (*)
 - G 1 Адаптер за метличка
- H Мерителна чаша

(*) Предлага се само в модела Pro Chef 1501

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

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани или са дефектни.
- Не използвайте уреда, ако е празен.
- Не използвайте уреда, ако бутонът за включване/изключване не работи.
- Спазвайте индикатора за ниво MAX.
- Когато използвате горещи течности, не пълнете мерителната чаша повече от половината. Когато смесвате горещи течности в мерителната чаша, винаги избирайте най-бавната скорост на превключвателя на скоростта.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или с липса на опит и познания.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете 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. Това спестява енергия и удължава живота 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 на цикли; оставете уреда да почива поне 1 минута между всеки цикъл. В никакъв случай не използвайте уреда за повече време, отколкото е необходимо.
- В приложената таблица са дадени няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка и времето за работа на апарата.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Уверете се, че всички опаковки на продукта 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 раздела за почистване.
- Подгответе уреда в зависимост от функцията, която искате да използвате.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Изтеглете напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Стартирайте уреда, като използвате бутона за включване/изключване.
- Изберете желаната скорост.
- Работете с храната, която искате да обработите.

ЕЛЕКТРОННО УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА

- Скоростта на уреда може да се регулира с помощта на копчето за избор на скорост. Тази функция е много полезна, тъй като дава възможност за адаптиране на скоростта на уреда към вида работа, която трябва да се извърши.

ТУРБО ФУНКЦИЯ

- Уредът има функция Turbo. При активиране на функцията Turbo цялата мощност на мотора става достъпна, като по този начин се постига по-fino покритие на крайната текстура на продукта.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

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

АКСЕСОАРИ

АКСЕСОАР ЗА ПАСАТОР (E)

- Този аксесоар се използва за приготвяне на сосове, супи, майонеза, млечни шейкове, бебешка храна, трошене на лед ...
- Прикрепете пръчката към тялото на двигателя и завъртете тялото на двигателя обратно на часовниковата стрелка.
- Поставете пригответаната храна в мерителната чаша и включете уреда.
- За по-нататъшно почистване отделете и извадете пръчката, като завъртите корпуса на двигателя по посока на часовниковата стрелка.

АКСЕСОАР ЗА РЯЗАНЕ (F)

- Този аксесоар се използва за нарязване на зеленчуци или месо...
- За да избегнете повреда на уреда, отстранете от месото костите, нервите, хрущялите и др.
- Закрепете уреда към капака и включете уреда (внимавайте: не включвайте уреда, ако целият уред не е правилно монтиран и свързан).
- Спрете уреда, когато храната достигне желаната текстура.
- Свалете устройството от капака.

ЗАБЕЛЕЖКА 1: Не превишавайте половината от обема на чашата на хеликоптера, когато работите с твърди храни.

АКСЕСОАР ЗА БЪРКАЛКА (G)

- Този аксесоар се използва за разбиване на сметана, разбиване на белтъци...
- Поставете метличката в адаптерния фитинг. Прикрепете уреда към тялото на двигателя и завъртете тялото на двигателя обратно на часовниковата стрелка.

- 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.

Забележка 1: Не работете с високи скорости с този аксесоар, тъй като може да повредите уискито.

Забележка 2: За да освободите метличката от адаптера, издърпайте пръстена на метличката.

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 подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, 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 почистването внимавайте особено много за остриетата, тъй като те са много остри.
- Препоръчително е редовно да почиствате уреда и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (с програма за меко почистване) или в гореща вода със сапун:

- Стик блендер
- Капак на купата за чопър
- Чопър
- Остриета на хеликоптера
- Бъркалка
- Мерителна чаша

- Мястото за оттичане/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивка, трябва да позволява лесно оттичане на водата.
- След това подсушете всички части преди съглобяването и съхранението им.

ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНА

Рецепта	Препоръчителен аксесоар	Количество	Метод	Време
Майонеза	Стик блендер	250 мл	Добавете 1 яйце, сол, няколко капки оцет или лимон в съда. Напълнете с олио до посоченото ниво и включете, не движете и не разбърквайте, докато олиото не се свърже.	35s
Флодови млечни шейкове	Стик блендер	---	Добавете плодовете и разбъркайте с миксер до гладка смес.	15s
Разбити белтъци	Бъркалка	3 белтъка	Добавете белтъците в съд и ги разбийте с миксер, като правите вертикални движения.	2 мин.
Бebешка храна	Стик блендер	300g	Нарежете 100 г ябълки, 100 г банани, 50 г бисквити и ги поставете в съд. Добавете портокалов сок и смесете.	25s
Настърган кашкавал	Чопър	100g	Нарежете на кубчета с размер 1 см и пасирайте до постигане на желаната консистенция.	30-50s
Морков	Чопър	200g	Обелете, нарежете на кубчета и пасирайте до постигане на желаната консистенция.	30s

- 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
PRO 1501
PRO CHEF 1501**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Ρυθμιστής επιλογής ταχύτητας
- B Κουμπί ON/OFF
- C Κουμπί TURBO
- D Σώμα κινητήρα
- E Μπλέντερ ραβδί
- F Ψιλοκόφτης (*)
F1 Καπάκι μπουλ ψιλοκόφτη
F2 Λεπίδες ψιλοκόφτη
- G Χτυπητήρι (*)
G 1 Εξάρτημα προσαρμογέα χτυπητήρα
- H Κύπελλο μέτρησης

(*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο Pro Chef 1501

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε επίσης να τα αγοράσετε 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 αν είναι άδεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί.
- Σεβαστείτε την ένδειξη στάθμης MAX.
- Όταν χρησιμοποιείτε ζεστά υγρά, μην γεμίζετε το κύπελλο μέτρησης περισσότερο από τη μέση. Ανά πάσα στιγμή, όταν αναμινύετε ζεστά υγρά στο κύπελλο μέτρησης, επιλέγτε την πιο αργή ταχύτητα στον επιλογέα ταχύτητας.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.
- 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 την εργασία που πρόκειται να εκτελεστεί. Η χρήση της συσκευής για εργασίες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε υγρά που βράζουν.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και χωρίς επιτήρηση αν δεν χρησιμοποιείται. 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 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 λεπτό μεταξύ κάθε κύκλου. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο χρόνο από τον απαραίτητο.
- Ως αναφορά στον συνημμένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές, που περιλαμβάνουν την ποσότητα του τροφίμου που πρέπει να επεξεργαστεί και το χρόνο λειτουργίας της συσκευής.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συσκευασίες του προϊόντος έχουν αφαιρεθεί.
- 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

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Εκκινήστε τη συσκευή, χρησιμοποιώντας το κουμπί on/off.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- Η ταχύτητα της συσκευής μπορεί να ρυθμιστεί με το κουμπί επιλογής ταχύτητας. Η λειτουργία αυτή είναι

πολύ χρήσιμη, καθώς επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής στο είδος της εργασίας που πρέπει να γίνει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ TURBO

- Η συσκευή διαθέτει λειτουργία Turbo. Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Turbo διατίθεται όλη η ισχύς του μοτέρ, επιτυγχάνοντας έτσι λεπτότερο φινιρίσμα στην τελική υφή του προϊόντος.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΜΠΛΕΝΤΕΡ (Ε)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, μιλκσέικ, παιδικής τροφής, θρυμματισμό πάγου ...
- Συνδέστε το ραβδί στο σώμα του μοτέρ και γυρίστε το σώμα του μοτέρ αριστερόστροφα.
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμαστεί στο δοχείο μέτρησης και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδί περιστρέφοντας το σώμα του μοτέρ δεξιόστροφα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ (F)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να κόβει λαχανικά ή κρέας...
- Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή, αφαιρέστε τα κόκαλα, τα νεύρα, τους χόνδρους κ.λπ. από το κρέας.
- Συνδέστε τη μονάδα στο καπάκι και ενεργοποιήστε τη συσκευή (προσοχή: μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν ολόκληρη η μονάδα δεν είναι σωστά τοποθετημένη και συνδεδεμένη μεταξύ της).
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το φαγητό αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε τη μονάδα από το καπάκι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Μην υπερβείτε το μισό όγκο του κυπέλλου του τεμαχιστή όταν εργάζεστε με στερεά τρόφιμα.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΣΥΡΜΑ (G)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, να χτυπάτε ασπράδια αυγών...
- Τοποθετήστε το σύρμα στο εξάρτημα προσαρμογής. Συνδέστε τη μονάδα στο σώμα του μοτέρ και στρέψτε το σώμα του μοτέρ αριστερόστροφα.
- 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 1: Μην εργάζεστε σε υψηλές ταχύτητες με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σύρμα.

Σημείωση 2: Για να απελευθερώσετε το σύρμα από το εξάρτημα προσαρμογής, τραβήξτε το δακτύλιο στο σύρμα.

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.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά 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 διαδικασία καθαρισμού, προσέξτε ιδιαίτερα τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ κοφτερές.
- 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 νερό με σαπούνι:

- Μπλέντερ ραβδί
- Καπάκι μπλ. τεμαχιστή
- Ψιλοκόφτης
- Λεπίδες κοπής
- Χτυπητήρι
- Κύπελλο μέτρησης

- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού.
- Στη συνέχεια, στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συνταγή	Συνιστώμενο αξεσουάρ	Ποσότητα	Μέθοδος	Χρόνος
Μαγιονέζα	Μπλέντερ ραβδί	250ml	Προσθέστε 1 αυγό, αλάτι, μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι στο δοχείο. Γεμίστε με λάδι μέχρι την υποδεικνυόμενη στάθμη και ενεργοποιήστε το, μην το μετακινήσετε και μην το αναδεύσετε μέχρι να δεσμευτεί το λάδι.	35s
Milkshakes φρούτων	Μπλέντερ ραβδί	---	Προσθέστε τα φρούτα και ανακατέψτε με το μπλέντερ μέχρι να γίνει λείο.	15s
Χτυπημένα ασπράδια αυγών	Χτυπητήρι	3 λευκά	Προσθέστε τα ασπράδια σε ένα δοχείο και χτυπήστε τα με το μπλέντερ, κάνοντας κάθετες κινήσεις.	2min
Βρεφικές τροφές	Μπλέντερ ραβδιών	300g	Κόψτε 100 γρ. μήλα, 100 γρ. μπανάνα, 50 γρ. μπισκότα και τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο. Προσθέστε χυμό πορτοκαλιού και αναμείξτε.	25s
Τριμμένο τυρί	Ψιλοκόφτης	100g	Κόψτε σε κύβους 1 εκατοστού και χτυπήστε μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.	30-50s
Καρότο	Ψιλοκόφτης	200g	Ξεφλουδίστε, κόψτε σε κύβους και χτυπήστε μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.	30s

- 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
PRO 1501
PRO CHEF 1501

ОПИСАНИЕ

- A Ручка выбора скорости
- B Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- C Кнопка TURBO
- D Корпус двигателя
- E Палочный блендер
- F Измельчитель (*)
 - F1 Крышка чаши измельчителя
 - F2 Лезвия измельчителя
- G Венчик (*)
 - G 1 Штуцер для адаптера венчика
- H Мерная чашка

(*) Доступна только в модели Pro Chef 1501

Если модель Вашего прибора не оснащена описанными выше аксессуарами, их можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте сетевой шнур прибора.
- Не используйте прибор, если детали или аксессуары установлены неправильно или неисправны.
- Не используйте прибор, если он пуст.
- Не пользуйтесь прибором, если кнопка включения/выключения не работает.
- Следите за индикатором уровня MAX.
- При использовании горячих жидкостей не заполняйте мерный стакан более чем наполовину. При смешивании горячих жидкостей в мерном стакане всегда выбирайте самую медленную скорость на селекторе скорости.
- Храните этот прибор в недоступном для детей месте и/или людей с физическими, сенсорными или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Проверьте, чтобы движущиеся части не были смещены или зажаты, убедитесь, что нет сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, учитывая условия работы и выполняемую работу.

Использование прибора для выполнения операций, отличных от предусмотренных, может привести к возникновению опасной ситуации.

- Никогда не используйте кипящие жидкости.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это экономит энергию и продлит 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 минуты за раз. Если прибор работает циклами, дайте ему отдохнуть не менее 1 минуты между каждым циклом. Ни в коем случае не используйте прибор дольше, чем это необходимо.
- В качестве справки в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, в которых указаны количество продуктов для обработки и время работы аппарата.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что вся упаковка продукта удалена.
- Перед первым использованием внимательно прочитайте буклет “Советы и предупреждения по безопасности”.
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут соприкасаться с пищей, способом, описанным в разделе “Чистка”.
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую Вы хотите использовать.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Перед включением в розетку полностью вытяните шнур питания.
- Подключите прибор к электросети.
- Запустите прибор, используя кнопку включения/выключения.
- Выберите нужную скорость.
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ

- Скорость работы прибора можно регулировать с помощью ручки селектора скорости. Эта функция очень полезна, так как позволяет адаптировать скорость работы прибора к типу работы, которую необходимо выполнить.

ФУНКЦИЯ ТУРБО

- Прибор оснащен функцией Турбо. При активации функции Turbo становится доступна вся мощность мотора, что позволяет получить более тонкую отделку конечной текстуры продукта.

ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВЫ ЗАКОНЧИЛИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

- Остановите прибор, ослабив давление на кнопку включения/выключения.
- Отключите прибор от сети.
- Очистите прибор.

АКСЕССУАРЫ

АКСЕССУАР ДЛЯ БЛЕНДЕРА (E)

- Этот аксессуар используется для приготовления соусов, супов, майонеза, молочных коктейлей, детского питания, измельчения льда ...
- Прикрепите палочку к корпусу мотора и поверните корпус мотора против часовой стрелки.
- Положите готовящееся блюдо в мерный стакан и включите прибор.
- Для дальнейшей очистки отсоедините и извлеките стик, повернув корпус мотора по часовой стрелке.

АКСЕССУАР ДЛЯ НАРЕЗКИ (F)

- Этот аксессуар используется для нарезки овощей или мяса...
- Чтобы не повредить прибор, удалите из мяса кости, нервы, хрящи и т.д.
- Прикрепите блок к крышке и включите прибор (будьте осторожны: не включайте прибор, если весь блок не установлен и не соединен должным образом).
- Остановите прибор, когда блюдо достигнет желаемой консистенции.
- Отсоедините устройство от крышки.

ПРИМЕЧАНИЕ 1: При работе с твердыми продуктами не превышайте половину объема чаши измельчителя.

АКСЕССУАР ДЛЯ ВЕНЧИКА (G)

- Этот аксессуар используется для взбивания сливок, яичных белков...
- Вставьте венчик в фитинг адаптера. Прикрепите устройство к корпусу мотора и поверните его против часовой стрелки.
- Положите продукты в большую емкость и включите прибор. Для достижения наилучших результатов поверните венчик по часовой стрелке.
- Снимите аксессуар для венчика и освободите фитинг адаптера.

Примечание 1: Не работайте на высоких скоростях с этим аксессуаром, так как это может повредить венчик.

Примечание 2: Чтобы освободить венчик от переходника, потяните за кольцо на венчике.

ЧИСТКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Очистите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора растворители, средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Во время чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие предметы можно мыть в посудомоечной машине (с использованием программы мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:
 - Палочный блендер
 - Крышка чаши измельчителя
 - Измельчитель
 - Лезвия для измельчителя
 - Венчик
 - Мерная чашка
- Место слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать.
- Затем высушите все детали перед сборкой и хранением.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Рецепт	Рекомендуемый аксессуар	Количество	Метод	Время
Майонез	Палочный блендер	250 мл	Добавьте в емкость 1 яйцо, соль, несколько капель уксуса или лимона. Залейте масло до указанного уровня и включите, не двигайте и не перемешивайте, пока масло не свяжется.	35s
Фруктовые молочные коктейли	Палочный блендер	---	Добавьте фрукты и перемешайте блендером до однородности.	15s
Взбитые яичные белки	Венчик	3 белых	Добавьте белки в емкость и взбейте блендером, делая вертикальные движения.	2мин
Детское питание	Палочный блендер	300g	Нарежьте 100 г яблок, 100 г бананов, 50 г печенья и положите в емкость. Добавьте апельсиновый сок и смешайте.	25s
Тертый сыр	Измельчитель	100g	Нарежьте кубиками по 1 см и смешайте до получения желаемой консистенции.	30-50s
Морковь	Измельчитель	200g	Очистите, нарежьте кубиками и смешайте до получения желаемой консистенции.	30s

- Непрерывное использование прибора не должно превышать 1 минуты.
- Если Вам нужно больше времени на обработку, чередуйте циклы по 1 минуте работы с циклами по 1 минуте отдыха.

STAVBLENDER
PRO 1501
PRO CHEF 1501

BESKRIVELSE

- A Vælgerknap til hastighed
- B ON/OFF-knap
- C TURBO-knap
- D Motorhus
- E Stavblender
- F Hakker (*)
F1 Låg til hakkerskål
F2 Hakkerknive
- G Piskeris (*)
G 1 Adapterbeslag til piskeris
- H Målebæger

(*) Fås kun i modellen Pro Chef 1501

Hvis modellen af dit apparat ikke har det tilbehør, der er beskrevet ovenfor, kan det også købes separat hos den tekniske service.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets ledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er monteret korrekt eller er defekt.
- Brug ikke apparatet, hvis det er tomt.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- Respekter indikatoren for MAX-niveau.
- Når du bruger varme væsker, må du ikke fylde målebægeret mere end halvt op. Når du blander varme væsker i målebægeret, skal du altid vælge den langsomste hastighed på hastighedsvælgeren.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller manglende erfaring og viden.
- Hold apparatet i god stand. Kontrollér, at de bevægelige dele ikke er forskudt eller sidder fast, og at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, som 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. Brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede kan resultere i en farlig situation.
- Brug aldrig kogende væsker.

- Lad aldrig apparatet være tilsluttet og uden opsyn, når det ikke er i brug. Det sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug ikke apparatet på nogen del af en persons eller et dyrs krop.
- Brug ikke apparatet til frosne varer eller varer, der indeholder knogler.
- Brug ikke apparatet i mere end 1 minut ad gangen. Hvis apparatet kører i cyklusser, skal det have en hvileperiode på mindst 1 minut mellem hver cyklus. Apparatet må under ingen omstændigheder bruges i længere tid end nødvendigt.
- Som reference i den vedlagte tabel vises flere opskrifter, der inkluderer mængden af mad, der skal behandles, og apparatets driftstid.

BRUGSANVISNING

FØR BRUG

- Sørg for, at al produktets emballage er fjernet.
- Læs venligst 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.
- Klargør apparatet i henhold til den funktion, du ønsker at bruge.

BRUG

- Træk ledningen helt ud, før du sætter den i stikkontakten.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Start apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen.
- Vælg den ønskede hastighed.
- Arbejd med den mad, du vil forarbejde.

ELEKTRONISK HASTIGHEDSKONTROL

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

TURBO-FUNKTION

- Apparatet har en turbofunktion. Ved at aktivere turbofunktionen bliver hele motorens kraft tilgængelig, og dermed opnås en finere finish i produktets endelige tekstur.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

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

TILBEHØR

TILBEHØR TIL STAVBLENDER (E)

- Dette tilbehør bruges til at lave saucer, supper, mayonnaise, milkshakes, babymad, knuse is ...
- Sæt pinden på motorhuset, og drej motorhuset mod uret.
- Læg den mad, der skal tilberedes, i målebægeret, og tænd for apparatet.
- For yderligere rengøring afmonteres og fjernes pinden ved at dreje motorhuset med uret.

TILBEHØR TIL HAKNING (F)

- Dette tilbehør bruges til at hakke grøntsager eller kød...
- For at undgå skader på apparatet skal du fjerne knogler, nerver, brusk osv. fra kødet.
- Sæt enheden på låget, og tænd for apparatet (pas på: Tænd ikke for apparatet, hvis hele enheden ikke er monteret og forbundet korrekt).
- Stop apparatet, når maden har nået den ønskede konsistens.
- Tag enheden af låget.

BEMÆRK 1: Overskrid ikke halvdelen af hakkekoppens volumen, når du arbejder med faste fødevarer.

TILBEHØR TIL PISKERIS (G)

- Dette tilbehør bruges til at piske fløde, slå æggeghvider...
- Sæt piskeriset ind i adapterfittingen. Fastgør enheden til motorhuset, og drej motorhuset mod uret.
- Kom maden i en stor beholder, og tænd for apparatet. Drej piskeriset med uret for at få det bedste resultat.
- Fjern piskeriset, og løs adapterbeslaget.

Bemærk 1: Arbejd ikke ved høje hastigheder med dette tilbehør monteret, da det kan beskadige piskeriset.

Bemærk 2: Træk i ringen på piskeriset for at frigøre det fra adapterbeslaget.

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du begynder at rengøre det.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter af.

- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, såsom blegemiddel eller slibemidler, til rengøring af apparatet.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker, og hold det ikke under rindende vand.
- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er helt rent, kan dets overflade blive nedbrudt, hvilket ubønhørligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram) eller i varmt vand med sæbe:

- Stavblender
- Låg til hakkelseskål
- Hakker
- Hakkeknive
- Piskeris
- Målebæger

- Tømnings-/tørringspositionen for de artikler, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk.
- Tør derefter alle dele, inden de samles og opbevares.

TILBEREDNING AF MAD

Opskrift	Anbefalet tilbehør	Antal	Metode	Tid
Mayonnaise	Stavblender	250 ml	Tilsæt 1 æg, salt, nogle dråber eddike eller citron til beholderen. Fyld op med olie til det angivne niveau, og tænd for beholderen. Rør ikke i beholderen, før olien er bundet.	35s
Frugt-milkshakes	Stavblender	---	Tilsæt frugten, og bland med blenderen, til det er glat.	15s
Piskede æggehvider	Piskeris	3 hvide	Kom hviderne i en beholder, og pisk med blenderen i lodrette bevægelser.	2 minutter
Babymad	Stavblender	300g	Skær 100 g æbler, 100 g banan og 50 g kiks i stykker, og kom dem i en beholder. Tilsæt appelsinjuice, og blend.	25s
Revet ost	Hakker	100g	Skær i tern på 1 cm, og blend, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30-50s
Gulerod	Hakker	200g	Skræl, skær i tern og blend, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30s

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

NO

Norsk (Oversatt fra originale instruksjoner)

STAVMIKSER**PRO 1501****PRO CHEF 1501****BESKRIVELSE**

- A Knapp for valg av hastighet
- B PÅ/AV-knapp
- C TURBO-knapp
- D Motorkarosseri
- E Stavmikser
- F Kvern (*)
F1 Lokk til kvernskål
F2 Kvernkniver
- G Visp (*)
G 1 Adaptertilpasning for visp
- H Målebeger

(*) Kun tilgjengelig i modellen Pro Chef 1501

Hvis tilbehøret som er beskrevet ovenfor, ikke finnes på din apparatmodell, kan du kjøpe det separat hos teknisk service.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Trekk ledningen helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert eller er defekt.
- Ikke bruk apparatet hvis det er tomt.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-knappen ikke fungerer.
- Respekter MAX-nivåindikatoren.
- Når du bruker varme væsker, må du ikke fylle målebegeret mer enn halvveis. Når du blander varme væsker i målebegeret, må du alltid velge den laveste hastigheten på hastighetsvelgeren.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er forskjøvet eller sitter fast, og at det ikke er noen ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre at apparatet fungerer som det skal.
- Bruk apparatet, tilbehøret og verktøyet i henhold til disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Bruk av apparatet til andre formål enn det som er tiltenkt, kan føre til farlige situasjoner.
- Bruk aldri kokende væsker.

- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn når det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger apparatets levetid.
- Ikke bruk apparatet på noen del av kroppen til mennesker eller dyr.
- Bruk ikke apparatet til frosne varer eller varer som inneholder bein.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 1 minutt om gangen. Hvis apparatet brukes i sykluser, må det gis en hvileperiode på minst 1 minutt mellom hver syklus. Apparatet må ikke under noen omstendigheter brukes lenger enn nødvendig.
- I den vedlagte tabellen finnes det flere oppskrifter som viser mengden mat som skal behandles og apparatets driftstid.

BRUKSANVISNING**FØR BRUK**

- Forsikre deg om at all emballasje er fjernet.
- Les nøye gjennom heftet "Sikkerhetsråd og advarsler" før første gangs bruk.
- Før du tar produktet i bruk for første gang, må du rengjøre de delene som kommer i kontakt med mat på den måten som er beskrevet i avsnittet om rengjøring.
- Klargjør apparatet i henhold til funksjonen du ønsker å bruke.

BRUK

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

ELEKTRONISK HASTIGHETSREGULERING

- Apparatets hastighet kan reguleres ved hjelp av hastighetsvelgeren. Denne funksjonen er svært nyttig, da den gjør det mulig å tilpasse hastigheten til den type arbeid som skal utføres.

TURBO-FUNKSJON

- Apparatet har en turbofunksjon. Ved å aktivere turbofunksjonen blir all motorkraften tilgjengelig, noe som gir en finere finish i produktets endelige tekstur.

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

TILBEHØR TIL STAVMIKSER (E)

- Dette tilbehøret brukes til å lage sauser, supper, majones, milkshakes, babymat, knuse is ...
- Fest pinnen til motorhuset og vri motorhuset mot klokken.
- Legg maten som skal tilberedes i målebegeret og slå på apparatet.
- For videre rengjøring løsner og fjerner du pinnen ved å vri motorhuset med klokken.

TILBEHØR TIL HAKKING (F)

- Dette tilbehøret brukes til å hakke grønnsaker eller kjøtt...
- For å unngå skader på apparatet må du fjerne bein, nerver, brusks osv. fra kjøttet.
- Fest enheten til lokket og slå på apparatet (vær forsiktig: ikke slå på apparatet hvis hele enheten ikke er riktig montert og koblet sammen).
- Stopp apparatet når maten har oppnådd ønsket konsistens.
- Løsne enheten fra lokket.

MERKNAD 1: Ikke overskrid halvparten av hakkekoppens volum når du arbeider med faste matvarer.

TILBEHØR TIL VISP (G)

- Dette tilbehøret brukes til å piske fløte, vispe eggehviter...
- Sett vispen inn i adapterkoblingen. Fest enheten til motorhuset og vri motorhuset mot klokken.
- Legg maten i en stor beholder og slå på apparatet. For best resultat, vri vispen med klokken.
- Fjern vispetilbehøret og løsne adapterbeslaget.

Merk 1: Ikke arbeid i høye hastigheter med dette tilbehøret påmontert, da det kan skade vispen.

Merknad 2: Trekk i ringen på vispen for å frigjøre vispen fra adapterbeslaget.

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du begynner å rengjøre det.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut tilsatt noen dråper oppvaskmiddel og tørk deretter.

- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH, for eksempel blekemiddel eller skuremidler, til rengjøring av apparatet.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske, og plasser det aldri under rennende vann.
- Vær spesielt forsiktig med knivene under rengjøringsprosessen, da de er svært skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand og rent, kan overflaten forringes, noe som ubønhørlig påvirker apparatets levetid og kan gjøre det utrygt å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram) eller i varmt vann med såpe:
 - Stavmikser
 - Lokk til hakkerbolle
 - Kvern
 - Kniver til hakkeren
 - Visp
 - Målebeger
- Tømme-/tørkeposisjonen for artikler som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller i vasken, må være slik at vannet lett kan renne av.
- Tørk deretter alle delene før montering og lagring.

TILBEREDNING AV MAT

Oppskrift	Anbefalt tilbehør	Antall	Metode	Tid
Majones	Stavmikser	250 ml	Tilsett 1 egg, salt, noen dråper eddik eller sitron i beholderen. Fyll på olje opp til angitt nivå og slå på, ikke rør eller røre før oljen er bundet.	35s
Milkshake med frukt	Stavmikser	---	Tilsett frukten og bland med blenderen til den er jevn.	15s
Piskede eggehviter	Visp	3 hvite	Ha hvitingene i en beholder og pisk med blender med vertikale bevegelser.	2 minutter
Barnemat	Stavmikser	300g	Skjær opp 100 g epler, 100 g banan, 50 g kjeks og legg i en beholder. Tilsett appelsinjuice og blend.	25s
Revet ost	Kvern	100g	Skjær i terninger på 1 cm og blend til ønsket konsistens er oppnådd.	30-50s
Gulrot	Kvern	200g	Skrell, skjær i terninger og blend til ønsket konsistens er oppnådd.	30s

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

**STAVMIXER
PRO 1501
PRO CHEF 1501**

BESKRIVNING

- A Vred för hastighetsväljare
- B ON/OFF-knapp
- C TURBO-knapp
- D Motorkropp
- E Stavmixer
- F Hackare (*)
F1 Lock till hackskål
F2 Knivar till hackare
- G Visp (*)
G 1 Adapter för visp
- H Mätkopp

(*) Endast tillgänglig i modellen Pro Chef 1501

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

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätkabel helt före varje användningstillfälle.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade eller är defekta.
- Använd inte apparaten om den är tom.
- Använd inte apparaten om på/av-knappen inte fungerar.
- Respektera indikatorn för MAX-nivå.
- Fyll inte mätkoppen mer än till hälften när du använder heta vätskor. Välj alltid den långsammaste hastigheten på hastighetsväljaren när du blandar heta vätskor i mätkoppen.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felriktade eller fastklämda och att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg i enlighet med dessa instruktioner, med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Om apparaten används för andra ändamål än de avsedda kan det leda till en farlig situation.
- Använd aldrig kokande vätskor.

- Lämna aldrig apparaten inkopplad och utan uppsikt när den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd inte apparaten på någon del av kroppen på en person eller ett djur.
- Använd inte apparaten för frysta varor eller varor som innehåller ben.
- Använd inte apparaten i mer än 1 minut åt gången. Vid drift i cykler, ge apparaten en viloperiod på minst 1 minut mellan varje cykel. Apparaten får under inga omständigheter användas längre än nödvändigt.
- Som referens i den bifogade tabellen visas flera recept, som inkluderar mängden mat som ska bearbetas och apparatens driftstid.

BRUKSANVISNING

FÖRE ANVÄNDNING

- Se till att alla produktens förpackningar har avlägsnats.
- Läs häftet "Säkerhetsanvisningar och varningar" noggrant före första användning
- 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 för den funktion du vill använda.

ANVÄNDNING

- Dra ut nätkabeln helt innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Starta apparaten med hjälp av på/av-knappen.
- Välj önskad hastighet.
- Arbeta med de livsmedel du vill bearbeta.

ELEKTRONISK VARVVALSREGLERING

- Maskinens hastighet kan regleras med hjälp av hastighetsväljaren. Denna funktion är mycket användbar, eftersom den gör det möjligt att anpassa apparatens hastighet till den typ av arbete som ska utföras.

TURBO-FUNKTION

- Apparaten har en Turbo-funktion. Genom att aktivera Turbo-funktionen blir hela motorns kraft tillgänglig, vilket ger en finare finish i produktens slutliga textur.

NÄR DU HAR ANVÄNT APPARATEN FÄRDIGT

- Stoppa apparaten genom att släppa trycket på på/av-knappen.
- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Rengör apparaten.

TILLBEHÖR

TILLBEHÖR TILL STAVMIXER (E)

- Detta tillbehör används för att göra såser, soppor, majonnäs, milkshakes, barmat, krossa is ...
- Fäst pinnen i motorhuset och vrid motorhuset moturs.
- Lägg maten som ska tillagas i mätkopp och slå på apparaten.
- För ytterligare rengöring, lossa och ta bort pinnen genom att vrida motorhuset medurs.

TILLBEHÖR FÖR HACKNING (F)

- Detta tillbehör används för att hacka grönsaker eller kött...
- För att undvika skador på apparaten, avlägsna ben, nerver, brosk etc. från köttet.
- Sätt fast enheten på locket och slå på apparaten (var försiktig: slå inte på apparaten om inte hela enheten är korrekt monterad och ansluten).
- Stoppa apparaten när maten har uppnått önskad konsistens.
- Lossa enheten från locket.

ANM 1: Överskrid inte halva hackkoppens volym vid arbete med fasta livsmedel.

TILLBEHÖR FÖR VISP (G)

- Detta tillbehör används för att vispa grädde, äggvita...
- För in vispen i adapteranslutningen. Fäst enheten på motorhuset och vrid motorhuset moturs.
- Lägg maten i en stor behållare och sätt på apparaten. För bästa resultat, vrid vispen medurs.
- Ta bort visptillbehöret och lossa adapteranslutningen.

Anm. 1: Arbeta inte i höga hastigheter med detta tillbehör monterat, eftersom det kan skada vispen.

Anm. 2: Dra i vispens ring för att lossa vispen från adapterbeslaget.

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du börjar rengöra den.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka sedan.

- Använd inte lösningsmedel, produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för rengöring av apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den inte under rinnande vatten.
- Var särskilt försiktig med knivarna under rengöringsprocessen, eftersom de är mycket vassa.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och avlägsna eventuella matrester.
- Om apparaten inte är ren och i gott skick kan dess yta försämrats, vilket oundvikligen påverkar apparatens livslängd och kan leda till att den inte längre är säker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med mjukt diskprogram) eller med varmt tvålatten:
 - Stavmixer
 - Lock till hackskål
 - Hackare
 - Blad för hackare
 - Visp
 - Mätkopp
- Tömning/torkning av artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskho skall ske så att vattnet lätt kan rinna av.
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

BEREDNING AV LIVSMEDEL

Recept	Rekommenderat tillbehör	Antal	Metod	Tid
Majonnäs	Stavmixer	250 ml	Tillsätt 1 ägg, salt, några droppar vinäger eller citron i behållaren. Fyll på olja upp till den angivna nivån och slå på, rör inte om förrän oljan har bundits.	35s
Milkshakes med frukt	Stavmixer	---	Tillsätt frukten och mixa med mixern till en slät smet.	15s
Vispade äggvitor	Visp	3 vita	Lägg vitorna i en behållare och vispa med mixern i vertikala rörelser.	2 minuter
Barnmat	Stavmixer	300g	Skär upp 100 g äpplen, 100 g banan, 50 g kex och lägg i en behållare. Tillsätt apelsinjuice och mixa.	25s
riven ost	Hackare	100g	Skär i 1 cm stora tärningar och mixa till önskad konsistens.	30-50s
Morot	Hackare	200g	Skala, tära och mixa tills önskad konsistens uppnåtts.	30s

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

SAUVASEKOITIN
PRO 1501
PRO CHEF 1501

KUVAUS

- A Nopeudenvälitsin
- B ON/OFF-painike
- C TURBO-painike
- D Moottorin runko
- E Stick Blender
- F Hakkuri (*)
F1 Hakkurikulhon kansi
F2 Hakkurin terät
- G Vispilä (*)
G 1 Vispilän sovitinliitin
- H Mittakuppi

(*) Saatavana vain malliin Pro Chef 1501

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

KÄYTTÖ JA HOITO

- 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 se on tyhjä.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-painike ei toimi.
- Kunnioita MAX-tason ilmaisinta.
- Kun käytät kuumia nesteitä, älä täytä mittakuppia yli puoleen väliin. Kun sekoitat kuumia nesteitä mittakupissa, valitse nopeudenvälitsimestä aina hitain nopeus.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai fyysisesti, aistinvaraisesti tai henkisesti heikentyneen tai kokemuksen ja tietämyksen puutteessa olevien henkilöiden ulottumattomissa.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai jumissa, ja varmista, ettei laitteessa 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 suoritettava työ. Laitteen käyttö muuhun kuin tarkoitettuun toimintaan voi johtaa vaaratilanteeseen.
- 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 kehon osaan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tuotteiden kanssa.
- Älä käytä laitetta yli 1 minuuttia kerrallaan. Jos käytät laitetta jaksoittain, anna laitteen levätä vähintään 1 minuutti kunkin jakson välillä. Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää pidempään kuin on tarpeen.
- Liitteenä olevassa taulukossa on useita reseptejä, jotka sisältävät käsiteltävän ruoan määrän ja laitteen käyttöajan.

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että kaikki tuotteen pakkaukset on poistettu.
- Lue huolellisesti "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen ennen ensimmäistä käyttöä.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, puhdistusta käsittelevässä osiossa kuvatulla tavalla.
- Valmistele laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

KÄYTÄ

- Pidennä syöttöjohto kokonaan ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Käynnistä laite on/off-painikkeella.
- Valitse haluttu nopeus.
- Työskentele sen ruoan kanssa, jota haluat käsitellä.

ELEKTRONINEN NOPEUDENSÄÄTÖ

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

TURBO-TOIMINTO

- Laitteessa on turbotoiminto. Aktiivomalla Turbo-toiminnon kaikki moottorin teho on käytettävissä, jolloin tuotteen lopullinen rakenne saadaan hienommaksi.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

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

TARVIKKEET

SAUVASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE (E)

- Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan, jään murskaamiseen ...
- Kiinnitä keppi moottorin runkoon ja käännä moottorin runkoa vastapäivään.
- Laita valmistettava ruoka mittakuppiin ja kytke laite päälle.
- Jos haluat puhdistaa laitteen edelleen, irrota ja poista tikku kääntämällä moottorin runkoa myötäpäivään.

HAKKUUTARVIKKEET (F)

- Tätä lisävarustetta käytetään vihannesten tai lihan pilkkomiseen....
- Välttääksesi laitteen vahingoittumisen poista lihasta luut, hermot, rustot jne.
- Kiinnitä yksikkö kanteen ja kytke laite päälle (varovasti: älä kytke laitetta päälle, jos koko yksikköä ei ole asennettu ja kytketty kunnolla yhteen.
- Pysäytä laite, kun ruoka saavuttaa halutun koostumuksen.
- Irrota laite kannesta.

HUOMAUTUS 1: Älä ylitä puolta hakkurikupin tilavuutta, kun työskentelet kiinteiden elintarvikkeiden kanssa.

VATKAIMEN LISÄVARUSTE (G)

- Tätä lisävarustetta käytetään kerman vatkaamiseen, munanvalkuaisen vatkaamiseen....
- Työnnä vispilä sovittimen liitäntään. Kiinnitä yksikkö moottorirunkoon ja käännä moottorirunkoa vastapäivään.
- Laita ruoka suureen astiaan ja käynnistä laite. Saat parhaan tuloksen kääntämällä vispilää myötäpäivään.
- Irrota vispilän lisävaruste ja irrota sovitin.

Huomautus 1: Älä työskentele suurilla nopeuksilla tämän lisävarusteen ollessa kiinnitettyinä, sillä se voi vahingoittaa vispilää.

Huomautus2: Vapauta vispilä sovittimesta vetämällä vispilän renkaasta.

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, happamia tai emäksisiä tuotteita, kuten valkaisuaineita, tai hankaavia tuotteita.

- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Puhdistusprosessin aikana on oltava erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruoantähteet.
- 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 (pehmeällä puhdistusohjelmalla) tai saippuavedellä:

- Stick Blender
- Hakkurikulhon kansi
- Hakkuri
- Leikkurin terät
- Vispilä
- Mittakuppi

- Astianpesukoneessa tai lavuaarissa pestävien tavaroiden valutus- ja kuivausasennon on oltava sellainen, että vesi pääsee valumaan helposti pois.
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen kokoamista ja varastointia.

RUOANVALMISTUS

Resepti	Suosittelava lisävaruste	Määrä	Menetelmä	Aika
Majoneesi	Stick Blender	250ml	Lisää astiaan 1 muna, suolaa, muutama tippa etikkaa tai sitruunaa. Täytä öljyllä ilmoitettuun tasoon asti ja kytke päälle, älä liikuta tai sekoita ennen kuin öljy on sitoutunut.	35s
Hedelmäpirtelöt	Stick Blender	---	Lisää hedelmät ja sekoita tehosekoittimella tasaiseksi.	15s
Vatkaa munanvalkuaiset	Vispilä	3 valkoista	Lisää valkuaiset astiaan ja vatkaa tehosekoittimella pystysuoria liikkeitä tehden.	2min
Vauvanruoka	Stick Blender	300g	Paloittele 100 g omenoita, 100 g banaania ja 50 g keksejä ja laita ne astiaan. Lisää appelsiinimehu ja sekoita.	25s
Juustoraaste	Hakkuri	100g	Leikkaa 1 cm:n kuutioiksi ja sekoita, kunnes saavutetaan haluttu koostumus.	30-50s
Porkkana	Hakkuri	200g	Kuori, kuutioi ja sekoita, kunnes saavutetaan haluttu koostumus.	30s

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

EL BLENDERİ
PRO 1501
PRO CHEF 1501

AÇIKLAMA

- A Hız seçme düğmesi
- B AÇMA/KAPAMA düğmesi
- C TURBO düğmesi
- D Motor gövdesi
- E Çubuk Blender
- F Doğrayıcı (*)
F1 Doğrayıcı haznesi kapağı
F2 Doğrayıcı bıçakları
- G Çırpma teli (*)
G 1 Çırpma teli adaptör bağlantısı
- H Ölçü kabı

(*) Sadece Pro Chef 1501 modelinde mevcuttur

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar yoksa, bunlar Teknik Yardım Servisinden ayrıca satın alınabilir.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa veya kusurluysa cihazı kullanmayın.
- Cihaz boşsa cihazı kullanmayın.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- MAX seviye göstergesine saygı gösterin.
- Sıcak sıvılar kullanırken ölçü kabını yarıdan fazla doldurmayın. Ölçüm kabında sıcak sıvıları karıştırırken her zaman hız seçicideki en yavaş hızı seçin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetersizliği olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve cihazın doğru çalışmasını engelleyebilecek kırık parçalar veya anormallikler olmadığından emin olun.
- Cihazı, aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak, çalışma koşullarını ve yapılacak işi dikkate alarak kullanın. Cihazın amaçlanandan farklı işlemler için kullanılması tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Asla kaynar sıvılar kullanmayın.

- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Cihazı bir insan veya hayvanın vücudunun herhangi bir yerinde kullanmayın.
- Cihazı donmuş ürünlerle veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.
- Cihazı tek seferde 1 dakikadan fazla kullanmayın. Döngüler halinde çalıştırma durumunda; cihaza her döngü arasında en az 1 dakikalık bir dinlenme süresi tanıyın. Cihaz hiçbir koşulda gerekenden daha uzun süre çalıştırılmamalıdır.
- Ekteki tabloda referans olarak, işlenecek gıda miktarını ve cihazın çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.

KULLANIM TALIMATLARI

KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ürün ambalajlarının çıkarıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyun
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları temizlik bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

KULLANIM

- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Açma/kapama düğmesini kullanarak cihazı çalıştırın.
- İsteddiğiniz hızı seçin.
- İşlemek istediğiniz gıda ile çalışın.

ELEKTRONİK HIZ KONTROLÜ

- Cihazın hızı, hız seçme düğmesi kullanılarak düzenlenebilir. Bu işlev, cihazın hızını yapılması gereken işin türüne uyarlamayı mümkün kıldığından çok kullanışlıdır.

TURBO FONKSİYONU

- Cihaz bir Turbo fonksiyonuna sahiptir. Turbo fonksiyonu etkinleştirildiğinde motorun tüm gücü kullanılabilir hale gelir ve böylece ürünün nihai dokusunda daha ince bir yüzey elde edilir.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİĞİNİZDE

- Açma/kapama düğmesi üzerindeki basıncı serbest bırakarak cihazı durdurun.
- Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin.
- Cihazı temizleyin.

AKSESUARLAR

ÇUBUK BLENDER AKSESUARİ (E)

- Bu aksesuar sos, çorba, mayonez, milkshake, bebek maması yapmak, buz kırmak için kullanılır ...
- Çubuğu motor gövdesine takın ve motor gövdesini saat yönünün tersine çevirin.
- Hazırlanacak yiyeceği ölçü kabına koyun ve cihazı çalıştırın.
- Daha fazla temizlik için, motor gövdesini saat yönünde çevirerek çubuğu ayırın ve çıkarın.

DOĞRAMA AKSESUARİ (F)

- Bu aksesuar sebze veya et doğramak için kullanılır...
- Cihazın zarar görmesini önlemek için etten kemik, sinir, kıkırdak vb. çıkarın.
- Üniteyi kapağa takın ve cihazı açın (dikkatli olun: tüm ünite düzgün bir şekilde takılmamış ve birbirine bağlanmamışsa cihazı açmayın).
- Yiyecek istenen dokuya ulaştığında cihazı durdurun.
- Üniteyi kapaktan ayırın.

NOT 1: Katı gıdalarla çalışırken doğrayıcı kabının hacminin yarısını aşmayın.

ÇIRPMA TELİ AKSESUARİ (G)

- Bu aksesuar krema çırpma, yumurta akı çırpma için kullanılır...
- Çırpma telini adaptör bağlantısına yerleştirin. Üniteyi motor gövdesine takın ve motor gövdesini saat yönünün tersine çevirin.
- Yiyecekleri büyük bir kaba koyun ve cihazı açın. En iyi sonuçlar için çırpma telini saat yönünde çevirin.
- Çırpma aksesuarını çıkarın ve adaptör bağlantısını serbest bırakın.

Not 1: Çırpma teline zarar verebileceğinden, bu aksesuar takılıyken yüksek hızlarda çalışmayın.

Not2: Çırpma telini adaptör bağlantısından kurtarmak için, çırpma telinin üzerindeki halkayı çekin.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulayın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özellikle dikkat edin.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve yiyecek kalıntılarının giderilmesi tavsiye edilir.
- Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak suda yıkanabilir:
 - Çubuk Blender
 - Doğrayıcı hazne kapağı
 - Doğrayıcı
 - Doğrayıcı bıçakları
 - Çırpma teli
 - Ölçü kabı
- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşaltma/kurutma konumu, suyun kolayca akıp gitmesine izin vermemelidir.
- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

YEMEK HAZIRLAMA

Yemek Tarifi	Önerilen aksesuar	Miktar	Yöntem	Zaman
Mayonez	Çubuk Blender	250ml	Hazneye 1 yumurta, tuz, birkaç damla sirke veya limon ekleyin. Belirtilen seviyeye kadar yağ doldurun ve çalıştırın, yağ bağlanana kadar hareket ettirmeyin veya çalkalamayın.	35s
Meyveli milkshake	Çubuk Blender	---	Meyveleri ekleyin ve pürüzsüz olana kadar blender ile karıştırın.	15s
Çırpılmış yumurta akı	Çırpma teli	3 beyaz	Beyazları bir kaba ekleyin ve dikey hareketler yaparak blender ile çırpın.	2dk
Bebek maması	Çubuk Blender	300g	100 g elma, 100 g muz ve 50 g bisküviyi kesin ve bir kaba koyun. Portakal suyu ekleyin ve karıştırın.	25s
Rendelenmiş peynir	Doğrayıcı	100g	1 cm'lik küpler halinde kesin ve istediğiniz kıvama gelene kadar karıştırın.	30-50s
Havuç	Doğrayıcı	200g	İstenilen kıvama gelene kadar soyun, küp küp doğrayın ve blenderdan geçirin.	30s

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

הכנת אוכל

זמן	שיטה	כמות	אביזר מומלץ	מתכון
35 שניות	הוסף לכלי ביצה אחת, מלח, כמה טיפות חומץ או לימון. מלא שמן עד לרמה המצוינת והפעל, אל תזוז או לערבל עד שהשמן נקשר	250 מ"ל	בלנדר סטיק	מיונז
15 שניות	מוסיפים את הפירות ומערבבים בבלנדר עד לקבלת מרקם חלק.	---	בלנדר סטיק	מילקשייק פירות
2 דקות	מוסיפים את החלבונים לכלי קיבול ומקציפים בבלנדר תוך תנועות אנכיות.	3 לבנים	להקציף	חלבונים מוקצפים
25 שניות	חותכים 100 גרם תפוחים, 100 גרם בננה, 50 גרם ביסקוויטים ומניחים בכלי מוסיפים מיץ תפוחים ומערבבים.	300 גרם	בלנדר סטיק	אוכל להינוקות
שנות ה-50-30	חותכים לקוביות בגודל 1 ס"מ ומערבבים עד להשגת הסמיכות הרצויה.	100 גרם	מסוק	גבינה מגוררת
שנות ה-30	מקלפים, חותכים לקוביות ומערבבים עד להשגת הסמיכות הרצויה.	200 גרם	מסוק	גזר

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

- תנוחת הניקוח/יבוש של הפריטים הניתנים לשיטה במדיח כלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקו בקלות.
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלו.

אביזר חיתוך (F)

- אביזר זה משמש לקיצוץ ירקות או בשר...
- כדי למנוע נזק למכשיר, הסר עצמות, עצבים, סחוס וכדומה מהבשר.
- חבר את היחידה למכסה והפעל את המכשיר (היזהר: אל תדליק את המכשיר אם כל היחידה אינה מותאמת ומחוברת כהלכה).
- עצור את המכשיר כאשר האוכל מגיע למרקם הרצוי.
- נתק את היחידה מהמכסה.

הערה 1: אל תחרוג ממחצית הנפח של כוס הקוצץ כאשר עובדים עם מזון מוצק.

אביזר להקצפה (G)

- אביזר זה משמש להקצפה של שמנת, להקציף חלבונים...
 - הכנס את המטרפה לתוך חיבור המתאם. חבר את היחידה לגוף המנוע וסובב את גוף המנוע נגד כיוון השעון.
 - הכניסו את האוכל לתוך כלי קיבול גדול והפעלו את המכשיר לקבלת התוצאות הטובות ביותר, סובב את המקצף עם כיוון השעון.
 - הסר את אביזר ההקצפה ושחרר את הצמדת המתאם.
- הערה 1: אל תעבוד במהירויות גבוהות עם אביזר זה מחוברה מכיוון שהוא עלול לגרום נזק למטרפה.
- הערה 2: כדי לשחרר את המטרפה מהמתאם, משוך את הטבעת על המטרפה.

ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקה את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש.
- אין להשתמש במימסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר ואל תניח אותו מתחת למים זורמים.
- במהלך תהליך הניקוי יש להקפיד במיוחד על הלהבים, שכן הם חדים מאוד.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות מזון.
- 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 לשתוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או במים חמים וסבון:

- בלנדר סטיק
- מכסה קערת קוצץ
- מסוק
- להבי קוצץ
- להקציף
- כוס מדידה

בלנדר ידני

PRO 1501

PRO CHEF 1501

תיאור

A כפתור בורר מהירות

B כפתור הדלקה / כיבוי

C כפתור TURBO

D גוף מנוע

E בלנדר סטיק

F קוצץ (*)

F 1 מכסה קערת קוצץ

F 2 להבי קוצץ

G מקצף (*)

H התאמת מתאם להקצפה G 1

H כוס מדידה

• אין להשתמש במכשיר יותר מדקה אחת 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 המצורפת מופיעים מספר מתכונים, הכוללים את כמות המזון לעיבוד ואת זמן ההפעלה של המכשיר.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

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

להשתמש

- האריך את כבל החשמל לחלוטין לפני חיבורו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- הפעל את המכשיר על ידי שימוש בלחצן ההפעלה/כיבוי.
- בחר את המהירות הרצויה.
- עבוד עם האוכל שאתה רוצה לעבד.

בקרת מהירות אלקטרונית

- ניתן לווסת את מהירות המכשיר באמצעות כפתור בורר המהירות. פונקציה זו שימושית מאוד, שכן היא מאפשרת להתאים את מהירות המכשיר לסוג העבודה שיש לבצע.

פונקציית טורבו

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

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 (E)

- אביזר זה משמש להכנת רטבים, מרקים, מיונו, מילקשייק, מזון לחינקות, קרח קרח ...
- חבר את המקל לגוף המנוע וסובב את גוף המנוע נגד כיוון השעון.
- שים את האוכל שיש להכין בכוס המדידה והפעל את המכשיר.
- לניקוי נוסף, נתק והסר את המקל על ידי סיבוב גוף המנוע בכיוון השעון.

(*) זמן רק בודם Pro Chef 1501 אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזרים המתוארים לעיל, ניתן לקנות אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

שימוש וטיפול

- האריך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזרים אינם מותאמים כהלכה או פגומים.
- אל תשתמש במכשיר אם הוא ריק.
- אל תשתמש במכשיר אם לחצן ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- כבד את מחוון רמת ה-MAX.
- בעת שימוש בנחלים חמים אל תמלא את כוס המדידה יותר ממחצית הדרך. בכל עת, בעת ערבוב נוזלים חמים בכוס המדידה, בחר את המהירות האיטית ביותר בבורר המהירות.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהישג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פזויים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים ודא 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 שנועדו עלול לגרום למצב מסוכן.
- לעולם אל תשתמש בנחלים 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.

تحضير الطعام

وقت	طريقة	كمية	الملحق الموصى به	وصفة
35 ثانية	أضف بيضة واحدة، ملح، بعض قطرات الخل أو الليمون إلى الوعاء. املا الزيت حتى المستوى المحدد ثم قم بتشغيله، لا تتحرك أو تحرك حتى يتم ربط الزيت.	250 مل	خلاط العصا	مايونيز
15 ثانية	أضف الفاكهة واخلطها بالخلاط حتى تصبح ناعمة.	---	خلاط العصا	ميلك شيك الفاكهة
2 دقيقة	أضف البيض إلى الوعاء واخفقه بالخلاط، وقم بحركات رأسية.	3 بياض	خفقت	بياض البيض المخفوق
25 ثانية	قم بتقطيع 100 جرام من التفاح و100 جرام من الموز و50 جرام من البسكويت ووضعها في وعاء. أضف عصير البرتقال وامزج.	300 غرام	خلاط العصا	أغذية الأطفال
30-50 ثانية	تقطع إلى مكعبات بحجم 1 سم وتخلط حتى تحصل على القوام المطلوب.	100 جرام	قاطع متناوب	العجين المبشور
30 ثانية	يُقشر ويُقطع إلى مكعبات ويُمزج حتى يتم تحقيق القوام المطلوب.	200 جرام	قاطع متناوب	جزرة

- يجب ألا يتجاوز الاستخدام المستمر للجهاز دقيقة واحدة.
- إذا كنت بحاجة إلى مزيد من وقت المعالجة، فقم بتبديل الدورات لمدة دقيقة واحدة من الاستخدام مع دورات لمدة دقيقة واحدة من الراحة.

- قم بتوصيل الوحدة بالغطاء وتشغيل الجهاز (كن حذرًا: لا تقم بتشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوحدة بأكملها وتوصيلها معًا بشكل صحيح.
- قم بإيقاف الجهاز عندما يصل الطعام إلى القوام المطلوب.
- افصل الوحدة عن الغطاء.

ملاحظة 1: لا تتجاوز نصف حجم كوب المروحية عند العمل مع الأطعمة الصلبة.

ملحق المخفقة (G)

- يُستخدم هذا الملحق لخفق الكريمة، وخفق بياض البيض...
- أدخل المخفقة في تركيب المحول. قم بتوصيل الوحدة بجسم المحرك وأدر جسم المحرك عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ضع الطعام في وعاء كبير وقم بتشغيل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج، أدر المخفقة في اتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق المخفقة وحرر تركيب المحول.

ملاحظة 1: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق المرفق، لأنه قد يؤدي إلى تلف المخفقة.

ملاحظة 2: لتحرير المخفقة من وصلة المحول، اسحب الحلقة الموجودة على المخفقة.

تنظيف

- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة مع بضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه.
- لا تستخدم المذيبات أو المنتجات التي تحتوي على درجة حموضة حمضية أو قاعدية مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تضعه تحت الماء الجاري.
- أثناء عملية التنظيف، انتبه بشكل خاص للشفرات، لأنها حادة جدًا.
- يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشكل لا محالة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج التنظيف الناعم) أو بالماء الساخن والصابون:

- خلاط العصا
- غطاء وعاء المروحية
- قاطع متناوب
- شفرات المروحية
- خفقت
- كوب القياس

- يجب أن يسمح وضع التصريف/التجفيف للأشياء القابلة للغسل في غسالة الأطباق أو في الحوض بتصريف الماء بسهولة.
- ثم قم بتجفيف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

خلاط يدوي

PRO 1501

PRO CHEF 1501

وصف

A	مقبض محدد السرعة
B	زر تشغيل / إيقاف
C	زر توربو
D	جسم المحرك
E	خلاط العصا
F	المفرمة (*)
F 1	غطاء وعاء
F2	شفرات المفرمة
G	المخففة (*)
G 1	تركيب محول المخففة
H	كوب القياس

(*) متوفر فقط في الموديل Pro Chef 1501 إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه، فيمكن أيضًا شراؤها بشكل منفصل من خدمة المساعدة الفنية.

الاستخدام والعناية

- قم بتمديد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم تركيب الأجزاء أو الملحقات بشكل صحيح أو كانت معيبة.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان فارغًا.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان زر التشغيل/الإيقاف لا يعمل.
- احترام مؤشر مستوى MAX.
- عند استخدام السوائل الساخنة، لا تملأ كوب القياس أكثر من نصفه. في جميع الأوقات، عند خلط السوائل الساخنة في كوب القياس، حدد السرعة الببطأ في محدد السرعة.

• قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال وأولئك 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 بشكل خاطئ وتأكد من عدم وجود أجزاء مكسورة أو حالات شاذة قد تمنع الجهاز من العمل بشكل صحيح.

- استخدم الجهاز وملحقاته وأدواته وفقًا لهذه التعليمات مع مراعاة ظروف العمل والعمل المطلوب تنفيذها. قد يؤدي استخدام الجهاز لعمليات مختلفة عن تلك المقصودة إلى حدوث موقف خطير.
- لا تستخدم أبدًا السوائل المغلية.

• لا تترك الجهاز أبدًا متصلاً دون مراقبة إذا لم يكن قيد الاستخدام، وهذا 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 دقيقة واحدة في كل مرة. في حالة التشغيل 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 في الجدول المرفق تظهر العديد من الوصفات، التي تتضمن كمية الطعام المطلوب تجهيزه، ووقت تشغيل الجهاز.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

- تأكد من إزالة جميع عيوب المنتج.
- يرجى قراءة كتاب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام الأول
- قبل استخدام المنتج للمرة الأولى، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس الطعام بالطريقة الموضحة في قسم التنظيف.
- قم بإعداد الجهاز وفقًا للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

يستخدم

- قم بتمديد سلك الإمداد بالكامل قبل توصيله.
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل/الإيقاف.
- حدد السرعة المطلوبة.
- العمل مع الطعام الذي تريد معالجته.

التحكم الإلكتروني في السرعة

- يمكن تنظيم سرعة الجهاز باستخدام مقبض تحديد السرعة. هذه الوظيفة مفيدة للغاية، لأنها تتيح لك تكييف سرعة الجهاز مع نوع العمل الذي يجب القيام به.

وظيفة توربو

- يحتوي الجهاز على وظيفة Turbo. من خلال تنشيط وظيفة Turbo، تصبح كل قوة المحرك متاحة، وبالتالي الحصول على لمسة نهائية أكثر دقة في الملمس النهائي للمنتج.

مجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

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

مُكَمَّلَات

ملحق عصا الخلاط (E)

• يستخدم هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والمايونيز والحليب المخفوق وأغذية الأطفال والخبز المجرّوش ...

- قم بتوصيل العصا بجسم المحرك وأدر جسم المحرك عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ضع الطعام المراد تحضيره في كوب القياس وقم بتشغيل الجهاز.

• لمزيد من التنظيف، قم بفصل العصا وإزالتها عن طريق تدوير جسم المحرك في اتجاه عقارب الساعة.

ملحق التقطيع (F)

• يستخدم هذا الملحق لتقطيع الخضار أو اللحوم...

- لتجنب تلف الجهاز، قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وما إلى ذلك من اللحوم.

solac

www.solac.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr