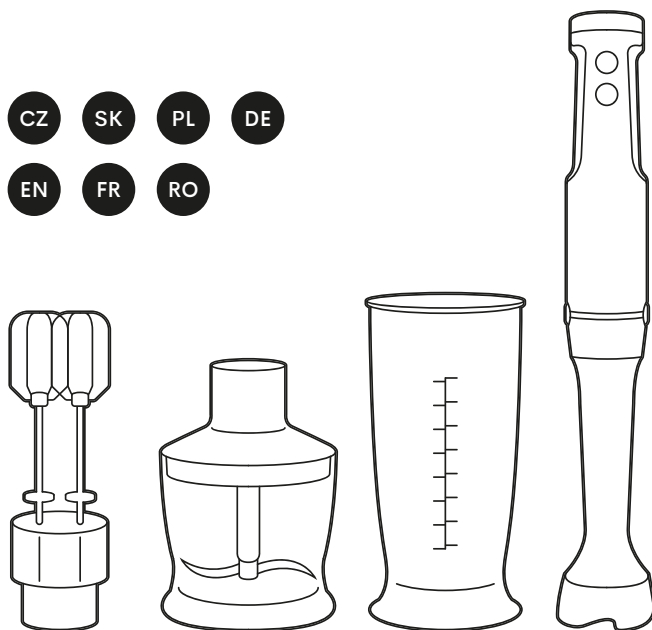


Remoska®

Carino

Tyčový mixér / Tyčový mixér
Blender ręczny / Stabmixer / Hand blender
Mixeur plongeant / Blender de mână

Návod k obsluze / Návod na obsluhu / Instrukcja obsługi
Bedienungsanleitung / Instruction manual / Manuel d'utilisation
Manual de utilizare



REMOSKA®



Návod k obsluze

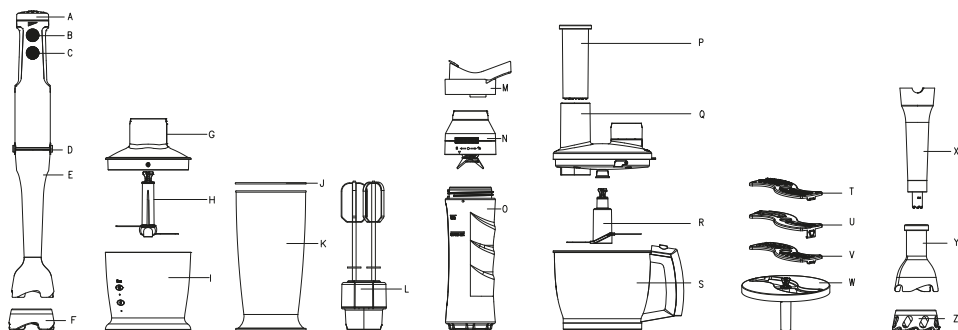
Bezpečnostní pokyny

Před použitím spotřebiče si pečlivě a úplně přečtěte návod k použití.

- Pokud je spotřebič ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od napájení.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Spotřebič a jeho přírodní kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Nepoužívejte výrobek nesprávným způsobem. Při nesprávném použití může dojít ke zranění.
- Před zapojením do zásuvky zkontrolujte, zda napětí ve vaší síti odpovídá údajům na typovém štítku spotřebiče.
- Pokud je mixér ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním jej vždy odpojte od napájení.
- Spotřebič nepřipojujte k napájení, dokud není zcela sestaven. Před demontáží spotřebiče nebo manipulací s nožem jej vždy odpojte ze zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, po poruše, pádu nebo jakémkoli poškození. Spotřebič předejte nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo elektrickému či mechanickému seřízení.
- Nenechávejte přírodní kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky ani se dotýkat horkých povrchů.
- Nože jsou velmi ostré! Zacházejte s nimi opatrně!
- Během mixování nekládejte ruce ani kuchyňské náčiní do nádoby, aby se snížilo riziko vážného zranění osob nebo poškození mixéru. Stěrku lze použít pouze tehdy, když mixér není v provozu.
- Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte motorovou jednotku, kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi.
- Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů, včetně sporáku.
- Nemixujte horké tekutiny.

- Odměrná nádoba ani sekací nádoba nejsou vhodné do mikrovlnné trouby.
- Krátkodobý provoz: měkké potraviny zpracovávejte nejdéle 1 minutu, tvrdé potraviny nejdéle 15 sekund. Při jednom použití proveďte maximálně 3 cykly.
- Abyste snížili riziko zranění, nikdy nenasazujte sekací nůž na základnu, dokud není nádoba správně umístěna.
- Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je víko bezpečně zajištěno.
- Tyčový mixér čistěte suchým hadříkem.
- Návod musí obsahovat podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, a také provozní časy a nastavení rychlosti pro příslušenství.
- Návod musí upozorňovat na možné zranění způsobené nesprávným použitím. Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování nádoby a čištění je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k částem, které se při používání pohybují, spotřebič vypněte a odpojte od napájení.

Přehled součástí

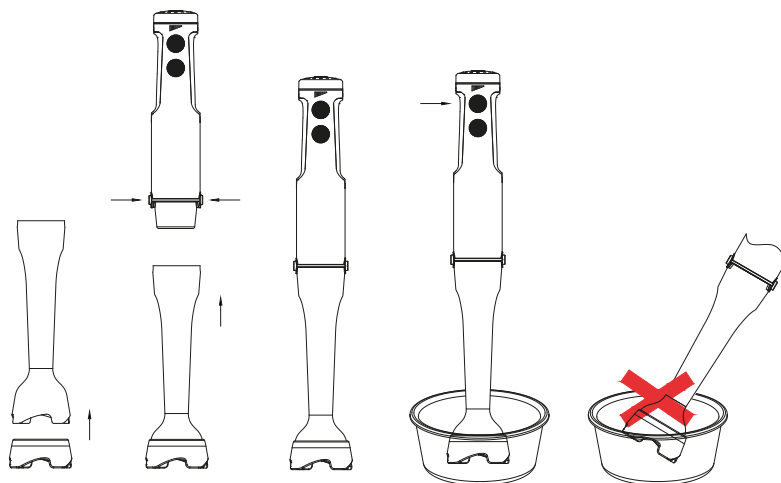


A - Reglace rychlosti
B - Spínač I C - Spínač II
D - Uvolňovací tlačítko
E - Mixovací nástavec
F - Silikonová ochrana
G - Víko sekací nádoby
H - Nůž ve tvaru „S“
I - Sekací nádoba

J - Víko odměrné nádoby
K - Odměrná nádoba
L - Dvojitá metla
M - Víko láhve na pití
N - Nožová jednotka
O - Láhev Tritan
P - Pěchovadlo
Q - Víko nádoby

R - Nůž ve tvaru „S“
S - Nádoba o objemu 1,25 l
T, U, V - Čepel na krájení a strouhání
W - Držák nožů
X - Teleskopická hřídel
Y - Odnímatelný nástavec
Z - Silikonová ochrana

Použití tyčového mixéru

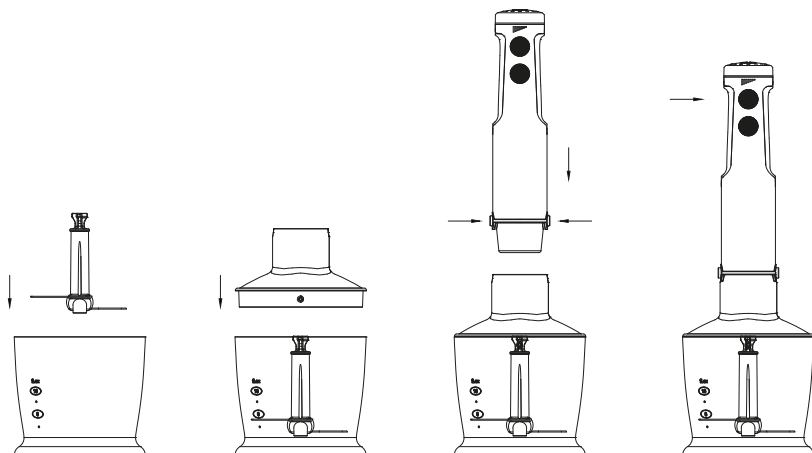


Tyčový mixér je ideální pro přípravu dipů, omáček, polévek, majonézy a dětské výživy, stejně jako pro mixování a přípravu mléčných koktejlů.

1. Nasad'te mixovací nástavec na motorovou jednotku, dokud nezapadne.
2. Vložte tyčový mixér do nádoby. Poté stiskněte spínač I nebo spínač II.
3. Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky a stisknutím uvolňovacího tlačítka sejměte mixovací nástavec.

Tyčový mixér můžete používat v odměrné nádobě i v jakékoli jiné vhodné nádobě.

Použití sekáčku

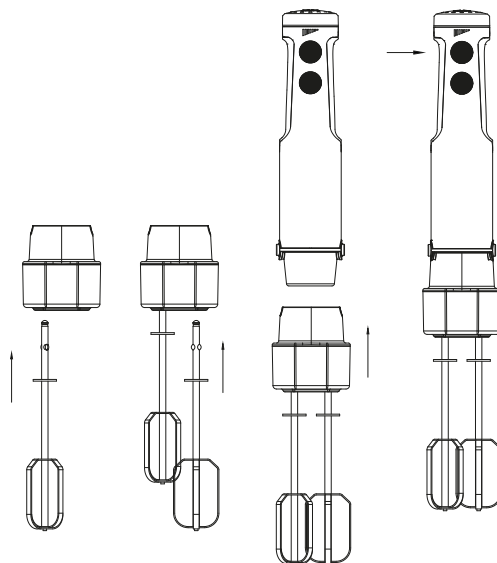


- Sekáček je ideální pro zpracování tvrdších potravin, například pro sekání masa, sýra, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, mandlí, sušených švestek apod.
- Nesekejte extrémně tvrdé potraviny, jako jsou kostky ledu, muškátový oříšek, kávová zrna nebo obilná zrna.

Před sekáním:

1. Opatrně sejměte plastový kryt z nože. Upozornění: nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní plastovou část.
2. Umístěte nůž na středový kolík sekací nádoby. Zatlačte nůž dolů a zajistěte nádobu. Sekací nádobu vždy pokládejte na protiskluzovou základnu.
3. Vložte potraviny do sekací nádoby.
4. Nasadte víko sekací nádoby na sekací nádobu.
5. Nasadte motorovou jednotku na víko sekací nádoby, dokud nezapadne.
6. Stisknutím spínače pusťte sekáček. Během zpracování držte jednou rukou motorovou jednotku a druhou rukou sekací nádobu.
7. Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky a stisknutím uvolňovacího tlačítka sejměte motorovou jednotku.
8. Poté sejměte víko sekací nádoby.
9. Opatrně vyjměte nůž.
10. Vyjměte zpracované potraviny ze sekací nádoby.

Použití dvojité šlehací metly

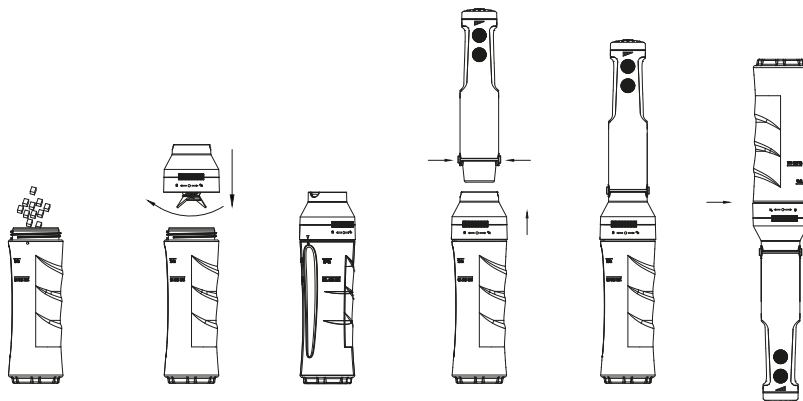


- Šlehač používejte ke šlehání smetany, šlehání bílků a míchání piškotových těst a hotových dezertních směsí.

Před šleháním:

1. Vložte metly do hlavy šlehače a poté nasadte šlehač na motorovou jednotku, dokud nezapadne.
2. Vložte potraviny do odměrné nádoby nebo jiné vhodné nádoby.
3. Vložte šlehač do odměrné nádoby nebo jiné nádoby a poté stiskněte spínač. Současně nastavte regulátor rychlosti pro spuštění spotřebiče.
4. Po použití sejměte šlehač z motorové jednotky stisknutím uvolňovacího tlačítka. Poté vytáhněte metly z hlavy šlehače.

Použití mixéru na smoothie



1. Postavte mixovací láhev na rovný povrch otevřeným koncem nahoru.
2. Nakrájejte potraviny na kousky o velikosti 15 × 15 mm, vložte je do láhve – nejprve tekutiny, poté pevné suroviny.
3. Našroubujte nožovou jednotku na otevřený konec mixovací láhve a otáčejte ji ve směru hodinových ručiček až na doraz. Jakmile je obrácený trojúhelník zarovnan s kulatou značkou na láhvi, je jednotka správně upevněna.
4. Přepněte spínač do polohy zámku, aby se zajistil. Jedná se o bezpečnostní pojistku.
5. Nasadte motorovou jednotku na sestavu láhve, dokud nezapadne.
6. Otočte mixér s láhví dnem vzhůru a stisknutím spínače spusťte nástavec. Během zpracování držte motorovou jednotku jednou rukou.
7. Jakmile se nože přestanou otáčet, odpojte spotřebič ze zásuvky, postavte láhev na rovný povrch a stisknutím uvolňovacího tlačítka sejměte motorovou jednotku.
8. Odjistěte spínač a nahradte nožovou jednotku víkem láhve na pití.

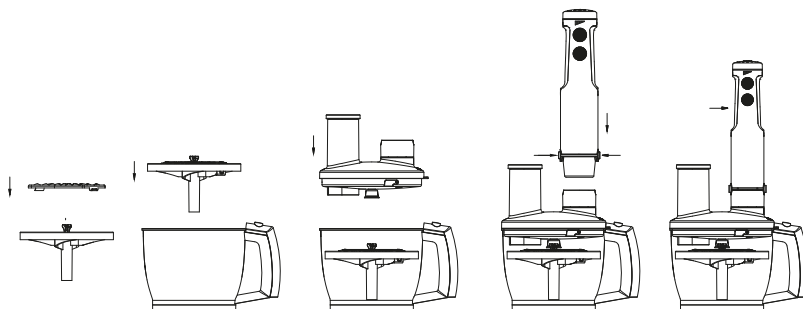
Poznámka: Dbejte na to, aby množství surovin nepřesáhlo značku 600 ml na osobní mixovací láhvi.



UPOZORNĚNÍ!!!

Nemixujte horké ani teplé suroviny. Před mixováním je vždy nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

Použití krouhače na zeleninu



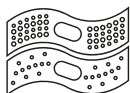
1. Zasuňte nůž „S“ do kotouče držáku nožů. Nasad'te hnací hřídel na středový čep uprostřed nádoby a poté nasad'te kotouč držáku nožů na hřídel.
2. Poté nasad'te adaptér víka mixéru na víko.
3. Nasad'te víko a zajistěte jej.
4. Nasad'te motorovou jednotku na adaptér a poté spotřebič spust'te.
5. Vkládejte potraviny do plnicího otvoru a posouvajte je pomocí pěchovadla. Nikdy nepoužívejte prsty ani kuchyňské náčiní.



S čepel: ideální pro tvrdší potraviny, například sekání masa, sýra, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, mandlí, sušených švestek apod. (Vhodný pro přípravu maximálně 500 g potravin najednou (bez masa).)

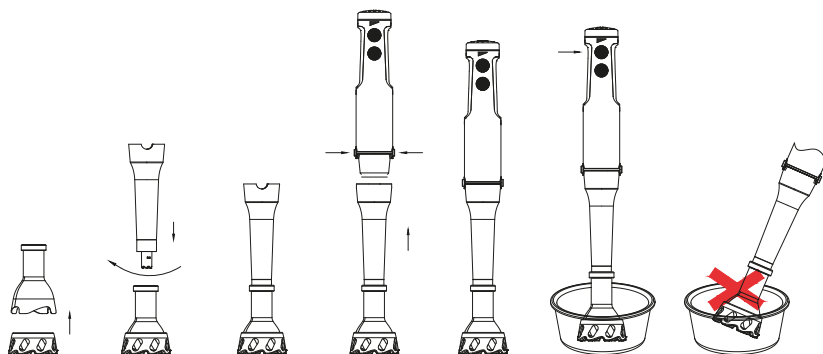


Krájecí čepel: vhodná pro brambory, gratinované brambory dauphinois, mrkev, okurky apod.



Strouhací čepel: vhodné ke strouhání mrkve, sýra Gruyère, celeru apod.

Použití teleskopických nástavců



Tyčový mixér je ideální pro přípravu dipů, omáček, polévek, majonézy a dětské výživy, stejně jako pro mixování a přípravu mléčných koktejlů.

1. Nasadte silikonový ochranný kryt na odnímatelný nástavec.
 2. Připojte teleskopickou hřídel k odnímatelnému nožovému systému.
 3. Nasadte mixovací nástavec na motorovou jednotku, dokud nezapadne.
 4. Vložte tyčový mixér do nádoby. Poté stiskněte spínač I nebo spínač II.
 5. Po použití spotřebič odpojte ze zásuvky a stisknutím uvolňovacího tlačítka sejměte mixovací nástavec.
- Tyčový mixér můžete používat v odměrné nádobě i v jakékoli jiné vhodné nádobě.



Kotoučová čepel — na šlehání bílků, smetany a vytváření nadýchaných textur.



Dvoukřídlá čepel — na přípravu hladkých polévek, omáček a nápojů.

Čištění

Motorovou jednotku a víko sekací nádoby čistěte pouze vlhkým hadříkem. Motorovou jednotku neponořujte do vody!

1. Všechny ostatní části lze mýt v myčce nádobí. Po zpracování velmi slaných potravin však nože ihned opláchněte.
2. Dbejte také na to, abyste v myčce nepoužili nadměrné množství čisticího nebo odvápnovacího prostředku.
3. Při zpracování potravin s výraznou barvou může dojít ke zbarvení plastových částí spotřebiče. Před vložením do myčky tyto části otřete rostlinným olejem.
4. Před čištěním spotřebič odpojte ze zásuvky.
5. Nože jsou velmi ostré, dbejte zvýšené opatrnosti.

Návod na obsluhu

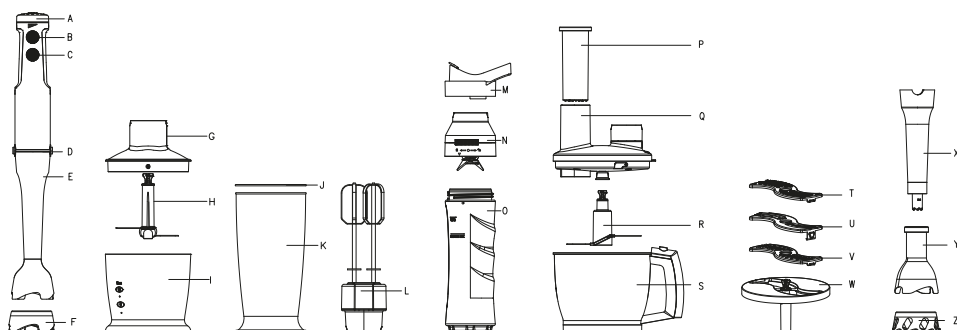
Bezpečnostné pokyny

Pred použitím spotrebiča si pozorne a úplne prečítajte návod na použitie.

- Ak je spotrebič ponechaný bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením ho vždy odpojte od napájania.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho prírodný kábel uchovávajúte mimo dosahu detí.
- Spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú súvisiacim nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Nepoužívajte výrobok nesprávnym spôsobom. Pri nesprávnom použití môže dôjsť k zraneniu.
- Pred zapojením do zásuvky skontrolujte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá údajom na typovom štítku spotrebiča.
- Ak je mixér ponechaný bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením ho vždy odpojte od napájania.
- Spotrebič nepripájajte k napájaniu, kým nie je úplne zostavený. Pred demontážou spotrebiča alebo manipuláciou s nožom ho vždy odpojte zo zásuvky.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, po poruche, páde alebo akomkoľvek poškodení. Spotrebič odovzdajte najbližšiemu autorizovanému servisu na kontrolu, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie.
- Nenechávajte prírodný kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky ani sa dotýkať horúcich povrchov.
- Nože sú veľmi ostré! Zaobchádzajte s nimi opatrne!
- Počas mixovania nekladajte ruky ani kuchynské náčinie do nádoby, aby sa znížilo riziko vážneho zranenia osôb alebo poškodenia mixéra. Stierku možno použiť iba vtedy, keď mixér nie je v prevádzke.
- Z dôvodu ochrany pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte motorovú jednotku, kábel ani zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Vyvarujte sa kontaktu s pohyblivými časťami.
- Nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov vrátane sporáka.
- Nemixujte horúce tekutiny.

- Odmerná nádoba ani sekacia nádoba nie sú vhodné do mikrovlnnej rúry.
- Krátkodobá prevádzka: mäkké potraviny spracúvajte najdlhšie 1 minútu, tvrdé potraviny najdlhšie 15 sekúnd. Pri jednom použití vykonajte maximálne 3 cykly.
- Aby ste znížili riziko zranenia, nikdy nenasadzujte sekací nôž na základňu, kým nie je nádoba správne umiestnená.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že je veko bezpečne zaistené.
- Tyčový mixér čistite suchou handričkou.
- Návod musí obsahovať podrobnosti o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, ako aj prevádzkové časy a nastavenia rýchlosti pre príslušenstvo.
- Návod musí upozorňovať na možné zranenie spôsobené nesprávnym použitím. Pri manipulácii s ostrými nožmi, vyprázdňovaní nádoby a čistení je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť.
- Pred výmenou príslušenstva alebo priblížením sa k častiam, ktoré sa pri používaní pohybujú, spotrebič vypnite a odpojte od napájania.

Prehľad súčastí

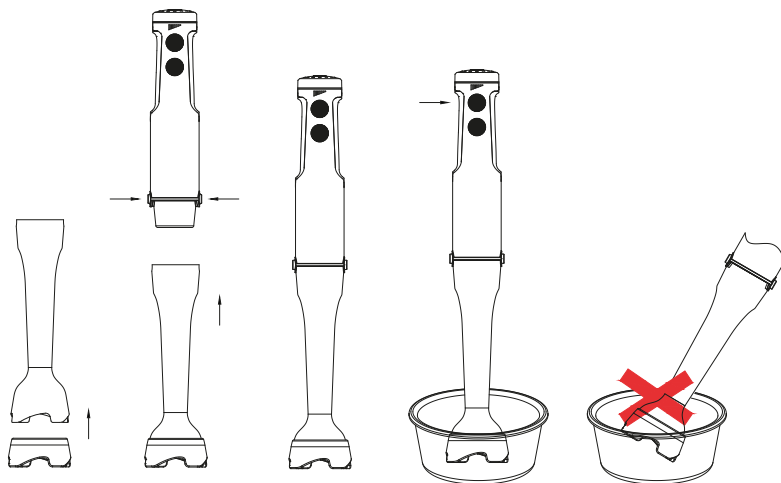


A – Regulácia rýchlosti
B – Spínač I C – Spínač II
D – Uvoľňovacie tlačidlo
E – Mixovací nadstavec
F – Silikónová ochrana
G – Veko sekacej nádoby
H – Nôž v tvare „S“
I – Sekacia nádoba
J – Veko odmernej nádoby

K – Odmerná nádoba
L – Dvojité metla
M – Veko fľaše na pitie
N – Nožová jednotka
O – Fľaša Tritan
P – Piest
Q – Veko nádoby
R – Nôž v tvare „S“
S – Nádoba s objemom 1,25 l

T, U, V – Čepel' na krájanie a strúhanie
W – Držiak nožov
X – Teleskopický hriadel'
Y – Odnímateľný nadstavec
Z – Silikónová ochrana

Použitie tyčového mixéra

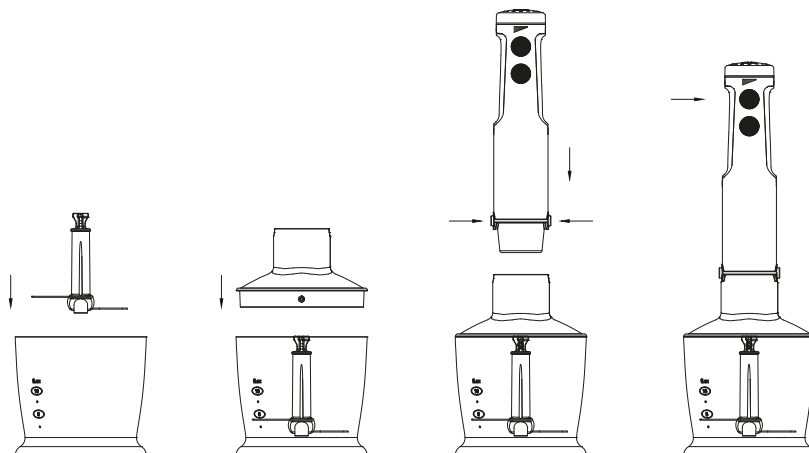


Tyčový mixér je ideálny na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej výživy, ako aj na mixovanie a prípravu mliečnych koktailov.

1. Nasadíte mixovací nadstavec na motorovú jednotku, kým nezapadne.
2. Vložíte tyčový mixér do nádoby. Potom stlačíte spínač I alebo spínač II.
3. Po použití spotrebič odpojte zo zásuvky a stlačením uvoľňovacieho tlačidla zložíte mixovací nadstavec.

Tyčový mixér môžete používať v odmernej nádobe aj v akejkoľvek inej vhodnej nádobe.

Použitie sekáča

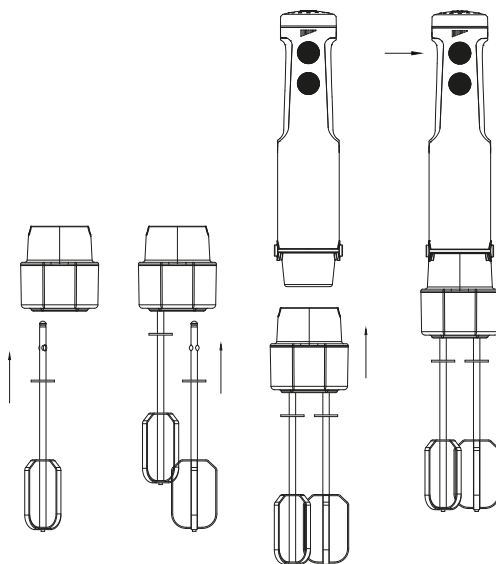


- Sekáčik je ideálny na spracovanie tvrdších potravín, napríklad na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, mandlí, sušených sliviek a pod.
- Nesekejte extrémne tvrdé potraviny, ako sú kocky ľadu, muškátový oriešok, kávové zrná alebo obilné zrná.

Pred sekaním:

1. Opatrne odstráňte plastový kryt z noža. Upozornenie: nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú plastovú časť.
2. Umiestnite nôž na stredový kolík sekacej nádoby. Zatlačte nôž nadol a zaistite nádobu. Sekaciu nádobu vždy ukladajte na protišmykovú základňu.
3. Vložte potraviny do sekacej nádoby.
4. Nasadte veko sekacej nádoby na sekaciu nádobu.
5. Nasadte motorovú jednotku na veko sekacej nádoby, kým nezapadne.
6. Stlačením spínača spustíte sekáčik. Počas spracovania držte jednou rukou motorovú jednotku a druhou rukou sekaciu nádobu.
7. Po použití spotrebič odpojte zo zásuvky a stlačením uvoľňovacieho tlačidla zložte motorovú jednotku.
8. Potom zložte veko sekacej nádoby.
9. Opatrne vyberte nôž.
10. Vyberte spracované potraviny zo sekacej nádoby.

Použitie dvojitej šľahacej metly

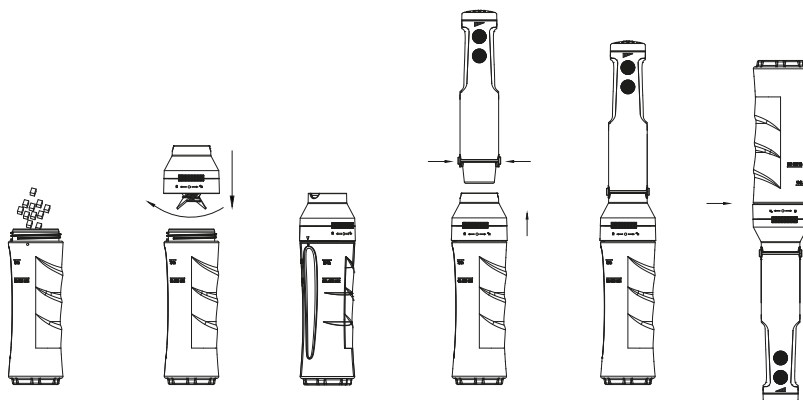


- Šľahač používajte na šľahanie smotany, šľahanie bielkov a miešanie piškótových ciest a hotových dezertných zmesí.

Pred šľahaním:

1. Vložte metly do hlavy šľahača a potom nasadte šľahač na motorovú jednotku, kým nezapadne.
2. Vložte potraviny do odmernej nádoby alebo inej vhodnej nádoby.
3. Vložte šľahač do odmernej nádoby alebo inej nádoby a potom stlačte spínač. Súčasne nastavte regulátor rýchlosti na spustenie spotrebiča.
4. Po použití zložte šľahač z motorovej jednotky stlačením uvoľňovacieho tlačidla. Potom vytiahnite metly z hlavy šľahača.

Použitie mixéra na smoothie



1. Postavte mixovaciu fľašu na rovný povrch otvoreným koncom nahor.
2. Nakrájajte potraviny na kúsky s veľkosťou 15 × 15 mm, vložte ich do fľaše – najprv tekutiny, potom pevné suroviny.
3. Naskrutkujte nožovú jednotku na otvorený koniec mixovacej fľaše a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek až na doraz. Keď je obrátený trojuholník zarovnaný s okrúhlou značkou na fľaši, jednotka je správne upevnená.
4. Prepnete spínač do polohy zámku, aby sa zaistil. Ide o bezpečnostnú poistku.
5. Nasadíte motorovú jednotku na zostavu fľaše, kým nezapadne.
6. Otočíte mixér s fľašou hore dnom a stlačením spínača spustíte nadstavec. Počas spracovania držte motorovú jednotku jednou rukou.
7. Keď sa nože prestanú otáčať, odpojte spotrebič zo zásuvky, postavte fľašu na rovný povrch a stlačením uvoľňovacieho tlačidla zložte motorovú jednotku.
8. Odistite spínač a nahradte nožovú jednotku viečkom fľaše na pitie.

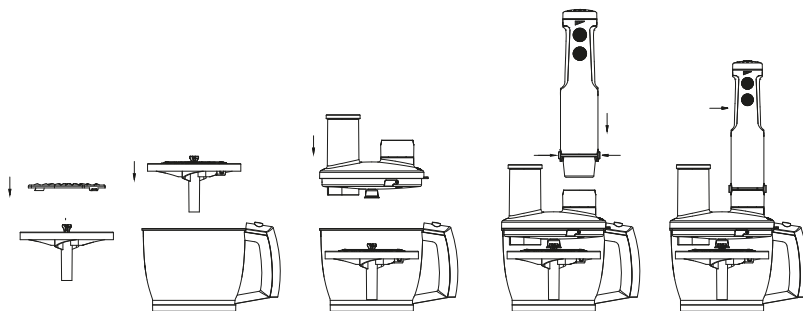
Poznámka: Dbajte na to, aby množstvo surovín nepresiahlo značku 600 ml na osobnej mixovacej fľaši.



UPOZORNENIE!!!

Nemixujte horúce ani teplé suroviny. Pred mixovaním ich vždy nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

Použitie krájača na zeleninu



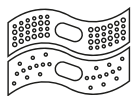
1. Zasuňte nôž „S“ do kotúča držiača nožov. Nasad'te hnací hriadel' na stredový čap uprostred nádoby a potom nasad'te kotúč držiača nožov na hriadel'.
2. Potom nasad'te adaptér veka mixéra na veko.
3. Nasad'te veko a zaistite ho.
4. Nasad'te motorovú jednotku na adaptér a potom spotrebič spustite.
5. Vkladajte potraviny do plniaceho otvoru a posúvajte ich pomocou zatlačadla. Nikdy nepoužívajte prsty ani kuchynské náradie.



Čepel' S: ideálna na tvrdšie potraviny, napríklad sekane mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, mrkvy, vlašských orechov, mandlí, sušených sliviek a pod. (Vhodná na prípravu maximálne 500 g potravín naraz (bez mäsa).)

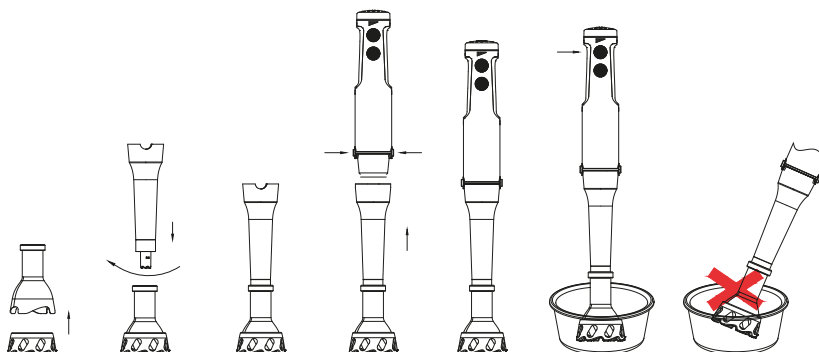


Krájacia čepel': vhodná na zemiaky, gratinované zemiaky dauphinois, mrkvu, uhorky a pod.



Strúhacie čepele: vhodné na strúhanie mrkvy, syra Gruyère, zeleru a pod.

Použitie teleskopických nadstavcov



Týčový mixér je ideálny na prípravu dipov, omáčok, polievok, majonézy a detskej výživy, ako aj na mixovanie a prípravu mliečnych koktailov.

1. Nasadíte silikónový ochranný kryt na odnímateľný nadstavec.
 2. Pripojíte teleskopický hriadeľ k odnímateľnému nožovému systému.
 3. Nasadíte mixovací nadstavec na motorovú jednotku, kým nezapadne.
 4. Vložte týčový mixér do nádoby. Potom stlačte spínač I alebo spínač II.
 5. Po použití spotrebič odpojte zo zásuvky a stlačením uvoľňovacieho tlačidla zložte mixovací nadstavec.
- Týčový mixér môžete používať v odmernej nádobe aj v akejkoľvek inej vhodnej nádobe.



Kotúčová čepel' — na šľahanie bielkov, smotany a vytváranie nadýchaných textúr.



Dvojkřídlová čepel' — na prípravu hladkých polievok, omáčok a nápojov.

Čistenie

**Motorovú jednotku a veko sekacej nádoby čistite iba vlhkou handričkou.
Motorovú jednotku neponárajte do vody!**

1. Všetky ostatné časti možno umývať v umývačke riadu. Po spracovaní veľmi slaných potravín však nože ihneď opláchnite.
2. Dbajte tiež na to, aby ste v umývačke nepoužili nadmerné množstvo čistiaceho alebo odvápnovacieho prostriedku.
3. Pri spracovaní potravín s výraznou farbou môže dôjsť k zafarbeniu plastových častí spotrebiča. Pred vložením do umývačky tieto časti utrite rastlinným olejom.
4. Pred čistením spotrebič odpojte zo zásuvky.
5. Nože sú veľmi ostré, dbajte na zvýšenú opatrnosť.

Instrukcja obsługi

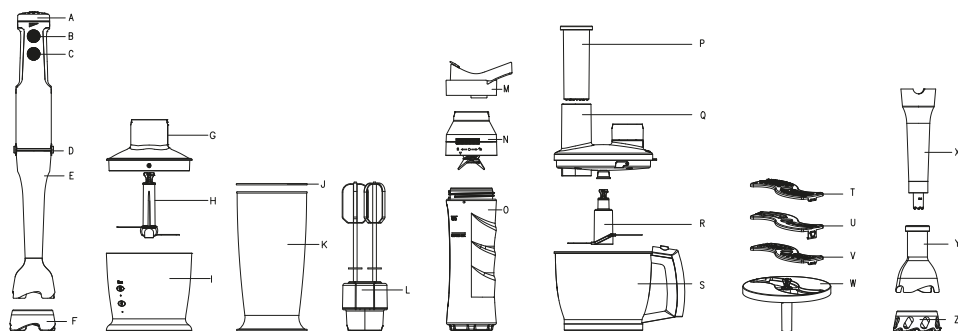
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy uważnie i w całości przeczytać instrukcję obsługi.

- Jeśli urządzenie pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć je od zasilania.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie używać produktu w niewłaściwy sposób. Nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia.
- Przed podłączeniem do gniazdka należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Jeśli mikser pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć go od zasilania.
- Nie podłączać urządzenia do zasilania, dopóki nie jest całkowicie zmontowane. Przed demontażem urządzenia lub manipulacją przy nożu należy zawsze odłączyć je od gniazdka.
- Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po awarii, upadku lub jakimkolwiek uszkodzeniu. Urządzenie należy przekazać do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej bądź mechanicznej.
- Nie pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu ani dotykającego gorących powierzchni.
- Noże są bardzo ostre! Należy obchodzić się z nimi ostrożnie!
- Podczas miksowania nie wkładać rąk ani przyborów kuchennych do naczynia, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń osób lub uszkodzenia miksera. Łopatki można używać wyłącznie wtedy, gdy mikser nie pracuje.

- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie zanurzać jednostki silnikowej, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
- Nie dopuszczać, aby przewód dotykał gorących powierzchni, w tym kuchenki.
- Nie miksować gorących płynów.
- Pojemnik z miarką ani pojemnik do siekania nie nadają się do kuchenki mikrofalowej.
- Praca krótkotrwała: miękkie produkty przetwarzać nie dłużej niż 1 minutę, twarde produkty nie dłużej niż 15 sekund. Podczas jednego użycia wykonać maksymalnie 3 cykle.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nigdy nie zakładać noża do siekania na podstawę, dopóki pojemnik nie zostanie prawidłowo umieszczony.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, że pokrywa jest bezpiecznie zamocowana.
- Blender ręczny czyścić suchą ściereczką.
- Instrukcja musi zawierać szczegóły dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością, a także czasy pracy i ustawienia prędkości dla akcesoriów.
- Instrukcja musi ostrzegać przed możliwymi obrażeniami spowodowanymi nieprawidłowym użyciem. Podczas manipulacji ostrymi nożami, opróżniania pojemnika i czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części poruszających się podczas użytkowania należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.

Przegląd części



A - Regulacja prędkości
B - Przełącznik I
C - Przełącznik II
D - Przycisk zwalniający

E - Końcówka miksująca
F - Silikonowa osłona
G - Pokrywa pojemnika do siekania

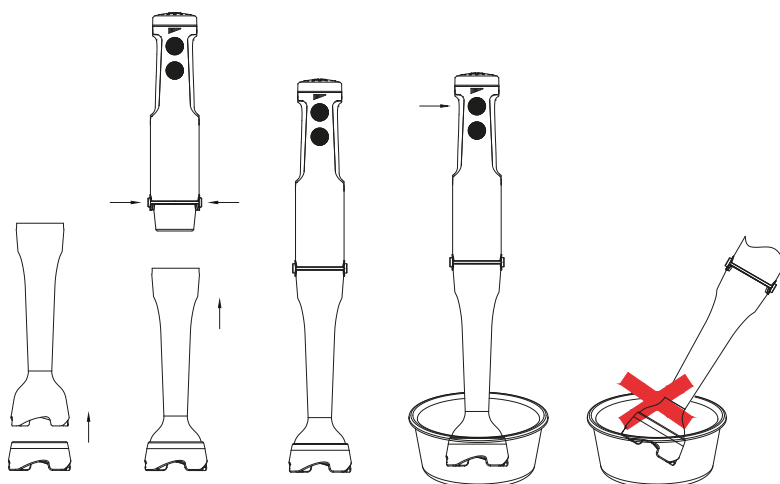
H - Nóż w kształcie „S”
I - Pojemnik do siekania
J - Pokrywa pojemnika z miarką

K - Pojemnik z miarką
L - Podwójna trzepaczka
M - Pokrywka butelki do picia
N - Zespół noży
O - Butelka Tritan

P - Popychacz
Q - Pokrywa pojemnika
R - Nóż w kształcie „S”
S - Pojemnik o pojemności 1,25 l
T, U, V - Ostrze do krojenia

i tarcia
W - Uchwyt noży
X - Wał teleskopowy
Y - Zdejmowana końcówka
Z - Silikonowa osłona

Użycie blendera ręcznego

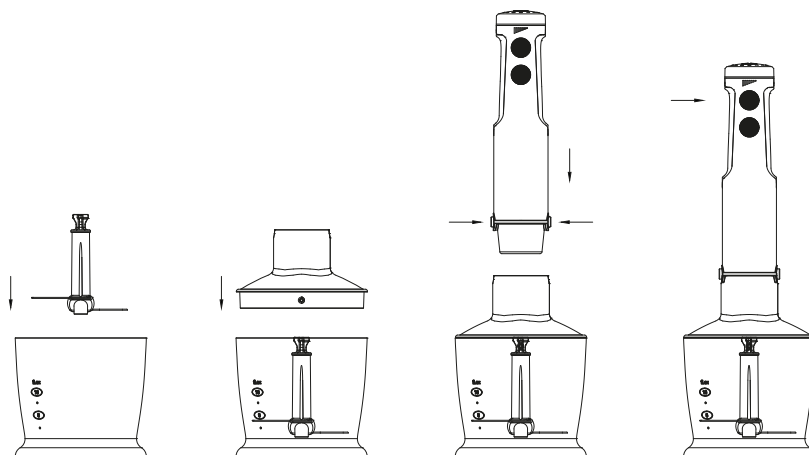


Blender ręczny jest idealny do przygotowywania dipów, sosów, zup, majonezu i żywności dla dzieci, a także do miksowania i przygotowywania koktajli mlecznych.

1. Załóż końcówkę miksującą na jednostkę silnikową, aż zatrzaśnie się na miejscu.
2. Włóż blender ręczny do naczynia. Następnie naciśnij przełącznik I lub przełącznik II.
3. Po użyciu odłącz urządzenie od gniazdka i zdejmij końcówkę miksującą, naciskając przycisk zwalniający.

Blendera ręcznego można używać w pojemniku z miarką oraz w każdym innym odpowiednim naczyniu.

Użycie rozdrabniacza

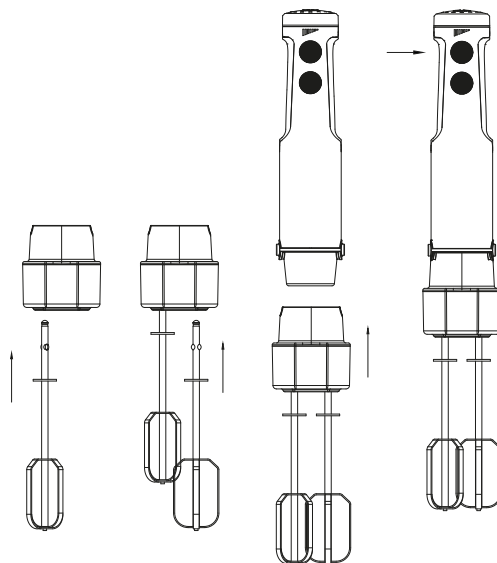


- Rozdrabniacz jest idealny do przetwarzania twardszych produktów, na przykład do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, migdałów, suszonych śliwek itp.
- Nie rozdrabniać wyjątkowo twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy lub ziarna zbóż.

Przed rozdrabnianiem:

1. Ostrożnie zdejmij plastikową osłonę z noża. Uwaga: nóż jest bardzo ostry! Zawsze trzymaj go za górną plastikową część.
2. Umieść nóż na środkowym trzpieniu pojemnika do siekania. Dociśnij nóż w dół i zabezpiecz pojemnik. Pojemnik do siekania zawsze ustawiaj na antypoślizgowej podstawie.
3. Włóż produkty do pojemnika do siekania.
4. Załóż pokrywę pojemnika do siekania na pojemnik do siekania.
5. Załóż jednostkę silnikową na pokrywę pojemnika do siekania, aż zatrzaśnie się na miejscu.
6. Naciśnij przełącznik, aby uruchomić rozdrabniacz. Podczas przetwarzania trzymaj jedną ręką jednostkę silnikową, a drugą ręką pojemnik do siekania.
7. Po użyciu odłącz urządzenie od gniazdka i zdejmij jednostkę silnikową, naciskając przycisk zwalniający.
8. Następnie zdejmij pokrywę pojemnika do siekania.
9. Ostrożnie wyjmij nóż.
10. Wyjmij przetworzone produkty z pojemnika do siekania.

Użycie podwójnej trzepaczki

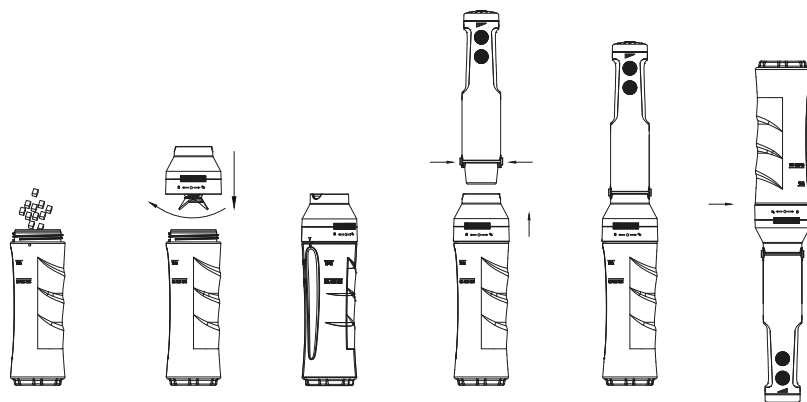


- Trzepaczki należy używać do ubijania śmietany, ubijania białek oraz mieszania ciast biszkoptowych i gotowych mieszanek deserowych.

Przed ubijaniem:

1. Włóż trzepaczki do głowicy ubijającej, a następnie załóż ubijaczkę na jednostkę silnikową, aż zatrzaśnie się na miejscu.
2. Włóż produkty do pojemnika z miarką lub innego odpowiedniego naczynia.
3. Włóż ubijaczkę do pojemnika z miarką lub innego naczynia, a następnie naciśnij przełącznik. Jednocześnie ustaw regulator prędkości, aby uruchomić urządzenie.
4. Po użyciu zdejmij ubijaczkę z jednostki silnikowej, naciskając przycisk zwalniający. Następnie wyciągnij trzepaczki z głowicy ubijającej.

Użytkowanie blendera do smoothie



1. Postaw butelkę miksującą na równej powierzchni otwartym końcem do góry.
2. Pokrój produkty na kawałki o wielkości 15×15 mm, włóż je do butelki – najpierw płynny, następnie składniki stałe.
3. Nakręć zespół noży na otwarty koniec butelki miksującej i obracaj nim zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu. Gdy odwrócony trójkąt jest wyrównany z okrągłym oznaczeniem na butelce, zespół jest prawidłowo zamocowany.
4. Przetaw przełącznik do pozycji blokady, aby go zabezpieczyć. Jest to zabezpieczenie bezpieczeństwa.
5. Załóż jednostkę silnikową na zespół butelki, aż zatrzaśnie się na miejscu.
6. Obróć blender z butelką do góry dnem i naciśnij przełącznik, aby uruchomić końcówkę. Podczas przetwarzania trzymaj jednostkę silnikową jedną ręką.
7. Gdy noże przestaną się obracać, odłącz urządzenie od gniazdka, postaw butelkę na równej powierzchni i zdejmij jednostkę silnikową, naciskając przycisk zwalniający.
8. Odblokuj przełącznik i zastąp zespół noży pokrywką butelki do picia.

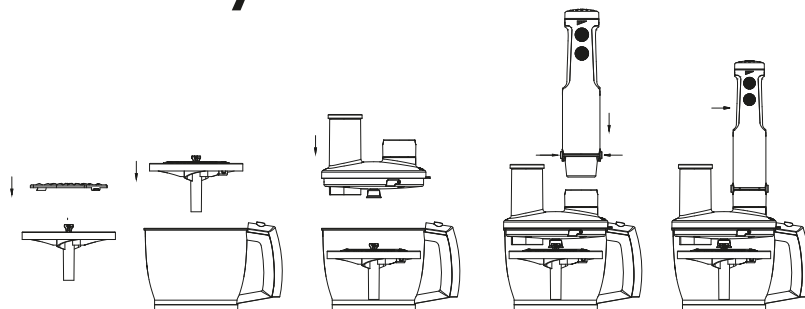
Uwaga: Należy dopilnować, aby ilość składników nie przekroczyła oznaczenia 600 ml na osobistej butelce miksującej.



OSTRZEŻENIE!!!

Nie miksować gorących ani ciepłych składników. Przed miksowaniem należy zawsze pozostawić je do ostygnięcia do temperatury pokojowej.

Użycie szatkownicy do warzyw



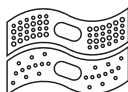
1. Wsuń nóż „S” do tarczy uchwyty noży. Załóż wał napędowy na środkowy trzpień pośrodku pojemnika, a następnie załóż tarczę uchwyty noży na wał.
2. Następnie załóż adapter pokrywy blendera na pokrywę.
3. Załóż pokrywę i zabezpiecz ją.
4. Załóż jednostkę silnikową na adapter, a następnie uruchom urządzenie.
5. Wkładaj produkty do otworu wsadowego i przesuwaj je za pomocą popychacza. Nigdy nie używaj palców ani przyborów kuchennych.



Ostrze S: idealne do twardszych produktów, na przykład siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich, migdałów, suszonych śliwek itp. (Odpowiednie do przygotowania maksymalnie 500 g produktów jednocześnie (bez mięsa).)



Ostrze do krojenia: odpowiednie do ziemniaków, ziemniaków gratin dauphinois, marchwi, ogórków itp.



Ostrza do tarcia: odpowiednie do tarcia marchwi, sera Gruyère, selera itp.

1. Załóż silikonową osłonę ochronną na zdejmowaną końcówkę.
2. Podłącz wąż teleskopowy do zdejmowanego systemu nożowego.
3. Załóż końcówkę miksującą na jednostkę silnikową, aż zatrzaśnie się na miejscu.
4. Włóż blender ręczny do naczynia. Następnie naciśnij przełącznik I lub przełącznik II.
5. Po użyciu odłącz urządzenie od gniazdka i zdejmij końcówkę miksującą, naciskając przycisk zwalniający.

Ostrze dwuskrzydłowe — do przygotowywania gładkich zup, sosów i napojów.

Czyszczenie

Jednostkę silnikową i pokrywę pojemnika do siekania czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką. Nie zanurzać jednostki silnikowej w wodzie!

1. Wszystkie pozostałe części można myć w zmywarce. Po przetwarzaniu bardzo słonych produktów należy jednak natychmiast opłukać noże.
2. Należy również dopilnować, aby nie używać w zmywarce nadmiernej ilości środka czyszczącego lub odkamieniającego.
3. Podczas przetwarzania produktów o intensywnym kolorze może dojść do zabarwienia plastikowych części urządzenia. Przed włożeniem do zmywarki należy przetrzeć te części olejem roślinnym.
4. Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od gniazdka.
5. Noże są bard

Bedienungsanleitung

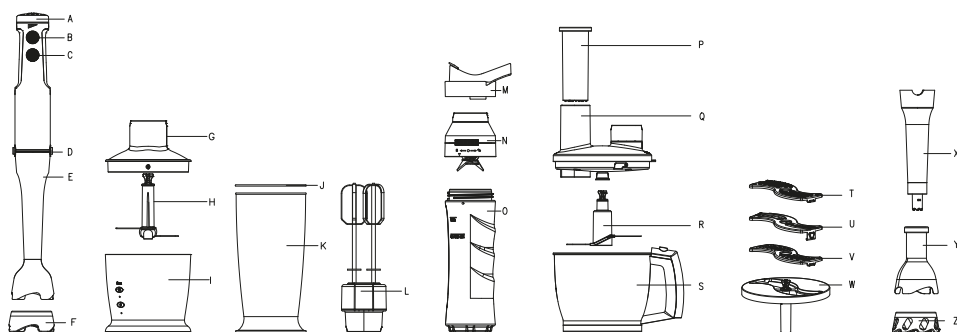
Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig und vollständig durch.

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht unsachgemäß. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verletzungen kommen.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen an die Steckdose, ob die Spannung Ihres Stromnetzes den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Trennen Sie den Mixer immer von der Stromversorgung, wenn er unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es vollständig zusammengebaut ist. Trennen Sie das Gerät vor der Demontage oder dem Umgang mit dem Messer immer von der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nach einer Störung, einem Sturz oder einer sonstigen Beschädigung. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen und keine heißen Oberflächen berühren.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie vorsichtig damit um!
- Führen Sie während des Mixens weder Hände noch Küchenutensilien in den Behälter ein, um das Risiko schwerer Verletzungen oder einer Beschädigung des Mixers zu verringern. Ein Spatel darf nur verwendet werden, wenn der Mixer nicht in Betrieb ist.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt, einschließlich des Herds.
- Mixen Sie keine heißen Flüssigkeiten.
- Der Messbecher und der Zerkleinerungsbehälter sind nicht mikrowellengeeignet.
- Kurzzeitbetrieb: Weiche Lebensmittel höchstens 1 Minute verarbeiten, harte Lebensmittel höchstens 15 Sekunden. Führen Sie bei einer Anwendung maximal 3 Zyklen durch.
- Um das Verletzungsrisiko zu verringern, setzen Sie das Zerkleinerungsmesser niemals auf die Basis, solange der Behälter nicht richtig eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass der Deckel sicher verriegelt ist.
- Reinigen Sie den Stabmixer mit einem trockenen Tuch.
- Die Anleitung muss Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen enthalten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen für das Zubehör.
- Die Anleitung muss auf mögliche Verletzungen durch unsachgemäße Verwendung hinweisen. Beim Umgang mit scharfen Messern, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist besondere Vorsicht geboten.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.

Übersicht der Teile

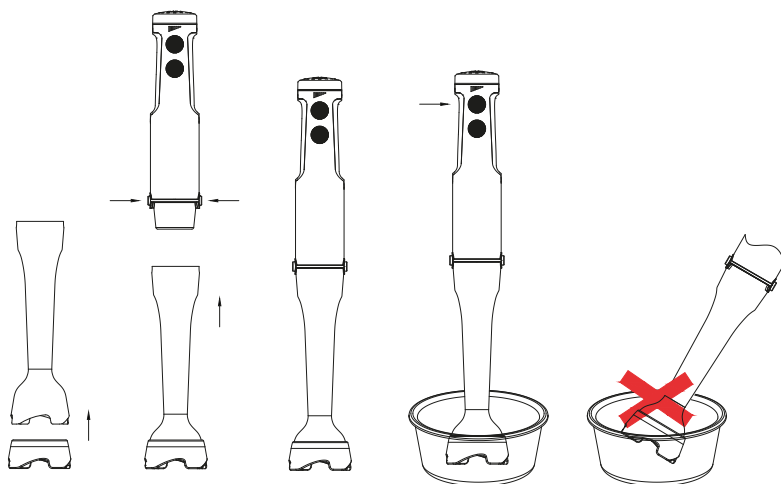


A - Geschwindigkeitsregelung **E - Mixaufsatz**
B - Schalter I **C - Schalter II** **F - Silikonschutz**
D - Entriegelungstaste **G - Deckel des**

Zerkleinerungsbehälters
H - Messer in „S“-Form
I - Zerkleinerungsbehälter

J - Deckel des Messbechers	P - Stopfer	W - Messerhalter
K - Messbecher	Q - Behälterdeckel	X - Teleskopwelle
L - Doppel-Schneebesen	R - Messer in „S“-Form	Y - Abnehmbarer Aufsatz
M - Deckel der Trinkflasche	S - Behälter mit 1,25 l Fassungsvermögen	Z - Silikonschutz
N - Messereinheit	T, U, V - Schneid- und Reibeklinge	
O - Tritan-Flasche		

Verwendung des Stabmixers

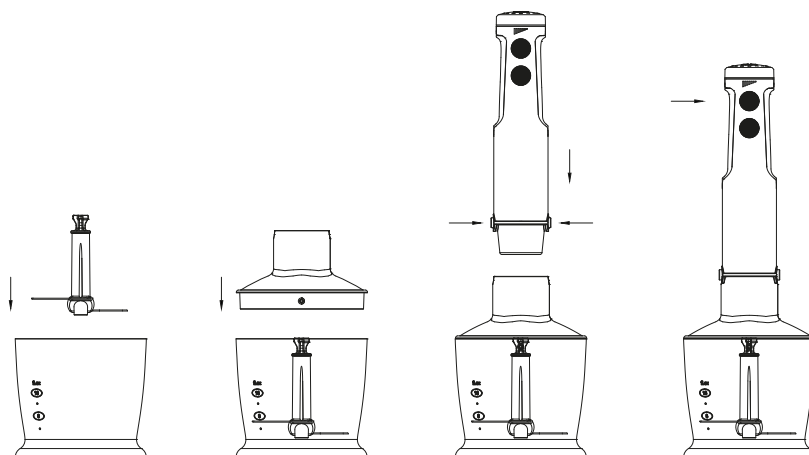


Der Stabmixer ist ideal für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babyahrung sowie zum Mixen und Zubereiten von Milchshakes.

1. Setzen Sie den Mixaufsatz auf die Motoreinheit, bis er einrastet.
2. Führen Sie den Stabmixer in den Behälter ein. Drücken Sie anschließend Schalter I oder Schalter II.
3. Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch von der Steckdose und nehmen Sie den Mixaufsatz durch Drücken der Entriegelungstaste ab.

Sie können den Stabmixer im Messbecher sowie in jedem anderen geeigneten Behälter verwenden.

Verwendung des Zerkleinerers

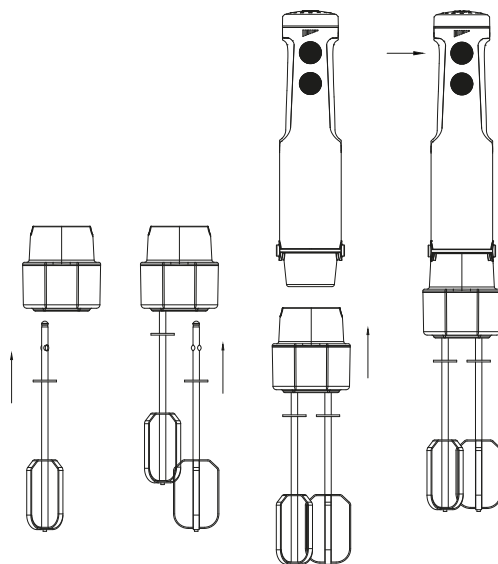


- Der Zerkleinerer ist ideal für die Verarbeitung härterer Lebensmittel, zum Beispiel zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln, getrockneten Pflaumen usw.
- Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen oder Getreidekörner.

Vor dem Zerkleinern:

1. Entfernen Sie vorsichtig die Kunststoffabdeckung vom Messer. Hinweis: Das Messer ist sehr scharf! Halten Sie es immer am oberen Kunststoffteil fest.
2. Setzen Sie das Messer auf den Mittelstift des Zerkleinerungsbehälters. Drücken Sie das Messer nach unten und sichern Sie den Behälter. Stellen Sie den Zerkleinerungsbehälter immer auf die rutschfeste Basis.
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Zerkleinerungsbehälter.
4. Setzen Sie den Deckel des Zerkleinerungsbehälters auf den Zerkleinerungsbehälter.
5. Setzen Sie die Motoreinheit auf den Deckel des Zerkleinerungsbehälters, bis sie einrastet.
6. Drücken Sie den Schalter, um den Zerkleinerer zu starten. Halten Sie während der Verarbeitung mit einer Hand die Motoreinheit und mit der anderen Hand den Zerkleinerungsbehälter fest.
7. Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch von der Steckdose und nehmen Sie die Motoreinheit durch Drücken der Entriegelungstaste ab.
8. Nehmen Sie anschließend den Deckel des Zerkleinerungsbehälters ab.
9. Entfernen Sie vorsichtig das Messer.
10. Entnehmen Sie die verarbeiteten Lebensmittel aus dem Zerkleinerungsbehälter.

Verwendung des Doppel-Schneebebens

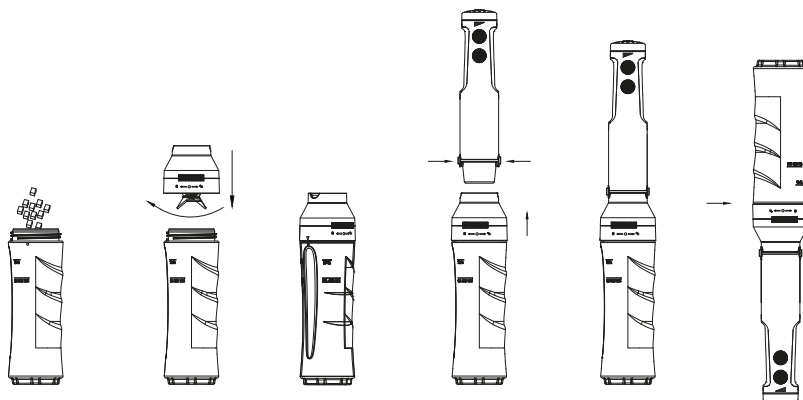


- Verwenden Sie den Schneebeben zum Schlagen von Sahne, Eiweiß sowie zum Mischen von Biskuitteigen und fertigen Dessertmischungen.

Vor dem Schlagen:

1. Setzen Sie die Schneebeben in den Schneebebenkopf ein und setzen Sie anschließend den Schneebeben auf die Motoreinheit, bis er einrastet.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Messbecher oder einen anderen geeigneten Behälter.
3. Führen Sie den Schneebeben in den Messbecher oder einen anderen Behälter ein und drücken Sie anschließend den Schalter. Stellen Sie gleichzeitig den Geschwindigkeitsregler ein, um das Gerät zu starten.
4. Nehmen Sie den Schneebeben nach dem Gebrauch durch Drücken der Entriegelungstaste von der Motoreinheit ab. Ziehen Sie anschließend die Schneebeben aus dem Schneebebenkopf heraus.

Verwendung des Smoothie-Mixers



1. Stellen Sie die Mixflasche mit dem offenen Ende nach oben auf eine ebene Fläche.
2. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke von 15 × 15 mm, geben Sie sie in die Flasche – zuerst die Flüssigkeiten, danach die festen Zutaten.
3. Schrauben Sie die Messereinheit auf das offene Ende der Mixflasche und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Sobald das umgedrehte Dreieck mit der runden Markierung auf der Flasche ausgerichtet ist, ist die Einheit richtig befestigt.
4. Stellen Sie den Schalter in die Verriegelungsposition, damit er gesichert ist. Dies ist eine Sicherheitsverriegelung.
5. Setzen Sie die Motoreinheit auf die Flascheneinheit, bis sie einrastet.
6. Drehen Sie den Mixer mit der Flasche auf den Kopf und drücken Sie den Schalter, um den Aufsatz zu starten. Halten Sie während der Verarbeitung die Motoreinheit mit einer Hand fest.
7. Sobald sich die Messer nicht mehr drehen, trennen Sie das Gerät von der Steckdose, stellen Sie die Flasche auf eine ebene Fläche und nehmen Sie die Motoreinheit durch Drücken der Entriegelungstaste ab.
8. Entriegeln Sie den Schalter und ersetzen Sie die Messereinheit durch den Deckel der Trinkflasche.

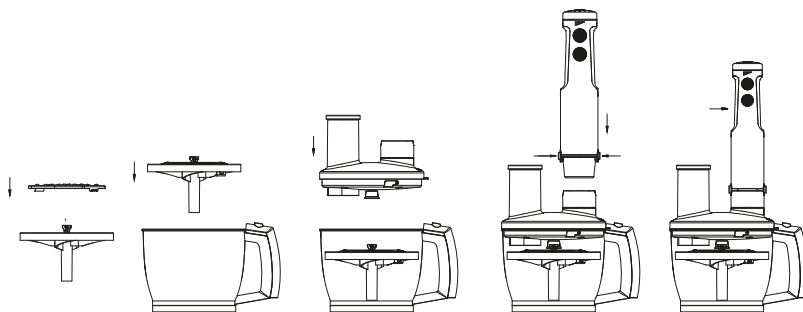
Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Menge der Zutaten die 600-ml-Markierung auf der persönlichen Mixflasche nicht überschreitet.



ARNUNG!!!

Mixen Sie keine heißen oder warmen Zutaten. Lassen Sie diese vor dem Mixen immer auf Raumtemperatur abkühlen.

Verwendung des Gemüseschneiders



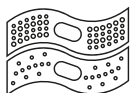
1. Setzen Sie das „S“-Messer in die Scheibe des Messerhalters ein. Setzen Sie die Antriebswelle auf den Mittelstift in der Mitte des Behälters und setzen Sie anschließend die Scheibe des Messerhalters auf die Welle.
2. Setzen Sie anschließend den Adapter des Mixerdeckels auf den Deckel.
3. Setzen Sie den Deckel auf und sichern Sie ihn.
4. Setzen Sie die Motoreinheit auf den Adapter und starten Sie anschließend das Gerät.
5. Geben Sie die Lebensmittel in die Einfüllöffnung und schieben Sie sie mit dem Stopfer nach. Verwenden Sie niemals Finger oder Küchenutensilien.



S-Klinge: ideal für härtere Lebensmittel, zum Beispiel zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln, getrockneten Pflaumen usw. (Geeignet für die Zubereitung von maximal 500 g Lebensmitteln auf einmal (ohne Fleisch).)

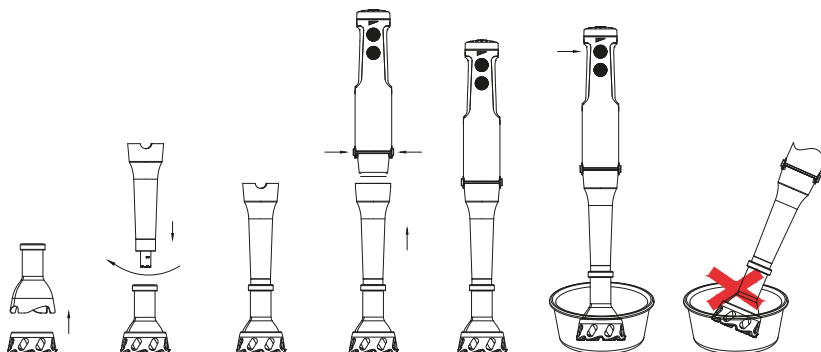


Schneidklinge: geeignet für Kartoffeln, Kartoffelgratin Dauphinois, Karotten, Gurken usw.



Reibeklingen: geeignet zum Reiben von Karotten, Gruyère-Käse, Sellerie usw.

Verwendung der Teleskopaufsätze



Der Stabmixer ist ideal für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie zum Mixen und Zubereiten von Milchshakes.

1. Setzen Sie den Silikonschutz auf den abnehmbaren Aufsatz.
2. Verbinden Sie die Teleskopwelle mit dem abnehmbaren Messersystem.
3. Setzen Sie den Mixaufsatz auf die Motoreinheit, bis er einrastet.
4. Führen Sie den Stabmixer in den Behälter ein. Drücken Sie anschließend Schalter I oder Schalter II.
5. Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch von der Steckdose und nehmen Sie den Mixaufsatz durch Drücken der Entriegelungstaste ab.

Sie können den Stabmixer im Messbecher sowie in jedem anderen geeigneten Behälter verwenden.



Scheibenklinge — zum Schlagen von Eiweiß und Sahne sowie zum Erzeugen luftiger Texturen.



Doppelflügelklinge — zur Zubereitung glatter Suppen, Saucen und Getränke.

Reinigung

Reinigen Sie die Motoreinheit und den Deckel des Zerkleinerungsbehälters nur mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser!

1. Alle anderen Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Verarbeitung sehr salziger Lebensmittel sollten die Messer jedoch sofort abgespült werden.
2. Achten Sie außerdem darauf, in der Spülmaschine keine übermäßige Menge an Reinigungs- oder Entkalkungsmittel zu verwenden.
3. Bei der Verarbeitung stark färbender Lebensmittel können sich die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Wischen Sie diese Teile vor dem Einlegen in die Spülmaschine mit Pflanzenöl ab.
4. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Steckdose.
5. Die Messer sind sehr scharf, seien Sie besonders vorsichtig.

Instruction Manual

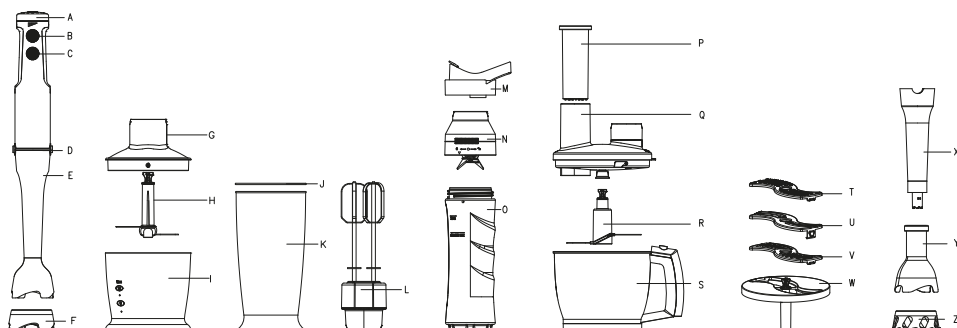
Safety Instructions

Before using the appliance, read the instruction manual carefully and completely.

- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons lacking experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Do not use the product improperly. Improper use may result in injury.
- Before plugging into the socket, check that the voltage in your mains supply corresponds to the information on the appliance rating plate.
- Always disconnect the blender from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Do not connect the appliance to the power supply until it is fully assembled. Always unplug the appliance before disassembling it or handling the blade.
- Do not use the appliance with a damaged cord or plug, after a malfunction, after being dropped or after any damage. Take the appliance to the nearest authorized service centre for inspection, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- The blades are very sharp! Handle them with care!
- During blending, do not put your hands or kitchen utensils into the container in order to reduce the risk of serious personal injury or damage to the blender. A spatula may only be used when the blender is not in operation.
- To protect against electric shock, do not immerse the motor unit, cord or plug in water or any other liquid.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces, including the stove.
- Do not blend hot liquids.

- The measuring cup and chopping bowl are not suitable for microwave use.
- Short-time operation: process soft foods for no longer than 1 minute and hard foods for no longer than 15 seconds. Perform a maximum of 3 cycles during one use.
- To reduce the risk of injury, never attach the chopping blade to the base until the container is properly positioned.
- Before operating the appliance, make sure that the lid is securely locked.
- Clean the hand blender with a dry cloth.
- The manual must include details on cleaning surfaces that come into contact with food, as well as operating times and speed settings for the accessories.
- The manual must warn of possible injury caused by improper use. Extra care must be taken when handling sharp blades, emptying the container and cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that move during use.

Overview of Parts

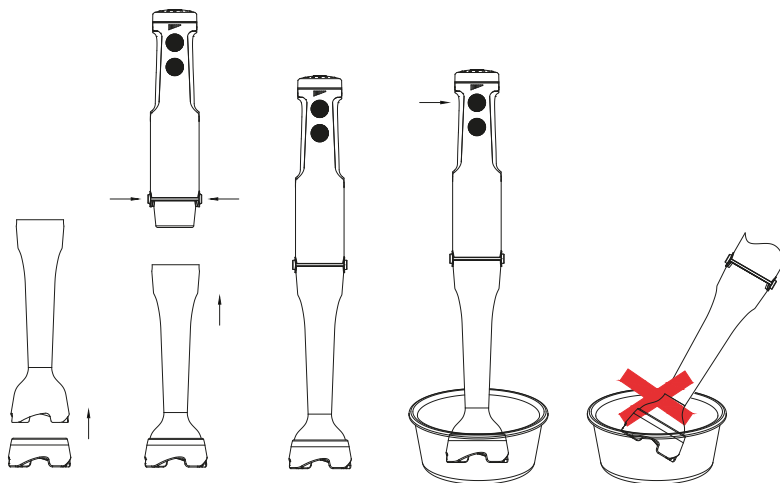


A - Speed control
B - Switch I C - Switch II
D - Release button
E - Blending attachment
F - Silicone protection
G - Chopping bowl lid
H - "S"-shaped blade
I - Chopping bowl
J - Measuring cup lid

K - Measuring cup
L - Double whisk
M - Drinking bottle lid
N - Blade unit
O - Tritan bottle
P - Pusher
Q - Bowl lid
R - "S"-shaped blade
S - 1.25 l bowl

T, U, V - Slicing and grating blade
W - Blade holder
X - Telescopic shaft
Y - Removable attachment
Z - Silicone protection

Using the Hand Blender

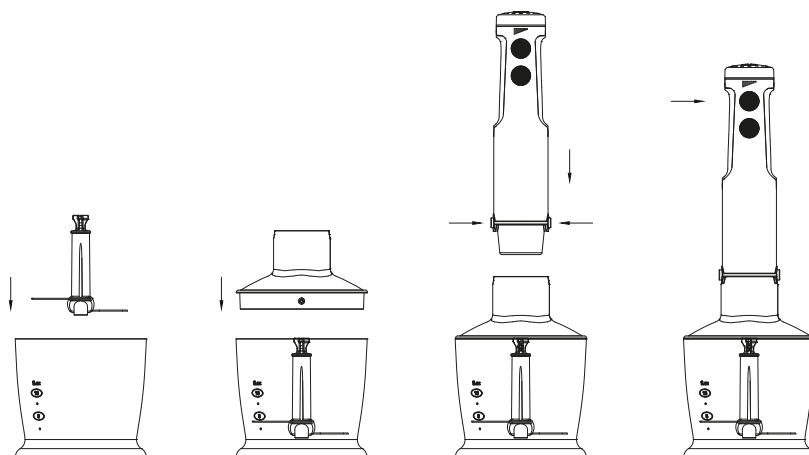


The hand blender is ideal for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food, as well as for blending and preparing milkshakes.

1. Attach the blending attachment to the motor unit until it clicks into place.
2. Insert the hand blender into the container. Then press switch I or switch II.
3. After use, unplug the appliance from the socket and remove the blending attachment by pressing the release button.

The hand blender can be used in the measuring cup as well as in any other suitable container.

Using the Chopper

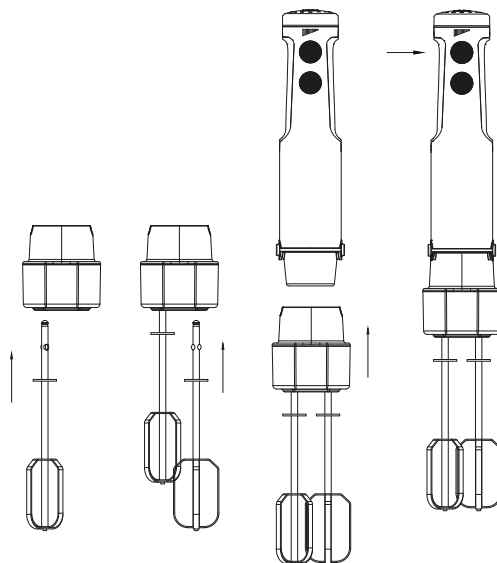


- The chopper is ideal for processing harder foods, for example chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, dried plums, etc.
- Do not chop extremely hard foods such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or cereal grains.

Before chopping:

1. Carefully remove the plastic cover from the blade. Warning: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the centre pin of the chopping bowl. Push the blade down and secure the bowl. Always place the chopping bowl on the non-slip base.
3. Place the food in the chopping bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopping bowl.
5. Attach the motor unit to the chopping bowl lid until it clicks into place.
6. Press the switch to start the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopping bowl with the other hand.
7. After use, unplug the appliance from the socket and remove the motor unit by pressing the release button.
8. Then remove the chopping bowl lid.
9. Carefully remove the blade.
10. Remove the processed food from the chopping bowl.

Using the Double Whisk

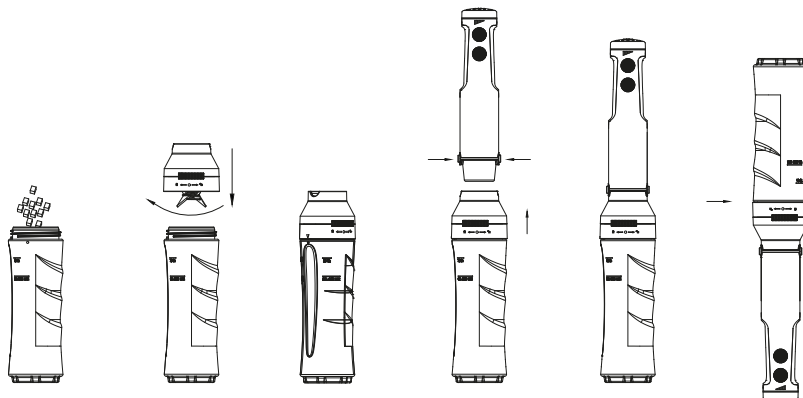


- Use the whisk for whipping cream, beating egg whites and mixing sponge cake batters and ready-made dessert mixes.

Before whisking:

1. Insert the whisks into the whisk head, then attach the whisk to the motor unit until it clicks into place.
2. Place the food in the measuring cup or another suitable container.
3. Insert the whisk into the measuring cup or another container, then press the switch. At the same time, set the speed control to start the appliance.
4. After use, remove the whisk from the motor unit by pressing the release button. Then pull the whisks out of the whisk head.

Using the Smoothie Blender



1. Place the blending bottle on a flat surface with the open end facing up.
2. Cut the food into pieces measuring 15 × 15 mm and place them in the bottle – liquids first, then solid ingredients.
3. Screw the blade unit onto the open end of the blending bottle and turn it clockwise as far as it will go. Once the inverted triangle is aligned with the round mark on the bottle, the unit is correctly attached.
4. Move the switch to the lock position to secure it. This is a safety lock.
5. Attach the motor unit to the bottle assembly until it clicks into place.
6. Turn the blender with the bottle upside down and press the switch to start the attachment. During processing, hold the motor unit with one hand.
7. Once the blades have stopped rotating, unplug the appliance from the socket, place the bottle on a flat surface and remove the motor unit by pressing the release button.
8. Unlock the switch and replace the blade unit with the drinking bottle lid.

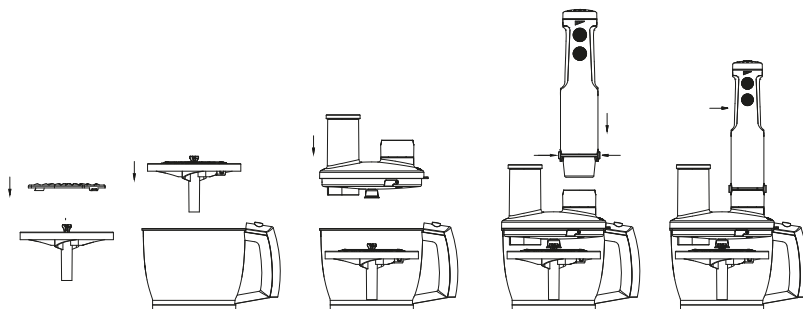
Note: Make sure that the amount of ingredients does not exceed the 600 ml mark on the personal blending bottle.



WARNING!!!

Do not blend hot or warm ingredients. Always allow them to cool to room temperature before blending.

Using the Vegetable Slicer



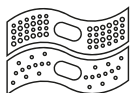
1. Insert the "S" blade into the blade holder disc. Place the drive shaft onto the centre pin in the middle of the bowl, then place the blade holder disc onto the shaft.
2. Then attach the blender lid adapter to the lid.
3. Fit the lid and secure it.
4. Attach the motor unit to the adapter, then start the appliance.
5. Insert food into the feed opening and push it down using the pusher. Never use your fingers or kitchen utensils.



S blade: ideal for harder foods, for example chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, dried plums, etc. (Suitable for preparing a maximum of 500 g of food at a time (excluding meat).)

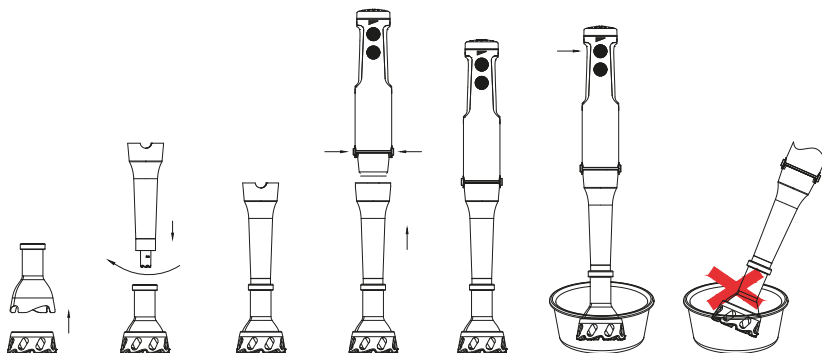


Slicing blade: suitable for potatoes, gratin dauphinois potatoes, carrots, cucumbers, etc.



Grating blades: suitable for grating carrots, Gruyère cheese, celery, etc.

Using the Telescopic Attachments



The hand blender is ideal for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food, as well as for blending and preparing milkshakes.

1. Fit the silicone protective cover onto the removable attachment.
2. Connect the telescopic shaft to the removable blade system.
3. Attach the blending attachment to the motor unit until it clicks into place.
4. Insert the hand blender into the container. Then press switch I or switch II.
5. After use, unplug the appliance from the socket and remove the blending attachment by pressing the release button.

The hand blender can be used in the measuring cup as well as in any other suitable container.



Disc blade — for beating egg whites, whipping cream and creating fluffy textures.



Double-wing blade — for preparing smooth soups, sauces and drinks.

Cleaning

Clean the motor unit and the chopping bowl lid only with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water!

1. All other parts can be washed in the dishwasher. However, after processing very salty foods, rinse the blades immediately.
2. Also make sure that you do not use an excessive amount of cleaning or descaling agent in the dishwasher.
3. When processing strongly coloured foods, the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. Unplug the appliance from the socket before cleaning.
5. The blades are very sharp; take extra care.

Mode d'emploi

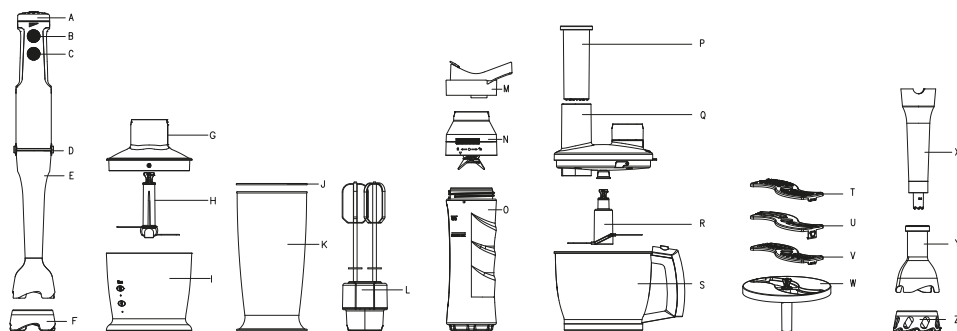
Consignes de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi.

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- N'utilisez pas le produit de manière incorrecte. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- Avant de brancher l'appareil à une prise, vérifiez que la tension de votre réseau correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Débranchez toujours le mixeur de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance ainsi qu'avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation tant qu'il n'est pas entièrement assemblé. Débranchez toujours l'appareil de la prise avant de le démonter ou de manipuler le couteau.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, après un dysfonctionnement, une chute ou tout autre dommage. Confiez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour contrôle, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ni toucher des surfaces chaudes.
- Les couteaux sont très tranchants ! Manipulez-les avec précaution !
- Pendant le mixage, ne mettez pas les mains ni d'ustensiles de cuisine dans le récipient afin de réduire le risque de blessures graves ou d'endommagement du mixeur. Une spatule ne peut être utilisée que lorsque le mixeur n'est pas en marche.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le bloc moteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

- Ne mixez pas de liquides chauds.
- Le gobelet doseur et le bol hachoir ne conviennent pas au four à micro-ondes.
- Fonctionnement de courte durée : traitez les aliments mous pendant 1 minute maximum et les aliments durs pendant 15 secondes maximum. Effectuez au maximum 3 cycles lors d'une même utilisation.
- Afin de réduire le risque de blessure, ne placez jamais le couteau hachoir sur la base tant que le récipient n'est pas correctement positionné.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé.
- Nettoyez le mixeur plongeant avec un chiffon sec.
- Le mode d'emploi doit contenir des détails sur le nettoyage des surfaces entrant en contact avec les aliments, ainsi que les temps de fonctionnement et les réglages de vitesse pour les accessoires.
- Le mode d'emploi doit avertir des blessures possibles causées par une utilisation incorrecte. Une attention particulière doit être portée lors de la manipulation des couteaux tranchants, du vidage du récipient et du nettoyage.
- Avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces qui bougent pendant l'utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation.

Aperçu des pièces



A - Réglage de la vitesse

B - Interrupteur I C - Interrupteur II

D - Bouton de déverrouillage

E - Pied mixeur

F - Protection en silicone

G - Couvercle du bol hachoir

H - Couteau en forme de « S »

I - Bol hachoir

J - Couvercle du gobelet doseur

K - Gobelet doseur

L - Double fouet

M - Couvercle de la gourde

N - Bloc couteaux

O - Bouteille Tritan

P - Poussoir

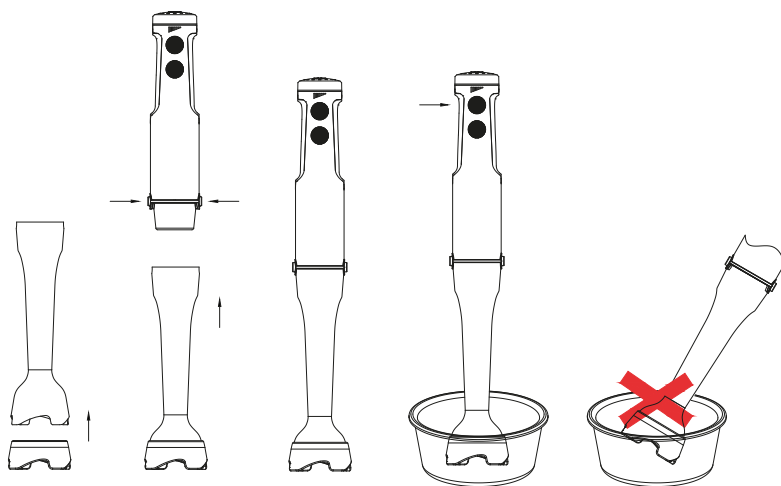
Q - Couvercle du récipient

R - Couteau en forme de « S »
S - Récipient d'une capacité
de 1,25 l

T, U, V - Lame pour trancher et
râper
W - Support de couteaux

X - Tige télescopique
Y - Embout amovible
Z - Protection en silicone

Utilisation du mixeur plongeant

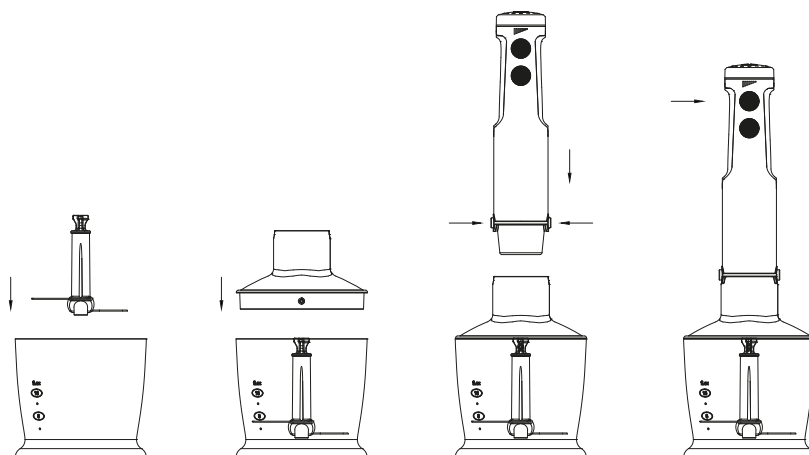


Le mixeur plongeant est idéal pour préparer des dips, des sauces, des soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébé, ainsi que pour mixer et préparer des milk-shakes.

1. Fixez le pied mixeur sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Placez le mixeur plongeant dans le récipient. Appuyez ensuite sur l'interrupteur I ou l'interrupteur II.
3. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise et retirez le pied mixeur en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le gobelet doseur ainsi que dans tout autre récipient approprié.

Utilisation du mini-hachoir

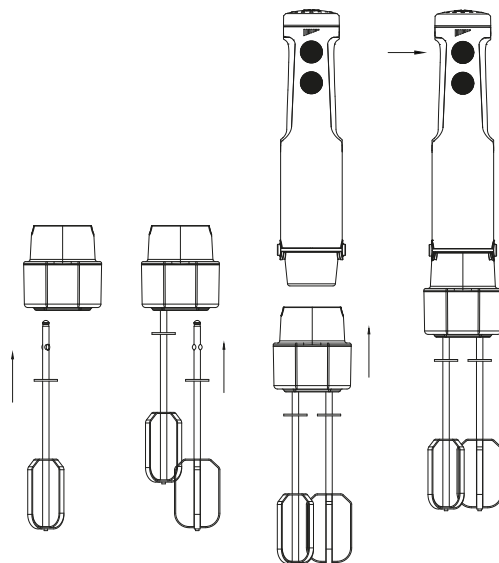


- Le mini-hachoir est idéal pour traiter des aliments plus durs, par exemple pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux, etc.
- Ne hachez pas d'aliments extrêmement durs, tels que des glaçons, de la noix de muscade, des grains de café ou des grains de céréales.

Avant de hacher :

1. Retirez avec précaution le cache en plastique du couteau. Avertissement : le couteau est très tranchant ! Tenez-le toujours par la partie supérieure en plastique.
2. Placez le couteau sur l'axe central du bol du mini-hachoir. Appuyez sur le couteau vers le bas et fixez le bol. Placez toujours le bol du mini-hachoir sur la base antidérapante.
3. Placez les aliments dans le bol du mini-hachoir.
4. Placez le couvercle du bol du mini-hachoir sur le bol du mini-hachoir.
5. Fixez le bloc moteur sur le couvercle du bol du mini-hachoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur l'interrupteur pour démarrer le mini-hachoir. Pendant le traitement, tenez le bloc moteur d'une main et le bol du mini-hachoir de l'autre.
7. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise et retirez le bloc moteur en appuyant sur le bouton de déverrouillage.
8. Retirez ensuite le couvercle du bol du mini-hachoir.
9. Retirez le couteau avec précaution.
10. Retirez les aliments traités du bol du mini-hachoir.

Utilisation du double fouet

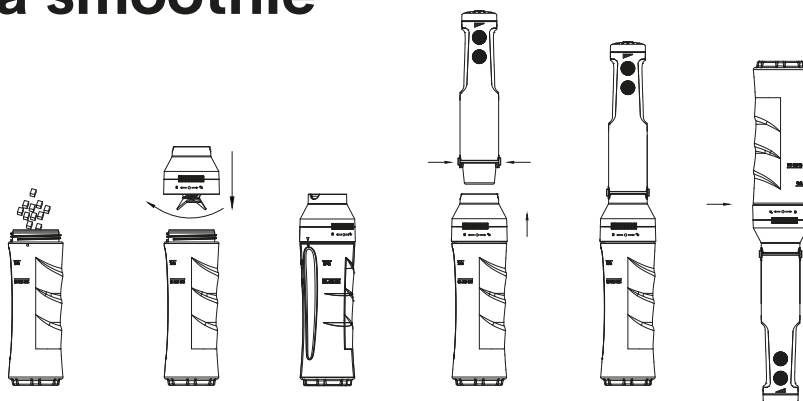


- Utilisez le fouet pour fouetter la crème, monter les blancs en neige et mélanger les pâtes à génoise ainsi que les préparations pour desserts prêtes à l'emploi.

Avant de fouetter :

1. Insérez les fouets dans la tête du fouet, puis fixez le fouet sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Placez les aliments dans le gobelet doseur ou dans un autre récipient approprié.
3. Placez le fouet dans le gobelet doseur ou dans un autre récipient, puis appuyez sur l'interrupteur. Réglez en même temps le variateur de vitesse pour démarrer l'appareil.
4. Après utilisation, retirez le fouet du bloc moteur en appuyant sur le bouton de déverrouillage. Retirez ensuite les fouets de la tête du fouet.

Utilisation du blender à smoothie



1. Placez la bouteille de mixage sur une surface plane, l'ouverture orientée vers le haut.
2. Coupez les aliments en morceaux de 15 × 15 mm, puis placez-les dans la bouteille – d'abord les liquides, puis les ingrédients solides.
3. Vissez le bloc couteaux sur l'extrémité ouverte de la bouteille de mixage et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Lorsque le triangle inversé est aligné avec le repère rond sur la bouteille, le bloc est correctement fixé.
4. Placez l'interrupteur en position de verrouillage afin de le sécuriser. Il s'agit d'un dispositif de sécurité.
5. Fixez le bloc moteur sur l'ensemble de la bouteille jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Retournez le mixeur avec la bouteille et appuyez sur l'interrupteur pour démarrer l'accessoire. Pendant le traitement, tenez le bloc moteur d'une main.
7. Lorsque les couteaux cessent de tourner, débranchez l'appareil de la prise, placez la bouteille sur une surface plane et retirez le bloc moteur en appuyant sur le bouton de déverrouillage.
8. Déverrouillez l'interrupteur et remplacez le bloc couteaux par le couvercle de la gourde.

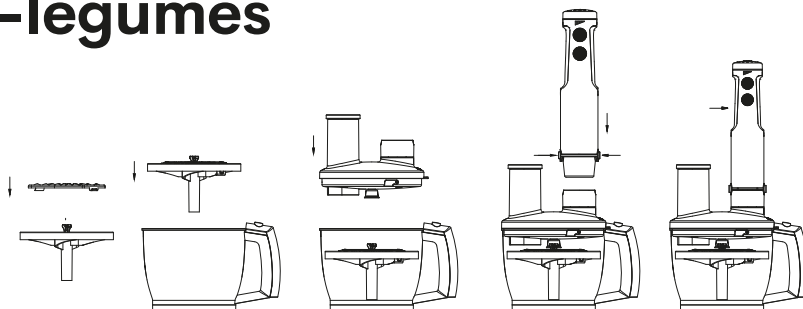
Remarque : Veillez à ce que la quantité d'ingrédients ne dépasse pas le repère de 600 ml sur la bouteille de mixage personnelle.



AVERTISSEMENT !!!

Ne mixez pas d'ingrédients chauds ou tièdes. Laissez-les toujours refroidir à température ambiante avant de mixer.

Utilisation du coupe- -légumes



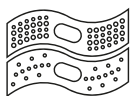
1. Insérez le couteau « S » dans le disque du support de couteaux. Placez l'arbre d'entraînement sur l'axe central au milieu du récipient, puis placez le disque du support de couteaux sur l'arbre.
2. Placez ensuite l'adaptateur du couvercle du mixeur sur le couvercle.
3. Mettez le couvercle en place et verrouillez-le.
4. Fixez le bloc moteur sur l'adaptateur, puis mettez l'appareil en marche.
5. Introduisez les aliments dans la cheminée de remplissage et poussez-les à l'aide du poussoir. N'utilisez jamais les doigts ni d'ustensiles de cuisine.



Lame S : idéale pour les aliments plus durs, par exemple pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux, etc. (Convient pour préparer au maximum 500 g d'aliments à la fois (sans viande).)

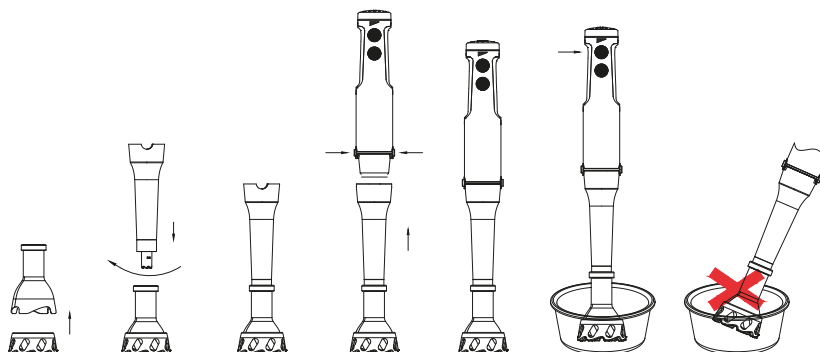


Lame à trancher : adaptée aux pommes de terre, au gratin dauphinois, aux carottes, aux concombres, etc.



Lames à râper : adaptées pour râper les carottes, le gruyère, le céleri, etc.

Utilisation des accessoires télescopiques



Le mixeur plongeant est idéal pour préparer des dips, des sauces, des soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébé, ainsi que pour mixer et préparer des milk-shakes.

1. Placez la protection en silicone sur l'embout amovible.
2. Raccordez la tige télescopique au système de couteaux amovible.
3. Fixez le pied mixeur sur le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Placez le mixeur plongeant dans le récipient. Appuyez ensuite sur l'interrupteur I ou l'interrupteur II.
5. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise et retirez le pied mixeur en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le gobelet doseur ainsi que dans tout autre récipient approprié.



Lame disque — pour monter les blancs en neige, fouetter la crème et créer des textures aériées.



Lame à double aile — pour préparer des soupes, sauces et boissons lisses.

Nettoyage

Nettoyez le bloc moteur et le couvercle du bol hachoir uniquement avec un chiffon humide. N'immergez pas le bloc moteur dans l'eau !

1. Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle. Toutefois, après avoir traité des aliments très salés, rincez immédiatement les couteaux.
2. Veillez également à ne pas utiliser une quantité excessive de produit nettoyant ou détartrant dans le lave-vaisselle.
3. Lors du traitement d'aliments très colorés, les pièces en plastique de l'appareil peuvent se colorer. Essuyez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle.
4. Débranchez l'appareil de la prise avant le nettoyage.
5. Les couteaux sont très tranchants, faites preuve d'une grande prudence.

Instrucțiuni de utilizare

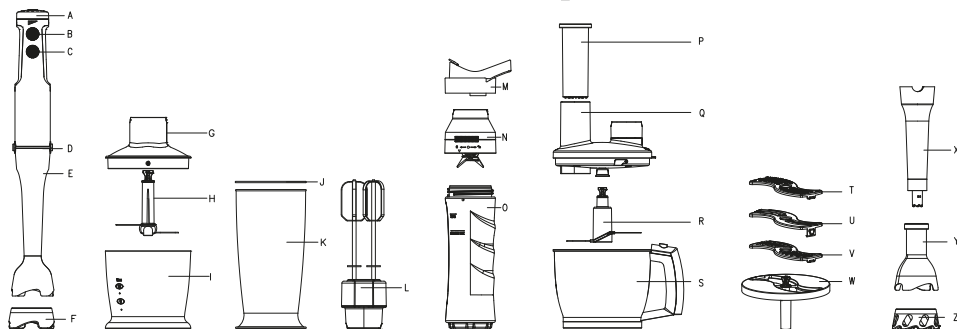
Instrucțiuni de siguranță

Înainte de utilizarea aparatului, citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de utilizare.

- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Păstrați aparatul și cablul său de alimentare în afara razei de acțiune a copiilor.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele asociate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Nu utilizați produsul în mod necorespunzător. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la rănire.
- Înainte de conectarea la priză, verificați dacă tensiunea rețelei dumneavoastră corespunde datelor de pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Deconectați întotdeauna blenderul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Nu conectați aparatul la sursa de alimentare până când nu este complet asamblat. Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de dezasamblarea acestuia sau de manipularea cuțitului.
- Nu utilizați aparatul cu cablul sau ștecherul deteriorat, după o defecțiune, cădere sau orice deteriorare. Predați aparatul celui mai apropiat service autorizat pentru verificare, reparare sau reglare electrică ori mecanică.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru și nici să atingă suprafețe fierbinți.
- Cuțitele sunt foarte ascuțite! Manipulați-le cu grijă!
- În timpul mixării, nu introduceți mâinile sau ustensilele de bucătărie în recipient, pentru a reduce riscul de rănire gravă a persoanelor sau de deteriorare a blenderului. Spatula poate fi utilizată numai atunci când blenderul nu este în funcțiune.
- Pentru protecție împotriva electrocutării, nu introduceți unitatea motorului, cablul sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Evitați contactul cu piesele mobile.

- Nu permiteți cablului să atingă suprafețe fierbinți, inclusiv aragazul.
- Nu mixați lichide fierbinți.
- Recipientul gradat și recipientul de tocare nu sunt potrivite pentru cuptorul cu microunde.
- Funcționare de scurtă durată: procesați alimentele moi cel mult 1 minut, iar alimentele tari cel mult 15 secunde. În cadrul unei singure utilizări, efectuați maximum 3 cicluri.
- Pentru a reduce riscul de rănire, nu montați niciodată cuțitul de tocare pe bază până când recipientul nu este poziționat corect.
- Înainte de punerea în funcțiune a aparatului, asigurați-vă că capacul este bine fixat.
- Curățați blenderul vertical cu o lavetă uscată.
- Instrucțiunile trebuie să conțină detalii privind curățarea suprafețelor care intră în contact cu alimentele, precum și timpii de funcționare și setările de viteză pentru accesorii.
- Instrucțiunile trebuie să avertizeze asupra posibilelor răniri cauzate de utilizarea necorespunzătoare. La manipularea cuțitelor ascuțite, golirea recipientului și curățare trebuie acordată o atenție sporită.
- Înainte de schimbarea accesoriilor sau de apropierea de piesele care se mișcă în timpul utilizării, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare.

Prezentarea componentelor



A - Reglarea vitezei

B - Comutator I C - Comutator II

D - Buton de eliberare

E - Accesoriu de mixare

F - Protecție din silicon

G - Capac recipient de tocare

H - Cuțit în formă de „S”

I - Recipient de tocare

J - Capac recipient gradat

K - Recipient gradat

L - Tel dublu

M - Capac sticlă de băut

N - Unitate cu lame

O - Sticlă Tritan

P - Împingător

Q - Capac recipient

R - Cuțit în formă de „S”

S - Recipient cu capacitate de 1,25 l

T, U, V - Lamă pentru feliere și răzuire

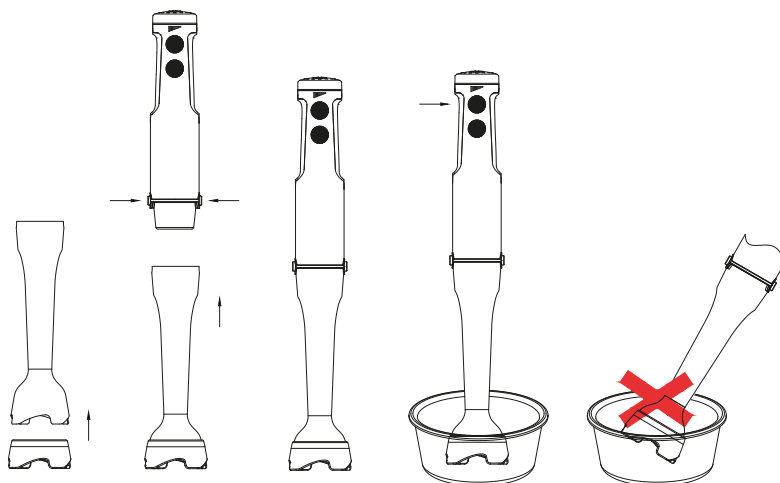
W - Suport pentru cuțite

X - Ax telescopic

Y - Accesoriu detașabil

Z - Protecție din silicon

Utilizarea blenderului vertical

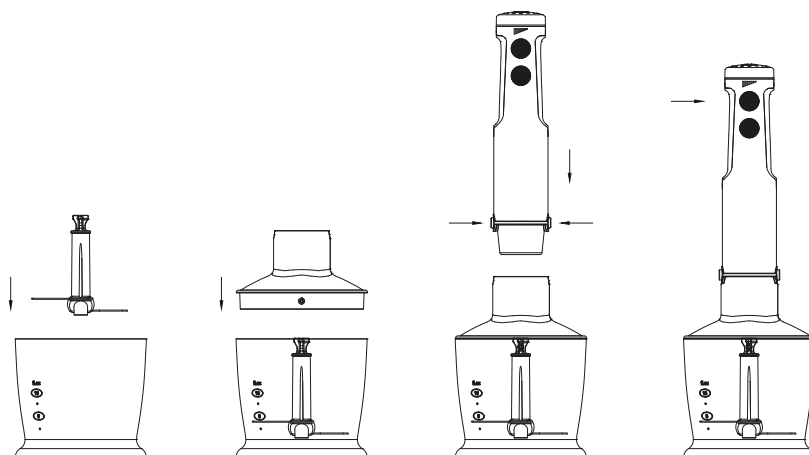


Blenderul vertical este ideal pentru prepararea dipurilor, sosurilor, supelor, maionezei și hranei pentru copii, precum și pentru mixarea și prepararea shake-urilor cu lapte.

1. Montați accesoriul de mixare pe unitatea motorului până când se fixează.
2. Introduceți blenderul vertical în recipient. Apoi apăsați comutatorul I sau comutatorul II.
3. După utilizare, deconectați aparatul de la priză și scoateți accesoriul de mixare apăsând butonul de eliberare.

Blenderul vertical poate fi utilizat în recipientul gradat, precum și în orice alt recipient adecvat.

Utilizarea tocătorului



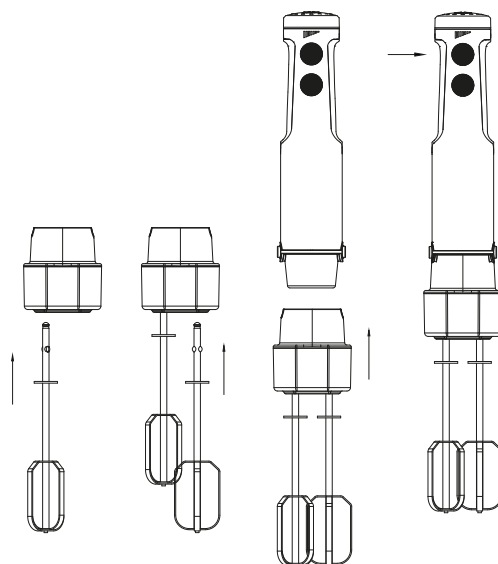
• Tocătorul este ideal pentru procesarea alimentelor mai tari, de exemplu pentru tocarea cărnii, brânzei, cepei, ierburilor, usturoiului, morcovilor, nucilor, migdalelor, prunelor uscate etc.

• Nu tocați alimente extrem de tari, cum ar fi cuburile de gheață, nucșoara, boabele de cafea sau boabele de cereale.

Înainte de tocare:

1. Îndepărtați cu grijă capacul din plastic de pe cuțit. Atenție: cuțitul este foarte ascuțit! Țineți-l întotdeauna de partea superioară din plastic.
2. Așezați cuțitul pe axul central al recipientului de tocare. Apăsăți cuțitul în jos și fixați recipientul. Așezați întotdeauna recipientul de tocare pe baza antiderapantă.
3. Puneți alimentele în recipientul de tocare.
4. Așezați capacul recipientului de tocare pe recipientul de tocare.
5. Montați unitatea motorului pe capacul recipientului de tocare până când se fixează.
6. Apăsăți comutatorul pentru a porni tocătorul. În timpul procesării, țineți cu o mână unitatea motorului și cu cealaltă mână recipientul de tocare.
7. După utilizare, deconectați aparatul de la priză și scoateți unitatea motorului apăsând butonul de eliberare.
8. Apoi scoateți capacul recipientului de tocare.
9. Scoateți cu grijă cuțitul.
10. Scoateți alimentele procesate din recipientul de tocare.

Utilizarea telului dublu

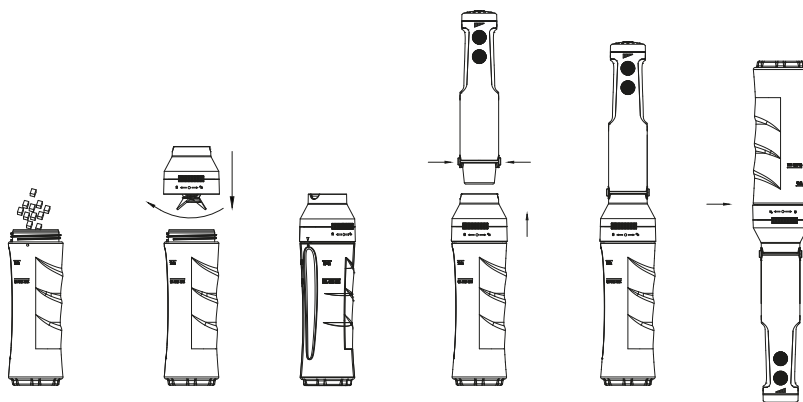


- Utilizați telul pentru baterea smântânii, baterea albușurilor și amestecarea aluaturilor de pandișpan și a amestecurilor pentru deserturi gata preparate.

Înainte de batere:

1. Introduceți telurile în capul telului, apoi montați telul pe unitatea motorului până când se fixează.
2. Puneți alimentele în recipientul gradat sau într-un alt recipient adecvat.
3. Introduceți telul în recipientul gradat sau într-un alt recipient, apoi apăsați comutatorul. În același timp, reglați controlul vitezei pentru a porni aparatul.
4. După utilizare, scoateți telul de pe unitatea motorului apăsând butonul de eliberare. Apoi scoateți telurile din capul telului.

Utilizarea blenderului pentru smoothie



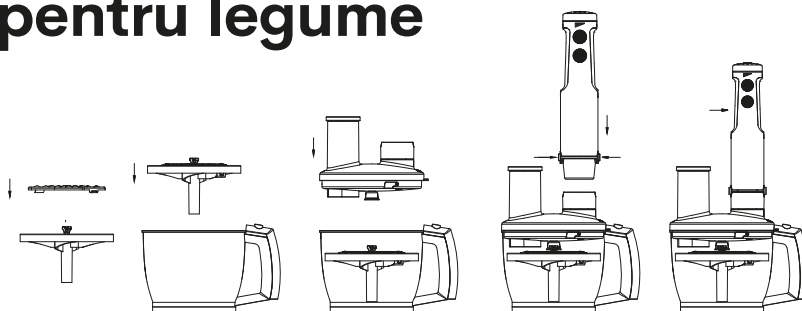
1. Așezați sticla de mixare pe o suprafață plană, cu capătul deschis orientat în sus.
 2. Tăiați alimentele în bucăți de 15 × 15 mm și introduceți-le în sticlă – mai întâi lichidele, apoi ingredientele solide.
 3. Înșurubați unitatea cu lame pe capătul deschis al sticlei de mixare și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic până la capăt. Când triunghiul inversat este aliniat cu marcajul rotund de pe sticlă, unitatea este fixată corect.
 4. Comutați întrerupătorul în poziția de blocare pentru a-l fixa. Acesta este un dispozitiv de siguranță.
 5. Montați unitatea motorului pe ansamblul sticlei până când se fixează.
 6. Întoarceți blenderul cu sticla cu susul în jos și apăsați comutatorul pentru a porni accesoriul. În timpul procesării, țineți unitatea motorului cu o mână.
 7. După ce lamele se opresc din rotație, deconectați aparatul de la priză, așezați sticla pe o suprafață plană și scoateți unitatea motorului apăsând butonul de eliberare.
 8. Deblocați comutatorul și înlocuiți unitatea cu lame cu capacul sticlei de băut.
- Notă: Aveți grijă ca cantitatea de ingrediente să nu depășească marcajul de 600 ml de pe sticla personală de mixare.



AVERTIZARE!!!

Nu mixați ingrediente fierbinți sau calde. Lăsați-le întotdeauna să se răcească la temperatura camerei înainte de mixare.

Utilizarea feliatorului pentru legume



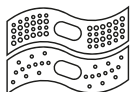
1. Introduceți cuțitul „S” în discul suportului pentru cuțite. Montați arborele de antrenare pe axul central din mijlocul recipientului, apoi montați discul suportului pentru cuțite pe arbore.
2. Apoi montați adaptorul capacului blenderului pe capac.
3. Puneți capacul și fixați-l.
4. Montați unitatea motorului pe adaptor, apoi porniți aparatul.
5. Introduceți alimentele în orificiul de alimentare și împingeți-le cu ajutorul împingătorului. Nu folosiți niciodată degetele sau ustensilele de bucătărie.



Lama S: ideală pentru alimente mai tari, de exemplu pentru tocarea cărnii, brânzei, cepei, ierburilor, usturoiului, morcovilor, nucilor, migdalelor, prunelor uscate etc. (Potrivită pentru prepararea a maximum 500 g de alimente odată (fără carne).)

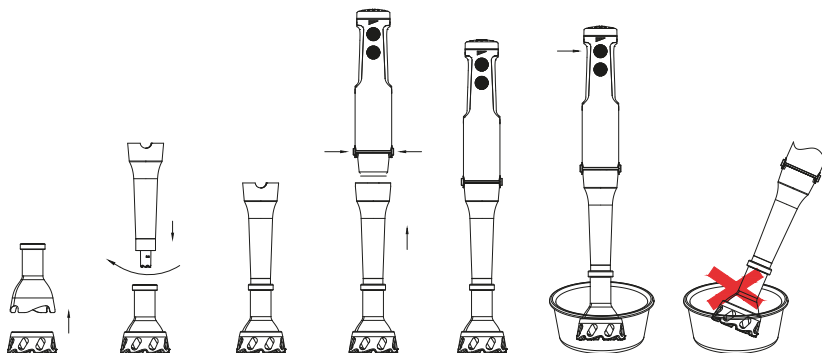


Lama de feliere: potrivită pentru cartofi, cartofi gratinați dauphinois, morcovi, castraveți etc.



Lamele de răzuire: potrivite pentru răzuirea morcovilor, brânzei Gruyère, țelinei etc.

Utilizarea accesoriilor telescopice



Blenderul vertical este ideal pentru prepararea dipurilor, sosurilor, supelor, maionezei și hranei pentru copii, precum și pentru mixarea și prepararea shake-urilor cu lapte.

1. Montați protecția din silicon pe accesoriul detașabil.
 2. Conectați axul telescopic la sistemul detașabil cu lame.
 3. Montați accesoriul de mixare pe unitatea motorului până când se fixează.
 4. Introduceți blenderul vertical în recipient. Apoi apăsați comutatorul I sau comutatorul II.
 5. După utilizare, deconectați aparatul de la priză și scoateți accesoriul de mixare apăsând butonul de eliberare.
- Blenderul vertical poate fi utilizat în recipientul gradat, precum și în orice alt recipient adecvat.



Lama disc — pentru baterea albușurilor, a smântânii și pentru obținerea texturilor aerate.



Lama cu două aripi — pentru prepararea supelor, sosurilor și băuturilor fine.

Curățare

Curățați unitatea motorului și capacul recipientului de tocare numai cu o lavetă umedă. Nu introduceți unitatea motorului în apă!

1. Toate celelalte piese pot fi spălate în mașina de spălat vase. Totuși, după procesarea alimentelor foarte sărate, clătiți imediat cuțitele.
2. Aveți grijă, de asemenea, să nu folosiți în mașina de spălat vase o cantitate excesivă de detergent sau agent de detartrare.
3. La procesarea alimentelor cu o culoare intensă, piesele din plastic ale aparatului se pot colora. Ștergeți aceste piese cu ulei vegetal înainte de a le introduce în mașina de spălat vase.
4. Înainte de curățare, deconectați aparatul de la priză.
5. Cuțitele sunt foarte ascuțite, acordați o atenție sporită.

Rozšiřte své možnosti s dalším příslušenstvím

Rozšiřte svoje možnosti s d'alším príslušenstvom / Poszerz swoje możliwości dzięki
dodatkowym akcesoriom / Erweitern Sie Ihre Möglichkeiten mit zusätzlichem
Zubehör / Expand your possibilities with additional accessories / Élargissez vos
possibilités avec des accessoires supplémentaires / Extindeți-vă posibilitățile cu
accesorii suplimentare

Mixér na smoothie

Mixér na smoothie

Blender do smoothie

Smoothie-Mixer

Smoothie Blender

Blender à smoothie

Blender pentru smoothie

Krouhač na zeleninu 1,25 l

Krájač na zeleninu 1,25 l

Szatkowica do warzyw 1,25 l

1,25-l-Gemüseschneider

1.25 L Vegetable Slicer

Coupe-légumes 1,25 l

Feliator pentru legume 1,25 l



Teleskopické nástavce

Teleskopické nadstavce

Końcówki teleskopowe

Teleskopaufsätze

Telescopic Attachments

Accessoires télescopiques

Accesorii telescopice





REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Kopřivnice, Czech Republic
info@remoska.eu
www.remoska.eu