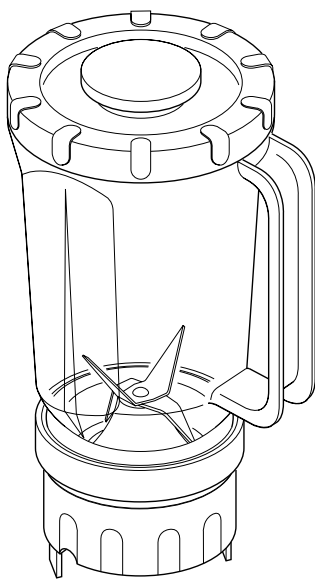
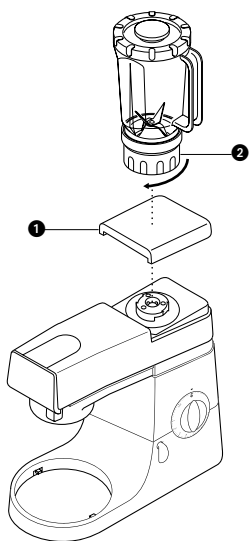
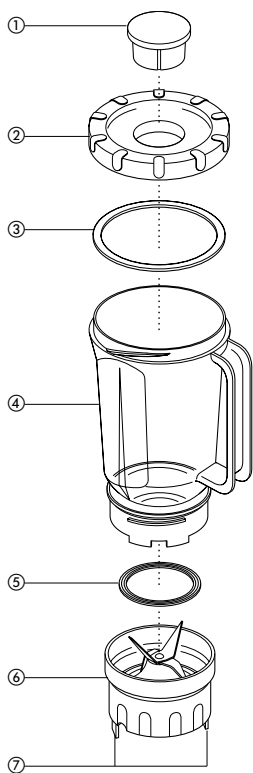


KENWOOD



A993A/A994A/A996A

English	2 - 3
Nederlands	4 - 5
Français	6 - 7
Deutsch	8 - 9
Italiano	10 - 11
Português	12 - 13
Español	14 - 15
Dansk	16 - 17
Svenska	18 - 19
Norsk	20 - 21
Suomi	22 - 23
Türkçe	24 - 25
Česky	26 - 27
Magyar	28 - 29
Polski	30 - 31
Русский	32 - 33
Ελληνικά	34 - 35
عربي	٧٣ - ٦٣



Use the liquidiser for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice.

- ① filler cap
- ② lid
- ③ lid seal
- ④ jug: acrylic A993A, glass A994A, stainless steel A996A
- ⑤ sealing ring
- ⑥ blade unit
- ⑦ safety interlock tabs

before using for the first time

Wash the parts: see 'cleaning'.

safety

- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Only use the jug with the blade unit supplied.
- Never blend very hot liquids - if you haven't fitted the lid securely and it comes off, you could get splashed.
- Always unplug the machine before putting your hands or utensils in the jug.
- Always ensure that the liquidiser and safety interlock tabs are not damaged.

important

- **The blade unit is designed so that it will not fit onto the mixer outlet unless the jug is in place. Consequently the jug cannot be removed whilst the unit is assembled on the machine.**
- Never run the liquidiser for longer than one minute - it will overheat. Switch off as soon as you have the right consistency.

- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
- Acrylic jug (A993A): don't process spices such as cloves, dill and cumin seeds - they damage the acrylic.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never crush ice on its own, always add a little water.
- A993A/A994A - never blend more than 1.2 litres (2 pints 2fl oz).
- A996A - never blend more than 1.5 litres (2 pints 12fl oz).

to use your liquidiser

- 1 Ensure the sealing ring ⑤ is in place in the blade unit ⑥.
- 2 Place the jug in the blade unit and turn firmly to lock.
- When fitting or removing the jug, the blade unit must not be resting on a flat surface, as the safety interlock tabs must be free to drop down when assembling/disassembling.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Fit the lid seal inside the lid. Fit the filler cap.
- 5 A993A/A994A - screw the lid onto the jug.
A996A - push the lid down.
- 6 Remove the high speed outlet cover ①.
- 7 Screw the liquidiser onto the outlet ②.
- 8 Switch to 'max'.

hints

- To prevent leaks:
 - wet the sealing ring before fitting it; and
 - Make sure the jug is locked firmly into the blade unit.

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the liquidiser. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.
- Thick mixtures, eg pâté, dips: use low to medium speed, scraping down when necessary. If it's difficult to process, add more liquid.

cleaning

- Always dismantle before cleaning.
- Empty the jug before unscrewing the blade unit.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Brush the blades clean under the tap. Keep the underneath of the blade unit dry.
- 3 Leave to dry.

other parts

Wash by hand in hot, soapy water.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Gebruik uw blender voor het maken van soep, drankjes, ragout, mayonaise, paneermeel, koekkruiden, het hakken van noten en fijnstampen van ijs.

- ① vuldop
- ② deksel
- ③ dekselafsluiting
- ④ kan: acryl A993A, glas A994A, roestvrij staal A996A voorzien van veiligheidskap
- ⑤ afdichtring
- ⑥ messeneenheid
- ⑦ grendellipjes

Vóór het eerste gebruik

Was de onderdelen: zie 'reiniging'.

veiligheid

- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Gebruik de kom alleen samen met de geleverde messeneenheid.
- Meng nooit vloeistoffen die erg heet zijn - als u de deksel niet stevig heeft aangebracht en deze losraakt, kan de inhoud gaan spatten.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u uw handen of keukengerei in de kan stopt.
- Controleer altijd of de blender en grendellipjes niet beschadigd zijn.

belangrijk

- **De messeneenheid is zodanig ontworpen dat hij alleen op de afvoerbuiskap van de blender past als de kan op zijn plaats is. Daarom is het niet mogelijk de kan te verwijderen terwijl de messeneenheid op het apparaat is gemonteerd.**
- Laat de blender nooit langer dan één minuut draaien - anders zal hij oververhit raken. Schakel het apparaat uit zodra het voedsel de gewenste dikte heeft.

- Plaats geen droge ingrediënten in de blender voordat deze is ingeschakeld. Snijd de ingrediënten in blokjes en laat deze in de vuldop vallen terwijl de machine in bedrijf is.
- Acrylkan (A993A): verwerk geen kruiden als kruidnagels, dille en komijnzaden - hierdoor raakt het acryl beschadigd.
- Gebruik de blender niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Stamp nooit alleen maar ijs fijn; voeg altijd wat water toe.
- A993A/A994A - meng nooit meer dan 1,2 liter.
- A996A - meng nooit meer dan 1,5 liter.

het gebruik van uw blender

- 1 Kijk of de afdichtring ⑤ op de messeneenheid ⑥ ligt.
- 2 Plaats de kan in de messeneenheid en draai hem stevig vast.
- Tijdens het plaatsen of verwijderen van de kan mag de bladeneenheid niet op een vlak oppervlak rusten, omdat de veiligheidslipjes tijdens het in elkaar zetten of demonteren vrij moeten kunnen neervallen.
- 3 Doe uw ingrediënten in de kan.
- 4 Plaats de dekselafsluiting binnenin de deksel. Breng de vuldop aan.
- 5 A993A/A994A - schroef de deksel op de kan.
A996A - druk de deksel omlaag.
- 6 Verwijder de afdekking van de hogesnelheidsopening ①.
- 7 Schroef de blender op opening ②.
- 8 Schakel het apparaat in op 'max'.

tips

- Om lekkage te voorkomen:
 - maak de afdichtring nat voordat u deze aanbrengt; en
 - Controleer of de kan stevig vastzit in de messeneenheid.
- Wanneer u mayonaise maakt, moet u alle ingrediënten in de blender doen, behalve de olie. Vervolgens verwijdert u, terwijl het apparaat is ingeschakeld, de vuldop en voegt de olie langzaam en gelijkmatig toe.
- Dikke mengsels, bijv. ragouts, dipsauzen: gebruik een lage tot middelhoge snelheid en schraap wanneer nodig de mengsels naar beneden. Als het mengsel moeilijk te verwerken is, moet u meer vloeistof toevoegen.

reiniging

- Haal het apparaat altijd uit elkaar voordat u het gaat reinigen.
- Leeg de kom, voordat u de messeneenheid losschroeft.

messeneenheid

- 1 Verwijder en was de afdichtring.
- 2 Borstel de messen schoon onder de kraan. Zorg dat de onderkant van de messeneenheid droog blijft.
- 3 Laat ze drogen.

overige onderdelen

Met de hand wassen in een warm sopje.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Utilisez le mixeur pour les soupes, les boissons, les pâtés, la mayonnaise, la chapelure et les biscuits émiettés, ainsi que pour râper les noix et piler la glace.

- ① bouchon de remplissage
- ② couvercle
- ③ joint de couvercle
- ④ pichet : acrylique A993A, verre A994A, acier inoxydable A996A équipé d'une protection de sécurité
- ⑤ bague d'étanchéité
- ⑥ unité porte-lames
- ⑦ ergots de verrouillage de sécurité

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

sécurité

- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Utilisez uniquement le pichet avec l'unité porte-lames fournie.
- Ne vous servez pas de votre mixeur pour mélanger des liquides très chauds : si le couvercle est mal fixé et se déboîte, vous risquez des projections.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou tout ustensile dans le pichet.
- Assurez-vous toujours que le mixeur et les ergots de verrouillage de sécurité ne sont pas endommagés.

important

- **L'unité porte-lames est conçue afin de ne pouvoir être adaptée sur la sortie batteur à moins que le pichet soit en place. Par conséquent, le pichet ne peut pas être retiré tant que l'unité est assemblée sur l'appareil.**

- Ne faites jamais fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute, car il surchaufferait. Arrêtez-le dès que la consistance souhaitée est atteinte.
- Ne mettez jamais d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche. Coupez les aliments en petits cubes et versez-les les uns après les autres par le bouchon de remplissage pendant que l'appareil fonctionne.
- Pichet acrylique (A993A) : n'utilisez pas votre mixeur pour transformer des épices comme les clous de girofle, l'aneth ou le cumin – ces aliments pourraient endommager l'acrylique.
- N'utilisez pas votre mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Ne pilez jamais de la glace seule, ajoutez toujours un peu d'eau.
- A993A/A994A – ne mélangez jamais plus de 1,2 litres.
- A996A – ne mélangez jamais plus de 1,5 litres.

utilisation de votre mixeur

- 1 Assurez-vous que l'anneau d'étanchéité ⑤ est en place dans l'unité porte-lames ⑥.
- 2 Placez le pichet sur l'unité porte-lames et tournez fermement afin de verrouiller.
- Lors de la mise en place ou du retrait du pichet, l'unité porte-lames ne doit pas reposer sur une surface plane, car les ergots de verrouillage de sécurité doivent pouvoir être abaissés au moment de l'assemblage/démontage.
- 3 Mettez vos ingrédients dans le pichet.
- 4 Adaptez le joint de couvercle à l'intérieur du couvercle. Mettez le bouchon de remplissage en place.

- 5 A993A/A994A – vissez le couvercle sur le pichet.
A996 – enfoncez le couvercle.
- 6 Retirez le couvercle de la sortie ultra rapide ❶.
- 7 Vissez le mixeur sur l'orifice ❷.
- 8 Mettez l'appareil sur "max".

conseils

- Afin de prévenir toute fuite :
 - mouillez la bague d'étanchéité avant de la mettre en place ; et
 - Assurez-vous que le pichet est solidement verrouillé en position sur l'unité porte-lames.
- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mixeur. Une fois que l'appareil est en marche, retirez le bouchon de remplissage et ajoutez l'huile lentement et régulièrement.
- Mélanges épais (ex. : pâtés, mousses) : utilisez une vitesse lente à moyenne, en raclant les parois quand c'est nécessaire. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

nettoyage

- Démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de dévisser l'unité porte-lames.

unité porte-lames

- 1 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 2 Brossez les lames sous l'eau du robinet pour les nettoyer. Maintenez le dessous de l'unité porte-lames toujours sec.
- 3 Laissez sécher.

autres parties

Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Ihr Mixaufsatz eignet sich zum Mixen von Suppen, Getränken, Pasteten und Mayonnaise. Auch können Sie problemlos Nüsse hacken, aus trockenem Brot Paniermehl herstellen und Eiswürfel zerkleinern.

- ① Kleiner Deckel
- ② Großer Deckel mit Einfüllöffnung
- ③ Gummidichtung
- ④ Mixbehälter: Acryl A993A, Glas A994A, Edelstahl A996A mit Sicherheitsvorrichtung
- ⑤ Gummidichtung
- ⑥ Messerblock
- ⑦ Sicherheits-Verriegelungsnasen

Vor dem ersten Gebrauch

Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'.

Sicherheitshinweise

- Messerblock nicht berühren und von Kindern fernhalten.
- Den Becher nur mit dem mitgelieferten Messerkopf verwenden.
- Keine siedenden Flüssigkeiten in den Mixbehälter füllen – ist der Deckel nicht fest aufgesetzt und lockert sich, kann Flüssigkeit herausspritzen.
- Stets Netzstecker ziehen, bevor Sie die Zutaten im Mixbehälter vermengen.
- Immer darauf achten, daß der Mixer und die Sicherheits-Verriegelungsnasen nicht beschädigt sind.

Wichtig

- **Der Messerkopf ist so ausgelegt, daß er nur im Mixbecher auf den Mixer-Antrieb aufgesetzt werden kann. Entsprechend kann der Mixbecher nicht abgenommen werden, solange die Einheit auf der Maschine aufgesetzt ist.**

- Mixvorgang auf maximal 1 Minute beschränken – Überhitzungsgefahr. Gerät ausschalten, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Keine trockenen Zutaten vor dem Einschalten in den Mixer geben. In Würfel schneiden und durch die kleine Öffnung (a) zugeben, während der Mixer in Betrieb ist.
- Acrylbehälter (A993A): Nicht geeignet für Gewürze wie Nelken, Dill und Kümmel – diese beschädigen das Acryl.
- Mixbehälter nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Der Behälter sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Vor dem Zerkleinern von Eiswürfeln stets etwas Wasser zugeben.
- A993A/A994A – maximale Füllmenge 1,2 Liter.
- A996A – maximale Füllmenge 1,5 Liter.

Zusammensetzen an/auf der Maschine

- 1 Sicherstellen, daß die Gummidichtung ⑤ paßgenau in den Messerkopf ⑥ eingelegt ist.
- 2 Den Becher in den Messerkopf einsetzen und drehen, bis er einrastet.
- Beim Aufsetzen/Abnehmen des Bechers darf der Messerkopf nicht auf einer ebenen Fläche aufliegen, weil sonst die Sicherheits-Verriegelungsnasen beim Zusammensetzen/Auseinandernehmen nicht frei fallen können.
- 3 Zutaten in den Mixbehälter geben.
- 4 Den großen Deckel auf Mixbehälter aufsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn am Mixbehälter befestigen.
- 5 A993A/A994A – Deckel auf Behälter schrauben. A996A – Deckel herunterdrücken.

- 6 Abdeckung ❶ vom Hochgeschwindigkeitsanschluss entfernen.
- 7 Den kompletten Mixaufsatz so auf den Anschluss ❷ setzen, dass die Führungen in die an der Maschine vorgesehenen Schlitze eingreifen.
- 8 Auf 'Maximal' stellen.

Tipps

- Um ein Auslaufen der Zutaten zu vermeiden:
 - Gummidichtung vor dem Einsetzen befeuchten und Mixbehälter durch Drehen am Griff fest aufschrauben.
 - Darauf achten, daß der Becher sicher im Messerkopf eingerastet ist.
- Bei dicken Mixturen, z. B. Pasteten, Dipps, mittlere bis langsame Geschwindigkeitsstufe wählen. Wenn nötig, Geschwindigkeit verlangsamen. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.

Reinigung

- Vor der Reinigung Mixbehälter komplett zerlegen.
- Vor Abschrauben des Messerkopfes den Becher leeren.

Messerblock

- 1 Gummidichtung abnehmen und spülen.
- 2 Messerblock unter fließendem Wasser reinigen. Unterseite des Messerblocks trocken halten.
- 3 Trocknen lassen.

Sonstige Teile

Von Hand in heißem Seifenwasser spülen.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Usare il frullatutto per preparare minestre, bevande, paté, maionese, pangrattato, per macinare i biscotti, la frutta secca e il ghiaccio.

- ① tappo di riempimento
- ② coperchio
- ③ guarnizione del coperchio
- ④ recipiente: acrilico per il modello A993A, vetro per il modello A994A, acciaio inossidabile per il modello A996A, provvisto di protezione di sicurezza
- ⑤ anello di tenuta
- ⑥ complessivo delle lame
- ⑦ base di sicurezza

prima dell'uso

Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

sicurezza

- Non toccare le lame affilate. Tenere il complessivo delle lame fuori della portata dei bambini.
- Usare la caraffa solo insieme al complessivo delle lame fornito.
- Non frullare mai liquidi bollenti - se non si è chiuso bene il coperchio ed esso dovesse aprirsi, potreste venire scottati dagli spruzzi.
- Togliere sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di mettere le mani all'interno del recipiente o di inserirvi altri utensili.
- Controllare sempre che il frullatore e la base di sicurezza non abbiano subito danni.

importante

- **Il complessivo delle lame è realizzato in modo da inserirsi sull'apparecchio solo dopo aver che si è montata la caraffa. Di conseguenza, non è possibile togliere la caraffa se prima non si smonta il complessivo delle lame.**

- Non azionare mai il frullatutto per più di un minuto, altrimenti si surriscalderebbe. Spegnerlo il frullatutto non appena il liquido all'interno ha raggiunto la consistenza desiderata.
- Non mettere ingredienti secchi nel frullatutto prima di accenderlo. Tagliarli a cubetti e versarli nel frullatutto attraverso il tappo di riempimento, con l'apparecchio già in funzione.
- Recipiente in acrilico (modello A993): non macinare spezie come chiodi di garofano, aneto e semi di cumino, che danneggiano la superficie in acrilico.
- Non usare il frullatutto per conservarvi cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Non macinare mai il ghiaccio da solo - aggiungere sempre una piccola quantità d'acqua.
- Modelli A993A/A994A - non frullare mai più di 1,2 litri alla volta.
- Modello A996A - non frullare mai più di 1,5 litri alla volta.

come usare il frullatutto

- 1 Controllare di aver inserito l'anello di tenuta ⑤ nel complessivo delle lame ⑥.
- 2 Inserire la caraffa nel complessivo delle lame e poi ruotarla fermamente per fermarla in posizione.
- Al momento di inserire o di smontare la caraffa, il complessivo delle lame non deve essere appoggiato su una superficie piana. Infatti, la base di sicurezza deve essere libera di muoversi durante il montaggio / lo smontaggio.
- 3 Versare gli ingredienti nel recipiente.
- 4 Inserire la guarnizione dentro al coperchio, seguita dal tappo di riempimento.

- 5 Modelli A993A/A994A - avvitare il coperchio sul recipiente.
Modello A996A - spingere il coperchio verso il basso per chiuderlo.
- 6 Togliere la calottina dall'uscita per alte velocità ❶.
- 7 Avvitare il frullatutto sull'uscita ❷.
- 8 Infine, spostare il selettore della velocità su 'max'.

consigli

- A prevenzione del rischio di perdite:
 - umettare l'anello di tenuta prima di inserirlo e
 - Accertarsi che la caraffa sia saldamente bloccata nel complessivo delle lame.
- Nel preparare la maionese, versare tutti gli ingredienti nel frullatutto, fatta eccezione per l'olio. Poi, con l'apparecchio in funzione, togliere il tappo di riempimento ed aggiungere l'olio in modo lento e graduale.
- Per le miscele consistenti, come i paté e le salse: usare le velocità bassa o media, staccando con una spatola gli ingredienti dal recipiente, secondo necessità. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere altro liquido.

pulizia

- Smontare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.
- Prima di svitare il complessivo delle lame, svuotare la caraffa.

complessivo delle lame

- 1 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Spazzolare le lame sotto il getto dell'acqua del rubinetto, fino a quando non sono pulite. Non lasciare che la parte sottostante del complessivo delle lame si bagni.
- 3 Lasciare asciugare i componenti.

altri componenti

Lavare gli altri componenti a mano, usando acqua calda saponata.

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

Utilize o liquidificador para preparar sopas, bebidas, pâtés, maionese, ralar pão e bolachas, picar frutos secos e esmagar gelo.

- ① tampa de enchimento
- ② tampa
- ③ anilha da tampa
- ④ copo: A993A acrílico, A994A em vidro, A996A em aço inoxidável com resguardo de segurança.
- ⑤ anel vedante
- ⑥ unidade das lâminas
- ⑦ patilhas do entrebloqueio de segurança

antes da primeira utilização

Lave as peças: veja a secção “limpeza”.

segurança

- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Utilize o copo apenas com a unidade das lâminas fornecida.
- Nunca bata líquidos muito quentes - se não tiver colocado a tampa com firmeza e esta sair, poderá ser atingido por salpicos.
- Desligue sempre a máquina antes de colocar as mãos ou os utensílios dentro do copo.
- Certifique-se sempre de que o liquidificador e as patilhas do entrebloqueio de segurança não estão danificados.

Importante

- **A unidade das lâminas foi concebida de forma a não encaixar na tomada de acessórios da máquina se o copo não estiver roscado no lugar. Consequentemente o copo não pode ser retirado enquanto a unidade estiver montada na máquina.**

- Nunca faça funcionar o liquidificador por mais de um minuto, caso contrário poderá sobreaquecer. Desligue-o logo que obtenha a consistência desejada.
- Não coloque ingredientes secos no liquidificador antes de o ligar. Corte-os em cubos e introduza-os através da tampa de enchimento com a máquina em funcionamento.
- Copo acrílico (A993A): não pique especiarias tais como cravinhos e cominho pois poderão danificar o material acrílico.
- Não utilize o liquidificador como recipiente de armazenagem. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Nunca esmague gelo sozinho, adicione sempre um pouco de água.
- A993A/A994A - nunca bata mais de 1,2 litros.
- A996A - nunca bata mais de 1,5 litros.

utilização do liquidificador

- 1 Certifique-se de que o anel vedante ⑤ está correctamente posicionado na unidade das lâminas ⑥.
- 2 Introduza o copo na unidade das lâminas e rosque-o firmemente até travar.
- Ao instalar ou retirar o copo, a unidade das lâminas não deve ficar pousada numa superfície direita pois as patilhas do entrebloqueio de segurança devem poder descer ao montar/desmontar.
- 3 Introduza os ingredientes no copo.
- 4 Coloque a anilha da tampa no interior desta. Coloque a tampa de enchimento.
- 5 A993A/A994A - coloque a tampa no copo roscando-a.
A996A - Pressione a tampa.
- 6 Retire a tampa da tomada de alta velocidade ❶.

7 Rosque o liquidificador na tomada

2.

8 Ligue no máximo ("max").

sugestões

- Para impedir fugas:
 - Humedeça o anel vedante antes de o colocar; e
 - Certifique-se de que o copo está firmemente roscado e travado na unidade das lâminas.
- Ao preparar maionese, coloque todos os ingredientes, excepto o óleo, no liquidificador. Seguidamente, mantendo a máquina em funcionamento, retire a tampa de enchimento e adicione o óleo lentamente em fio uniforme.
- Misturas espessas, tais como pâté e dips: seleccione a velocidade baixa a média, raspando para baixo quando necessário. Se a mistura for difícil de bater, adicione mais líquido.

limpeza

- Desmonte sempre a máquina antes de a limpar.
- Despeje o copo antes de desenroscar a unidade das lâminas.

unidade das lâminas

- 1 Retire e lave o anel vedante.
- 2 Escove e lave as lâminas debaixo de água corrente. Mantenha a parte inferior da unidade das lâminas seca.
- 3 Deixe secar ao ar.

outras peças

Lave-as à mão com água quente e detergente de loiça.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

Utilice la batidora para sopas, bebidas, patés, mayonesa, pan rallado, o para rallar galletas, picar frutos secos o triturar hielo.

- ① tapón de llenado
- ② tapa
- ③ junta de la tapa
- ④ jarra: acrílica A993A, vidrio A994A, acero inoxidable A996A equipada con protección de seguridad
- ⑤ aro de sellado
- ⑥ unidad de cuchillas
- ⑦ lengüetas de cierre de seguridad

antes de usarla por primera vez

Lave las piezas: ver “limpieza”

seguridad

- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Utilice únicamente la jarra con la unidad de cuchillas suministrada.
- Utilice sólo la jarra, la unidad de cuchillas y la base que se suministran.
- No introduzca líquidos muy calientes; si no colocara bien la tapa y ésta saliera, el líquido podría salpicarle.
- Desenchufe siempre el aparato antes de introducir las manos o cualquier utensilio en la jarra.
- Asegúrese siempre de que la licuadora y las lengüetas de cierre de seguridad no estén dañadas.

importante

- **La unidad de cuchillas está diseñada para que no se acople a la salida de la mezcladora al menos que la jarra esté en su sitio. Por consiguiente, no se puede quitar la jarra cuando la unidad esté montada en el aparato.**

- Nunca haga funcionar la batidora durante más de un minuto, ya que podría recalentarse. Apáguela una vez haya obtenido la consistencia adecuada.
- No introduzca ingredientes secos en la batidora antes de encenderla. Córtelos a dados y échelos a través del tapón de llenado mientras el aparato está en funcionamiento.
- Jarra acrílica (A993A): no procese especias como clavo, eneldo o semillas de comino, ya que dañan el acrílico.
- No utilice la batidora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no a use.
- No triture el hielo solo, añada siempre un poco de agua.
- A993A/A994A: no introduzca nunca más de 1,2 litros para mezclar
- A996: no introduzca nunca más de 1,5 litros para mezclar

para usar la batidora

- 1 Asegúrese de que el anillo sellador ⑤ esté en su sitio en la unidad de cuchillas ⑥.
- 2 Coloque la jarra en la unidad de cuchillas y gírela con firmeza para fijarla.
- Al acoplar o quitar la jarra, la unidad de cuchillas no debe apoyarse sobre una superficie plana, ya que las lengüetas de cierre de seguridad deben tener libertad de movimiento para bajar al montar/desmontar.
- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 4 Encaje la junta de la tapa en la tapa. Coloque el tapón de llenado.
- 5 A993A/A994A: enrosque la tapa en la jarra.
A996A: presione la tapa hacia abajo.
- 6 Retire la tapadera de la salida de alta velocidad ①.
- 7 Enrosque la batidora en el orificio de salida ②.
- 7 Sitúe el interruptor en “max”.

consejos

- Para evitar escapes:
 - humedezca el aro de sellado antes de colocarlo, y
 - Asegúrese de que la jarra está firmemente fijada en la unidad de cuchillas.
- Para hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora. A continuación, con el aparato en funcionamiento, saque el tapón de llenado y añada el aceite poco a poco de forma constante.
- Para mezclas espesas, como el paté o algunas salsas, utilice la velocidad baja o media, y junte la mezcla cuando sea necesario. Si resulta difícil procesarlo, añada más líquido.

limpieza

- Desmóntela siempre antes de limpiarla.
- Vacíe la jarra antes de desenroscar la unidad de cuchillas.

unidad de cuchillas

- 1 Retire el aro de sellado y lávelo.
- 2 Limpie las cuchillas con agua del grifo. La parte inferior de la unidad de cuchillas debe permanecer siempre seca.
- 3 Deje que se sequen.

otras piezas

Lávelas a mano con agua caliente y detergente.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Anvend blenderen til at lave suppe, drinks, postej, paté, mayonnaise, rasp, til at knuse tvebakker, hakke nødder og knuse is.

- ① midterprop
- ② låg
- ③ tætningsring til låg
- ④ blenderglas: acryl A993A, glas A994A, rustfrit stål A996A med sikkerhedsskærm
- ⑤ tætningsring
- ⑥ knivenhed
- ⑦ sikkerhedslåseflige

før første anvendelse

Vask delene: se 'rengøring'.

sikkerhed

- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Anvend kun glasset med den medleverede knivenhed.
- Blend aldrig meget varme væsker - hvis låget ikke sidder godt fast, kan det falde af og du kan blive sprøjtet.
- Før du stikker hænderne eller redskaber ned i blenderglasset, skal du altid tage maskinens stik ud af stikkontakten.
- Sørg altid for at blenderen og sikkerhedslåsefligene ikke er beskadigede.

vigtigt

- **Knivenheden er konstrueret således, at den kun kan sættes på maskinens udtag, hvis kanden sidder på plads. Derfor kan kanden ikke fjernes, mens enheden sidder på maskinen.**
- Lad aldrig blenderen virke længere end 1 minut - den vil blive for varm. Sluk for blenderen, så snart den rette konsistens er opnået.

- Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der tændes for apparatet. Skær dem i terninger og lad dem falde gennem midteråbningen, mens maskinen virker.
- Blenderglas af acryl (A993A): krydderier som f.eks. kryddernelliker, dild og spidskommen må ikke behandles i blenderen - de kan beskadige acrylmaterialet.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Knus aldrig is alene, tilsæt altid lidt vand.
- A993A/A994A - blend aldrig mere end 1,2 liter.
- A996A - blend aldrig mere end 1,5 liter.

sådan anvender du blenderen

- 1 Sørg for at tætningsringen ⑤ sidder på plads i knivenheden ⑥.
- 2 Anbring kanden i knivenheden og drej den godt for at låse den.
- Når kanden sættes på eller tages af, må knivenheden ikke hvile på en flad overflade, da sikkerhedslåsefligene skal være frie, så de kan falde ned under samlingen/adskillelsen.
- 3 Kom ingredienserne ned i blenderglasset.
- 4 Anbring lågets tætningsring inde i låget Sæt midterproppen i.
- 5 A993A/A994A - skru låget på blenderglasset.
A996A - tryk låget ned.
- 6 Fjern dækslet over det hurtige hastighedsudtag ①.
- 7 Skru blenderen på udtag ②.
- 8 Indstil på 'max'.

tips

- For at undgå utætheder:
 - gør tætningsringen våd, inden den sættes i og
 - Sørg for at kanden er låst godt fast i knivenheden.
- Når du laver mayonnaise, skal alle ingredienserne undtagen olien kommes i blenderen. Mens maskinen virker, fjernes midterproppen og olien tilsættes langsomt i en jævn strøm.
- Tykke blandinger, f.eks. paté, postej, dip o.lign.: brug lav til mellemhastighed og skrab blandingen ned fra glassets sider, når det er nødvendigt. Hvis det er meget vanskeligt at blende, skal der tilsættes lidt mere væske.

rengøring

- Før rengøring skal blenderen altid skilles ad.
- Tøm kanden, før knivenheden skrues af.

knivenhed

- 1 Fjern og vask tætningsringen.
- 2 Rengør knivene ved at børste dem under hanen. Hold knivenhedens underside tør.
- 3 Lad blenderen tørre.

andre dele

Vask i hånden i varmt sæbevand.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

Använd mixern för soppor, drycker, pastejer, majonnäs, kexsmulor, hacka nötter, krossa is.

- ① lock för påfyllningshåll
- ② bägarlock
- ③ locktätning
- ④ bägare akryl A993A, glas A994A, rostfritt stål A996A med säkerhetsskydd
- ⑤ tätningsring
- ⑥ bladenhet
- ⑦ förreglingstungor

innan du använder mixern första gången

Diska alla delarna, se "rengöring".

säkerheten

- Vidrör inte de vassa bladen. Håll bladenheten utom räckhåll för barn.
- Använd endast bägaren med den medföljande bladenheten.
- Mixa aldrig mycket varma vätskor. Om du inte har satt på locket ordentligt och det lossnar kan det stänka på dig.
- Dra alltid ut sladden innan du för ner handen eller verktyg i bägaren.
- Kontrollera alltid att mixern och förreglingstungorna är oskadade.

viktigt

- **Bladenheten så konstruerad att den inte passar på mixeruttaget om bägaren inte är på plats. Därför kan inte heller bägaren tas bort medan enheten är monterad på maskinen.**
- Kör aldrig mixern längre än en minut i taget - då blir den för varm. Stäng av så fort som innehållat fått rätt konsistens.
- Lägg inga torra ingredienser i mixern innan du startar den. Skär dem i små bitar och släpp dem genom inmatningshålet ned på de snurrande bladen.

- Med bägaren av akryl (A993): Mixa inte kryddor som nejlikor, dill och kummin. De skadar akrylplasten.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Låt den stå tom när du inte använder den.
- Krossa aldrig is enbart. Tillsätt alltid lite vatten.
- A993A/A994A: Mixa aldrig mer än 1,2 liter i taget.
- A996A: Mixa aldrig mer än 1,5 liter i taget.

hur du använder din mixer

- 1 Se till att tätningsringen ⑤ ligger på plats i bladenheten ⑥.
- 2 Ställ bägaren på bladenheten och vrid fast den stadigt.
- Vid monteringen av bägaren får bladenheten inte stå på en flat yta, eftersom förreglingstungorna måste kunna skjuta ut under monteringen/demonteringen.
- 3 Lägg ingredienserna i bägaren.
- 4 Lägg i locktätningen i locket. Montera bägarlocket.
- 5 A993A/A994A: Skruva på locket på bägaren.
A996A: Tryck på locket.
- 6 Tag bort locket ① till högväxelsuttaget.
- 7 Skruva på mixern på högväxelsuttaget ②.
- 8 Ställ på "max".

tips

- För att förhindra läckage:
 - Vät tätningsringen innan den läggs på, och skruva på bägaren hårt genom att hålla i handtaget och vrida.
 - Se till att bägaren är stadigt fastlåst i bladenheten.

- För tjocka blandningar såsom pastejer eller dipsåser rekommenderas medelhög hastighet.
- Skrapa ner blandningen efter behov. Om mixningen går dåligt kan mer vätska tillsättas.

rengöring

- Plocka alltid isär mixern före rengöringen.
- Töm bägaren innan du skruvar bort den från bladenheten.

bladenheten

- 1 Ta ut tätningsringen och diska den.
- 2 Borsta bladen rena under kranen. Håll undersidan av bladenheten torr.
- 3 Låt självtorka.

övriga delar

Handdiska i varmt vatten med diskmedel.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Bruk hurtigmikseren til supper, drikker, paté (postei), majones, brødsmuler, kjeks-smuler, hakking av nøtter, og knusing av is.

- ① Påfyllingslokk
- ② Lokk
- ③ Lokkforsegling
- ④ Mikserglass: akryl A993A, glass A994A, rustfritt stål A996A utstyrt med sikkerhetsanordning
- ⑤ Tetningsring
- ⑥ Knivenhet
- ⑦ sikkerhetstapper

Før du tar mikseren i bruk for første gang,

bør du vaske delene, se "Rengjøring".

Sikkerhetshensyn

- Ikke berør de skarpe knivene, og hold barn unna knivenheten.
- Mikserglasset må kun brukes med knivenheten som leveres med hurtigmikseren.
- Svært varme væsker må aldri blandes i – hvis du ikke har satt lokket skikkelig på, og det faller av, kan væsken sprute på deg.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Sørg alltid for at hurtigmikseren og sikkerhetstappene ikke blir skadet.

Viktig

- **Knivenheten er laget slik at den ikke passer på mikseruttaket med mindre mikserglasset sitter på plass. Derfor kan ikke mikserglasset tas av mens enheten sitter på maskinen.**
- La aldri mikseren kjøre i mer enn ett minutt av gangen – den kan bli overopphetet. Skru av så snart blandingen har nådd rett konsistens.

- Ikke ha tørre ingredienser i mikseren før du skrur den på. Kutt dem i terninger og fyll dem i gjennom påfyllingslokket mens mikseren kjører.
- Akrylglasset (A993A): ikke ha i krydder som nellik, dill, eller karvefrø – de kan skade akrylen.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Knus aldri is alene, tilsett alltid litt vann.
- A993A/A994A – bland aldri mer enn 1,5 liter.

Bruk av hurtigmikseren

- 1 Pass på at tetningsringen ⑤ ligger på plass i knivenheten ⑥.
- 2 Sett mikserglasset på knivenheten og vri det til slik at det låses på plass.
- Når du setter på eller tar av mikserglasset må knivenheten ikke hvile på flatt underlag, da sikkerhetstappene må kunne falle fritt ned ved montering/demontering.
- 3 Fyll ingrediensene i mikserglasset.
- 4 Plassér lokkforseglingen på innsiden av lokket. Sett i påfyllingslokket.
- 5 A993A/A994A – skru lokket på mikserglasset. A996A – trykk lokket ned.
- 6 Fjern dekselet for høyhastighetsuttak ①.
- 7 Skru hurtigmikseren på uttaket ②.
- 8 Skru på "max"

Tips

- for å hindre lekkasjer:
 - væt tetningsringen før du setter den på
 - og
 - Pass på at mikserglasset sitter godt på knivenheten.
- Når du lager majones, fyll alle ingrediensene unntatt oljen i mikserglasset. Deretter, når mikseren er i gang, fjerner du påfyllingslokket og tilsetter oljen jevnt og sakte.

- Til tykke blandinger, f.eks. paté, dip: bruk lav til middels hastighet, og skrap kantene hvis nødvendig. Hvis det er vanskelig å mikse, så tilsett mer væske.

Rengjøring

- Demonter alltid utstyret før rengjøring.
- Tøm mikserglasset før du skrur av knivenheten.

Knivenheten

- 1 Ta den av og vask tetningsringen.
- 2 Børst knivene rene under springen. Hold undersiden av knivenheten tørr.
- 3 La det ligge og tørke.

Andre deler

Vask for hånd i varmt såpevann.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

A993/A994/A996 tehosekoitinta voidaan käyttää keittojen, juomien, pateiden, majoneesin, korppujauhojen, keksijauhojen ja pähkinärouheen valmistukseen sekä jääpalojen rouhentamiseen.

- ① täyttöaukon korkki
- ② kansi
- ③ kannen tiiviste
- ④ sekoitusastia: A993A akryylimuovia, A994A lasia, A996A ruostumatonta terästä turvasuojalla varustettuna
- ⑤ tiivisterengas
- ⑥ terä
- ⑦ turvalukituskiekkeet

ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese osat: katso kohdasta 'puhdistus'.

turvallisuus

- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia terän lähetyville.
- Käytä sekoitusastiaa vain laitteen mukana toimitetun teräosan kanssa.
- Älä käytä tehosekoitinta erittäin kuumien nesteiden sekoitukseen. Jos kansi ei ole kunnolla kiinni, se voi irrota ja kuuma neste pääsee roiskumaan.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina ennen kuin laitat käden tai työvälineen sekoitusastiaan.
- Varmista aina, ettei tehosekoittimessa ja turvalukituskiekkeissä ole vaurioita.

tärkeää

- **Teräosa on suunniteltu siten, että sitä ei voi kiinnittää voimansiirtoistukan päälle, ellei sekoitusastia ole paikallaan. Sen vuoksi sekoitusastiaa ei voi irrottaa, jos tehosekoitin on koneessa asennettuna.**

- Älä käytä tehosekoitinta kauempaa kuin yhden minuutin ajan, sillä se ylikuumenee. Katkaise virta heti, kun sekoitettava aine on koostumukseltaan oikeaa.
- Älä laita kuivia aineksia tehosekoittimeen ennen kuin se on kytketty toimintaan. Leikkaa kuivat ainekset kuutioiksi ja pudota ne täyttöaukon kautta laitteen ollessa käynnissä.
- Akryylinen sekoitusastia (A993A): älä käsittele mausteita, kuten kokonaisia neilikoita tai tillin tai kuminan siemeniä, sillä ne saattavat vaurioittaa akryylimuovin.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastianä. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Lisää aina vähän vettä, kun rouhit jääpaloja.
- A993A/A994A: sekoitusastian suurinta 1,2 litran täyttömäärää ei saa ylittää.
- A996A: sekoitusastian suurinta 1,5 litran täyttömäärää ei saa ylittää.

tehosekoittimen käyttö

- 1 Varmista, että tiivisterengas ⑤ on paikallaan teräosassa ⑥.
- 2 Aseta sekoitusastia teräosaan ja käännä tukevasti, jotta se lukkiutuu paikalleen.
- Sekoitusastiaa kiinnitettäessä ja irrotettaessa teräosa ei saa olla tasaisella pinnalla, sillä turvalukituskiekkeiden on oltava vapaita asettumaan paikalleen laitetta koottaessa/purettaessa.
- 3 Lisää sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Aseta kannen tiiviste kannen sisään. Kiinnitä täyttöaukon korkki.
- 5 A993A/A994A: kierrä kansi kiinni sekoitusastiaan. A996A: työnnä kansi alas.
- 6 Irrota laitteen päällä olevan voimansiirtoistukan kansi ①.

- 7 Kierrä sekoitusastia kiinni voimansiirtoistukkaan **2**.
- 8 Käytä nopeutta 'max'.

vihjeitä

- Mahdollisen vuotamisen estämiseksi:
 - kastele tiivisterengas ennen kuin asetat sen terän päälle;
 - Varmista, että sekoitusastia on tukevasti kiinni teräosassa.
- Majoneesia valmistettaessa laita kaikki ainekset öljyä lukuunottamatta sekoitusastiaan. Kun kone on toiminnassa, irrota täyttöaukon korkki ja lisää öljy hitaasti tasaisena virtana seokseen.
- Valmistettaessa paksuja seoksia, kuten pateeta tai dippikastikkeita, käytä alhaista tai keskinopeaa nopeutta. Kaavi tarvittaessa sekoitusastian reunaan tarttunut seos. Jos ainekset sekoittuvat vaivalloisesti, lisää nestettä.

puhdistus

- Irrota laitteen osat aina ennen puhdistusta.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen sen kiertämistä irti teräosasta.

terä

- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Harjaa terät puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä kastele terän alaosaa.
- 3 Anna kuivua.

muut osat

Pese osat käsin kuumassa astianpesuaineliuoksessa.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Öğütücü/sıvılaştırıcıyı çorba, içecek, pate ve mayonez yapmak için kullanınız. Ayrıca, öğütücü/sıvılaştırıcıyı ekmek ve bisküvileri kırıntı haline getirmek, kuruyemişleri doğramak ve buz kırmak için kullanabilirsiniz.

- ① doldurma deliği tıpası
- ② kapak
- ③ kapak contası
- ④ sürahi: A993A modeli akrilik sürahilidir; A994A modeli cam sürahilidir; A996A modeli paslanmaz çelik sürahilidir. Her modelde güvenlik koruyucu vardır.
- ⑤ conta halkası
- ⑥ bıçak birimi
- ⑦ güvenlik kilitleme kısıkları

ilk kullanımdan önce

Aygın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

güvenlik önlemleri

- Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden hiçbir biçimde elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Kavanozu yalnızca verilen bıçak birimi ile kullanınız.
- Aygıtta hiçbir biçimde sıcak içerikleri öğütmeyiniz ve sıcak içerikleri sıvılaştırmayınız. Aygıtın kapağını sıkıca kapatınız. Aksi takdirde kapak yerinden çıkabilir ve içerikler etrafa saçılabilir.
- Sürahiyi yerinden çıkarmadan, içine herhangi birşey koymadan ve elinizle dokunmadan önce aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Sıvılaştırıcının ve güvenlik kilitleme kısıklalarının hasarlı olmadığından emin olunuz.

önemli uyarılar

- **Bıçak birimi, kavanoz yerine tam olarak oturmadığı zaman karıştırıcıya takılamayacak biçimde tasarlanmıştır. Bu yüzden, bıçak birimi aygıtı takılı olduğu zaman kavanoz yerinden çıkarılamaz.**
- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı bir dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aygıt aşırı derecede ısınır. Öğüttüğünüz içerikler istediğiniz kıvama gelince aygıtı durdurunuz.
- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı çalıştırmaya başlamadan önce içine kuru içerik koymayınız. Kullanacağınız içerikleri küp halinde kesiniz ve aygıt çalıştırdıktan sonra doldurma deliğinden içeri atınız.
- A993A modeli akrilik sürahili öğütücü/sıvılaştırıcıda karanfil, dereotu ve kimyon gibi baharatları kullanmayınız. Çünkü, bu tür baharatlar akrilik sürahiye zarar verebilir.
- Öğütücü/sıvılaştırıcının içinde herhangi bir yiyecek tutmayınız. Kullanımdan önce ya da sonra aygıtın içinde ya da herhangi bir içerik bırakmayınız.
- Aygıtta buz kırmadan önce mutlaka biraz su ekleyiniz.
- A993A ve A994A modellerinde hiçbir zaman 1,2 litreden fazla içerik karıştırmayınız.
- A996A modelinde hiçbir zaman 1,5 litreden fazla içerik karıştırmayınız.

öğütücü/sıvılaştırıcının kullanımı

- 1 Sızdırmaz halkanın ⑤ bıçak birimine doğru olarak takıldığından emin olunuz ⑥.
- 2 Kavanozu bıçak birime takınız ve yerine tamamen oturuncaya kadar sert olarak çeviriniz.

- Kavanozu takarken ve çıkarırken, bıçak birimi düzgün bir yüzeyin üzerine oturmuş olmamalıdır. Çünkü, takma sırasında güvenlik kilitleme kısıkaçlarının aşağı inişine karşı hiçbir engel bulunmalıdır.
- 3 İşlemek istediğiniz içerikleri sürahiye doldurunuz.
- 4 Kapak contasını kapağın içine yerleştiriniz ve doldurma deliği tıpasını kapatınız.
- 5 A993A ve A994A modellerinde tıpayı çevirerek sürahiye takınız. A996A modelinde tıpayı aşağı doğru basarak kapatınız.
- 6 Aygıtın şekilde ❶ numara olarak gösterilen yüksek hız donatısını kaldırınız.
- 7 Aygıtın şekilde ❷ numara olarak gösterilen öğütücü/sıvılaştırıcıyı çevirerek yüksek hız donatısına takınız.
- 8 Aygıtı 'azami' (max) hıza getirerek çalıştırınız.

faydalı bilgiler

- Herhangi bir sızıntıyı önlemek için aşağıdaki yönergeleri izleyiniz:
 - Conta halkasını yerine takmadan önce ıslatınız, ve
 - Kavanozun bıçak birime sıkıca takıldığından emin olunuz.
- Mayonez hazırlarken sıvı yağ dışındaki tüm içerikleri öğütücü/sıvılaştırıcıya koyunuz. Arkasından aygıt çalışırken doldurma deliği tıpasını açınız ve sıvı yağı yavaş yavaş ve eş aralıklarla içeri akıtınız.
- Pate ve soslar gibi koyu karışımlar için aygıtı alçak hızda çalıştırınız. Karışım sürahinin iç çeperlerine yapışyorsa tahta bir kaşıkla içeri itiniz. Gerekirse bir miktar daha sıvı ekleyiniz.

temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce öğütücü/sıvılaştırıcının parçalarını çıkarınız.
- Bıçak birimini sökmeden önce kavanozu boşaltınız.

bıçak birimi

- 1 Conta halkasını yerinden çıkarınız ve yıkayınız.
- 2 Bıçakları musluk suyunun altında fırçalayınız. Bıçak biriminin alt yüzünü ıslatmayınız ve kuru tutunuz.
- 3 Daha sonra bıçak birimini kurulumunuza.

diğer parçalar

Sıcak sabunlu suda elle yıkayınız.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Mixér používejte k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, strouhanky, drcení sušenek, sekání ořechů a drcení ledu.

- ① zátka plnicího otvoru
- ② víko
- ③ těsnění víka
- ④ nádoba mixéru: plastová A993A, skleněná A994A, z nerezavějící oceli A996A s ochranným krytem
- ⑤ těsnicí kroužek
- ⑥ sekací jednotka
- ⑦ patice s pojistnými jazýčky

před prvním použitím

Všechny součásti umyjte: viz část "čištění"

bezpečnost

- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů.
- Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Nádobu mixéru použijte pouze s přiloženou sekací jednotkou.
- Nemixujte velmi horké tekutiny. Nesprávně upevněné víko by se mohlo uvolnit a hrozilo by nebezpečí opaření horkou tekutinou.
- Hnací jednotku vždy vypněte ze sítě před tím, než do nádoby mixéru vložíte ruce nebo kuchyňské náčiní.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda mixér ani pojistné jazýčky nejsou poškozeny.

důležité

- **Sekací jednotka je provedená tak, aby se na hnací jednotku mixéru nedala nasadit, pokud není nádoba připevněna. Nádobu nelze proto sejmut, je-li celek smontovaný na hnací jednotce.**
- Mixér nenechávejte běžet bez přestávky déle než jednu minutu - hrozí přehřátí.

Všechny potraviny jsou důkladně zpracovány během jedné minuty.

- Suché příměsi nedávejte do mixéru předem. Rozkrájejte je na kostky a vhažujte je plnicím otvorem ve víku přímo na běžící nože.
- Plastová nádoba (A993A): nesmí se v ní zpracovávat některá koření, jako např. hřebíček, kopr a římský kmín, neboť by se mohl poškodit plast, z něhož je nádoba vyrobena.
- Mixér není vhodný ke skladování. Nádobu nechávejte prázdnou před použitím i po něm.
- Led nedrťte samotný, vždy k němu přidejte trochu vody.
- A993A/A994A - nepřekračujte maximální kapacitu 1,2 litru.
- A996 - nepřekračujte maximální kapacitu 1,5 litru.

postup použití mixéru

- 1 Zkontrolujte, zda je těsnicí kroužek ⑤ nasazen správně na sekací jednotku ⑥.
- 2 Nasadte nádobu na sekací jednotku a otočením ji pevně zajistěte.
- Při nasazování a sejímání nádoby nenechávejte sekací jednotku stát na rovné ploše, neboť patka s pojistnými jazýčky musí mít při nasazení/sejmutí místo na uvolnění.
- 3 Příměsi vložte do nádoby mixéru.
- 4 Do víka vložte těsnění víka a nasadte do něj zátku plnicího otvoru.
- 5 A993A/994A - víko našroubujte na nádobu.
A996A - víko zatlačením nasadte na nádobu.
- 6 Sundejte kryt rychloběžného výstupu ①.
- 7 Kroutivým pohybem upevněte nádobu na rychloběžný výstup ②.
- 8 Spotřebič spusťte na maximální rychlost.

radý

- Úniku tekutiny zabráníte takto:
 - těsnicí kroužek před namontováním navlhčete a
 - Zkontrolujte, zda je nádoba pevně nasazena na sekací jednotku.
- Při přípravě majonézy dejte do nádoby mixéru všechny příměsi kromě oleje. Mixér spusťte, potom vyndejte z víka zátku, a postupně pomalým proudem nalévejte do směsi olej.
- Při zpracovávání hustých směsí, např. paštik apod., používejte pomalou až střední rychlost, mixér vypínejte a směs pomocí škrabky stírejte ze stěn nádoby. Pokud je směs příliš tuhá, přidejte více tekutiny.

čištění

- Před čištěním mixér rozmontujte.
- Před odšroubováním sekací jednotky nádobu vyprázdněte.

sekací jednotka

- 1 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
- 2 Sekací nože umyjte štětkou na nádobí pod proudem tekoucí vody. Spodek sekací jednotky musí zůstat suchý.
- 3 Nechte vyschnout.

další součásti

Umyjte v horké vodě s přípravkem na mytí nádobí.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

A turmixoló levesek, italok, pástétomok és majonéz kikeverésére, zsemle- és kekszmorzsa készítésére, valamint diófélék darálására alkalmas.

- ① a töltőnyílás kupakja
- ② fedél
- ③ fedél tömítése
- ④ turmixoló edény (műanyag A993A, üveg A994A, rozsdamentes acél, védőlemezzel A996A)
- ⑤ tömítő gyűrű
- ⑥ forgókés
- ⑦ biztonsági rögzítő fülek

az első használat előtt

A turmixoló alkatrészeit mosogassa el (l. tisztítás).

első a biztonság

- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a forgókés éleihez. A forgókést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- A turmixoló edényt csak a mellékelt, gyári forgókéssel szabad használni.
- Soha ne turmixoljon forró folyadékokat – ha véletlenül rosszul helyezi fel a turmixoló edény fedelét, a kiforrócsenő folyadék leforrázhatja.
- Mielőtt kézzel vagy bármilyen eszközzel a turmixoló edénybe nyúl, a robotgép hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból.
- Mindig ellenőrizze, hogy a turmixoló a biztonsági rögzítő fülek teljesen épek legyenek.

fontos megjegyzések

- **A forgókést csak akkor lehet a robotgépre szerelni, ha a turmixoló edényt és a kést előzőleg egymáshoz rögzítette. Hasonlóképpen, a turmixoló edényt mindaddig nem lehet levenni a forgókésről, amíg a kést le nem szerelte a robotgépről.**

- Ne használja a turmixolót egyhuzamban 1 percnél tovább, mert a motor túlmelegszik. Ha elérte a kívánt állapotot, azonnal kapcsolja ki a gépet.
- A száraz összetevőket ne tegye előre a turmixoló edénybe. Előbb kapcsolja be a gépet, és a kockára vágott darabokat a töltőnyíláson keresztül dobja a forgásban levő késre.
- Műanyag turmixoló edény (A993A): egyes fűszerek – pl. szegfűszeg, kapor, köménymag – károsítják az edény anyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- Ha jégkockát turmixol, előzőleg mindig adjon a jéghez egy kevés vizet is.
- A993A/A994A: a turmixolóval egyszerre legfeljebb 1,2 liter étel dolgozható fel.
- A996: a turmixolóval egyszerre legfeljebb 1,5 liter étel dolgozható fel. Soha ne lépje túl ezeket az értékeket.

a turmixoló használata

- 1 Ellenőrizze, hogy a tömítő gyűrű ⑤ szorosan illeszkedik-e a forgókés aljzatába ⑥.
- 2 Helyezze a turmixoló edényt a forgókés aljzatára, majd fordítsa el úgy, hogy az edény rögzüljön az aljzatra.
- A turmixoló edény fel- és leszerelésekor a forgókés aljzatát ne tegye kemény felületre, mert a biztonsági rögzítő fülek kiemelkednek az aljzat aljából.
- 3 A feldolgozandó ételt tegye a turmixoló edénybe.

- 4 Helyezze a fedél tömítését a fedél belső felületére, és a töltőnyílás kupakját is illessze a helyére.
- 5 A993A/A994A – csavarja a fedelet a turmixoló edényre.
A996A – nyomja a fedelet a turmixoló edényre.
- 6 Vegye le a nagysebességű meghajtó csomagtartó fedelét ❶.
- 7 Csavarja a turmixolót a meghajtó csomagra ❷.
- 8 Kapcsolja a gépet maximális sebességfokozatra.

megjegyzések

- A szivárgás elkerülése érdekében
 - a forgókés tömítő gyűrűjét előzőleg nedvesítse meg, és
 - Ellenőrizze, hogy a turmixoló edény és a forgókés alzata tökéletesen illeszkedik-e egymáshoz.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntsön minden hozzávalót a turmixoló edénybe, és kapcsolja be a gépet. Vegye le a töltőnyílás kupakját, és a nyíláson át – folyamatos turmixolás mellett – lassan és egyenletesen adja hozzá az olajat.
- Sűrű ételek (pl. pástétomok, mártások) feldolgozásakor alacsony és közepes sebességfokozatokat használjon, és szükség esetén kaparja le a turmixoló edény falára tapadt ételt. Ha turmixolás közben a gép erőlködik, adjon több folyadékot az ételhez.

tisztítás

- Tisztítás előtt mindig szedje szét a készüléket.
- A forgókés és a turmixoló edény szétszerelése előtt az edény tartalmát mindig öntse ki.

forgókés

- 1 Vegye le a tömítő gyűrűt, és mossa el.
- 2 A késeket folyó víz alatt, mosogatókefével tisztítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a kés aljzatának belső felülete száraz maradjon.
- 3 Hagyja megszáradni.

egyéb alkatrészek

Meleg, mosogatószeres vízben kézzel mossa el.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Używaj miksera do sporządzania zup, napojów, pasztetów, majonezu, tartej bułki, mielenia biszkoptów, orzechów i lodu.

- ① zatyczka wlewu/wsypu
- ② wieczko
- ③ uszczelka wieczka
- ④ dzbanek: poliakrylanowy A993A, szklany A994A, ze stali nierdzewnej A996A, wyposażony w osłonę bezpieczeństwa
- ⑤ uszczelka
- ⑥ zespół ostrzy
- ⑦ blokady bezpieczeństwa

przed użyciem po raz pierwszy

Umyj wszystkie części: patrz punkt "czyszczenie".

dla własnego bezpieczeństwa

- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Stosować wyłącznie pojemnik z zespołem ostrza dostarczonym w zestawie.
- Nigdy nie miksuj bardzo gorących płynów - jeśli wieczko nie będzie dobrze dokręcone i spadnie, to można się ochłapać.
- Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego przed włożeniem ręki lub narzędzia kuchennego do dzbanka.
- Należy zawsze sprawdzić, czy mikser i blokady bezpieczeństwa nie uległy uszkodzeniu.

uwaga

- **Zespół ostrza jest tak zaprojektowany, aby nie pasował do gniazda miksera, jeśli nie jest założony pojemnik. W efekcie pojemnika nie można wyjąć, gdy zespół jest zamontowany w urządzeniu.**

- Nigdy nie włączaj miksera na dłużej, niż jedną minutę, gdyż może się on przegrzać. Wyłącz natychmiast po osiągnięciu żądanej konsystencji przerobu.
- Nie wkładaj suchych produktów do dzbanka przed włączeniem miksera. Pokraj je w kostkę i wrzucaj przez zatyczkę wsypu, gdy mikser jest w biegu.
- Dzbanek poliakrylanowy (A993A): nie przerabiaj przypraw takich jak goździki, nasiona kopru lub kminku - mogą one uszkodzić tworzywo akrylowe.
- Nie używaj dzbanka jako słoika do przechowywania produktów. Niech będzie pusty przed użyciem i opróżniony po użyciu.
- Nigdy nie rozdrabniaj samego lodu - zawsze dodaj trochę wody.
- Dzbanki A993A/994A: nigdy nie miksuj więcej, niż 1,2 litra.
- Dzbanek A996A: nigdy nie miksuj więcej, niż 1,5 litra.

jak używać miksera

- 1 Upewnić się, że pierścień uszczelniający ⑤ znajduje się na swoim miejscu w zespole ostrza ⑥.
- 2 Umieścić pojemnik w zespole ostrza i obrócić, aż zaskoczy w miejscu.
- Podczas zakładania i zdejmowania pojemnika, zespół ostrza nie może opierać się na płaskiej powierzchni, ponieważ blokady bezpieczeństwa muszą swobodnie opadać podczas zakładania i zdejmowania pojemnika.
- 3 Włożyć/wleć składniki do dzbanka.
- 4 Założyć uszczelkę wieczka wewnątrz wieczka. Założyć zatyczkę wlewu.
- 5 A993A/A994A - nakręć wieczko na dzbanek. A996A - nasuń wieczko na dzbanek.
- 6 Zdejmij pokrywę końcówki szybkoobrotowej ①.

- 7 Nakręć mikser na końcówkę ②.
- 8 Przełącz prędkość na "max".

wskazówki

- Aby zapobiec nieszczelnościom:
 - zwilżij uszczelkę przed założeniem, oraz
 - Upewnić się, że pojemnik jest prawidłowo zamocowany w zespole ostrza.
- Robiąc majonez, umieść wszystkie składniki - za wyjątkiem oleju - w dzbanku. Włącz i podczas biegu zdejmij zatyczkę wlewu; następnie wlewaj olej powoli i równomiernie.
- Gęste mieszaniny, np. pasztety i smarowidła: stosuj prędkość niską do średniej, zgarniając w dół w miarę potrzeby. Jeśli są trudne do przerobu, dodaj więcej płynów.

czyszczenie

- Zawsze rozbierz zespół przed czyszczeniem.
- Przed przystąpieniem do odkręcania zespołu ostrza należy opróżnić pojemnik.

zespół ostrzy

- 1 Zdejmij i umyj uszczelkę.
- 2 Oczyszć ostrza szczoteczką pod kranem. Uważaj, aby spód zespołu ostrzy pozostawał suchy.
- 3 Zostaw do wyschnięcia.

inne części

Myj w ręku w gorącej wodzie mydlanej.

См. иллюстрации на передней странице

Измельчитель предназначен для приготовления супов, напитков, паштетов, майонеза, панировочных сухарей, бисквитных крошек, а также для измельчения орехов и кубиков льда.

- ① колпачок заливного отверстия
- ② крышка
- ③ уплотнитель крышки
- ④ чаша: из оргстекла (A993A), стеклянная (A994A), из нержавеющей стали (A996A) с защитным устройством
- ⑤ уплотнительное кольцо
- ⑥ ножевой блок
- ⑦ предохранительные блокировочные штыри

Перед первым использованием

Вымойте детали: см. раздел «Очистка».

Меры безопасности

- Не дотрагивайтесь до острых ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Сосуд должен использоваться только с тем ножевым блоком, который был поставлен с изделием.
- Поскольку неплотно закрытая крышка может стать причиной разбрызгивания жидкости, перемешивать горячие жидкости запрещается.
- Запрещается прикасаться к внутренним поверхностям чаши руками и кухонными принадлежностями при подключенном к розетке сетевом шнуре.
- До начала эксплуатации проверьте измельчитель и предохранительные блокировочные штыри на отсутствие повреждений.

Важная информация

- **Конструкция ножевого блока исключает его установку в гнезде миксера без предварительной установки сосуда. Кроме того, сосуд невозможно снять при установленном блоке.**
- Запрещается включать измельчитель более чем на одну минуту – это приведет к его перегреву. После получения требуемой консистенции продукта немедленно выключите измельчитель.
- Сухие ингредиенты в измельчитель до его включения не закладываются. При необходимости нарежьте их мелкими кусочками, снимите колпачок заливного отверстия и затем, при работающем электроприборе, последовательно помещайте кусочки в чашу.
- Во избежание повреждения чаши из оргстекла (A993A) не рекомендуется использовать электроприбор для измельчения таких специй, как гвоздика, укроп и семена тмина.
- Запрещается использовать измельчитель в качестве контейнера для хранения продуктов. Опорожняйте его перед использованием и после использования.
- При измельчении льда обязательно добавьте в чашу немного воды.
- Для модели A993A/A994A: запрещается смешивать более 1,2 л жидкости.
- Для модели A996A: запрещается смешивать более 1,5 л жидкости.

Как пользоваться измельчителем

- 1 При сборке кольцевое уплотнение ⑤ необходимо установить по месту в ножевой блок ⑥.
- 2 Установите сосуд в ножевой блок и, повернув, надежно зафиксируйте его.
- При установке и снятии сосуда ножевой блок не следует ставить на плоскую поверхность, поскольку, как при разборке, так и при сборке, предохранительные блокировочные штыри должны иметь возможность свободно опускаться.
- 3 Поместите ингредиенты в чашу.
- 4 Установите в крышку уплотнитель крышки. Установите колпачок заливного отверстия.
- 5 Установите крышку на чашу. Крышки электроприборов моделей A993A и A994A снабжены резьбой. При установке крышки электроприбора модели A996A просто нажмите на нее.
- 6 Снимите крышку ① с выходного отверстия привода высокой скорости.
- 7 Установите измельчитель в отверстие привода ②.
- 8 Переведите переключатель скорости в положение, соответствующее максимальной скорости («max»).

Советы

- Для предотвращения утечки:
 - перед установкой уплотнительного кольца смочите его водой
 - Убедитесь в том, что сосуд надежно зафиксирован на ножевом блоке.
- При приготовлении майонеза в измельчитель закладываются все ингредиенты, кроме растительного масла. Затем, при работающем электроприборе, удалите колпачок заливного отверстия и медленно и равномерно залейте масло.
- Для приготовления густых смесей, например паштета или соусов, используйте низкую или среднюю скорость. При необходимости удалите смесь со стенок чаши. Если смесь плохо перемешивается, добавьте жидкость.

Очистка

- Перед очисткой обязательно разберите изделие.
- Перед снятием ножевого блока полностью опорожните сосуд.

Ножевой блок

1. Снимите и промойте уплотнительное кольцо.
2. Тщательно вымойте ножи щеткой под краном. Не допускайте попадания воды в пространство под ножевым блоком.
3. Просушите блок на воздухе.

Прочие детали

Вымойте вручную горячей водой с мылом.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για σούπες, ροφήματα, πατέ, μαγιονέζα, τριμμένη φρυγανιά, τριμμένα μπισκότα, ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς και τριμμένο πάγο.

- ① πώμα
- ② καπάκι
- ③ δακτύλιος καπακιού
- ④ κανάτα: ακρυλική A993A, γυάλινη A994A, ανοξείδωτη A996A με προσαρμοσμένο σύστημα ασφάλειας
- ⑤ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑥ μονάδα λεπίδας
- ⑦ γλωττίδες ασφαλείας

πριν από την πρώτη χρήση

Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.

ασφάλεια

- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη μονάδα των λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε καυτά υγρά - αν δεν έχετε προσαρμόσει το καπάκι σταθερά και τύχει να αφαιρεθεί, μπορεί να σας πιτσιλίσουν.
- Πάντοτε αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα πριν βάλετε τα χέρια σας ή εργαλεία μέσα στην κανάτα.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το μπλέντερ και οι γλωττίδες ασφαλείας δεν έχουν υποστεί φθορά.

Σημαντική πληροφορία

- **Η μονάδα των λεπίδων έχει σχεδιαστεί ώστε να μην εφαρμόζει επάνω στην υποδοχή του μίξερ αν η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί στη θέση της. Συνεπώς η κανάτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί ενώ η μονάδα των λεπίδων βρίσκεται συναρμολογημένη επάνω στη συσκευή.**

- Ποτέ μην αφήνετε το μπλέντερ σε λειτουργία για περισσότερο από ένα λεπτό - θα υπερθερμανθεί. Θέστε το εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή.
- Μην τοποθετείτε ξηρά υλικά μέσα στο μπλέντερ πριν το θέσετε σε λειτουργία. Κόψτε τα σε κύβους και ρίξτε τα μέσα από την τρύπα στο καπάκι αφού αφαιρέσετε το πώμα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ακρυλική κανάτα (A993A): μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά όπως γαρίφαλα, άνηθο και σπόρους κύμινου - προκαλούν φθορά στο υλικό.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρήστε το άδειο πριν και μετά τη χρήση.
- Ποτέ μην τρίβετε πάγο μόνο του, προσθέτετε πάντα λίγο νερό.
- A993A/A994A - ποτέ μην αναμιγνύετε πάνω από 1,2 λίτρα.
- A996A - ποτέ μην αναμιγνύετε πάνω από 1,5 λίτρα.

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

- 1 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος ⑤ βρίσκεται στη θέση του μέσα στη μονάδα των λεπίδων ⑥.
- 2 Τοποθετήστε την κανάτα μέσα στη μονάδα των λεπίδων και στρέψτε σταθερά για να ασφαλίσει.
- Όταν προσαρμόζετε ή αφαιρείτε την κανάτα, η μονάδα των λεπίδων δεν πρέπει να ακουμπά σε επίπεδη επιφάνεια, καθώς οι γλωττίδες ασφαλείας πρέπει να είναι απασφαλισμένες κατά τη συναρμολόγηση/αποσυναρμολόγηση η.
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα.

- 4 Προσαρμόστε το δακτύλιο καπακιού στο εσωτερικό του καπακιού.
Προσαρμόστε το πώμα στο καπάκι.
- 5 A993A/A994A - βιδώστε το καπάκι επάνω στην κανάτα.
A996A - σπρώξτε το καπάκι προς τα κάτω.
- 6 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής ❶.
- 7 Βιδώστε το μπλέντερ επάνω στην υποδοχή ❷.
- 8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στο 'max'.

πρακτικές συμβουλές

- Για να αποφύγετε τις διαρροές:
 - βρέχετε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος πριν τον εφαρμόσετε και
 - Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα έχει ασφαλίσει καλά μέσα στη μονάδα των λεπίδων.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Έπειτα, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, αφαιρέστε το πώμα και προσθέστε το λάδι αργά και φροντίστε να πέφτει με ομοιόμορφη ροή από την τρύπα στο καπάκι.
- Παχύρρευστα μίγματα, π.χ. πατέ, ντιπ (μίγματα σάλτσας): χρησιμοποιείτε χαμηλή ως μεσαία ταχύτητα, σπρώχνοντας προς τα κάτω αν χρειάζεται το μίγμα από τα τοιχώματα. Αν είναι δύσκολο να επεξεργαστείτε το μίγμα, προσθέστε περισσότερο υγρό.

καθαρισμός

- Πάντοτε αποσυναρμολογείτε πριν τον καθαρισμό.
- Αδειάστε την κανάτα πριν ξεβιδώσετε τη μονάδα των λεπίδων.

μονάδα λεπίδας

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 2 Καθαρίστε τις λεπίδες κάτω από τη βρύση με μία βούρτσα. Διατηρήστε το κάτω μέρος της μονάδας λεπίδας στεγνό.
- 3 Αφήστε να στεγνώσουν.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι.

- عند اعداد الميونيز، ضع جميع المواد، باستثناء الزيت، في الجهاز. ثم، واثناء كون الجهاز قيد التشغيل، ازل سداة فتحة التعبئة، واضف الزيت ببطء وانتظام.
- انواع المزيج الكثيفة القوام مثل مزيج الفطائر، سوائل الغمس: استعمل سرعة منخفضة الى متوسطة. اذا صعبت المعالجة، اصف مزيدا من السائل.

التنظيف

- دائما، فكك قبل التنظيف.
- افرغ الوعاء قبل فك وحدة الشفرة.

وحدة الشفرة

- ١ ازل واغسل حلقة احكام السد.
- ٢ نصف الشفرة بفرشاة تحت ماء الحنفية.
- ٣ ابق الجهة التحتية لوحدة الشفرة جافة. دعها تجف.

الاجزاء الاخرى

تغسل باليد بمحلول ماء وصابون ساخن.

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

يستعمل جهاز التسييل (liquidiser) لاعداد انواع الحساء والمشروبات والفتائر والميونيز وكسر الخبز وكسر البسكويت ولتقطيع الجوز وجرش الثلج.

- لا تضع مواد جافة في جهاز التسييل قبل التشغيل. تقطع المواد الى مكعبات وتلقى خلال سداة منفذ التعبئة اثناء كون الجهاز مشغلا.
- الوعاء الاكريلي (A993A): لا تعالج توابل مثل القرنفل، الشبث او بذور الكمون - فهي تلحق الضرر بالبلاستيك الاكريلي.
- لا تستعمل الجهاز كحاوية تخزين. ابقه فارغا قبل وبعد الاستعمال.
- ابدا لا تجرش الثلج بمفرده، بل دائما اصف قليلا من الماء.
- A994A/A993A - ابدا لا تخلط اكثر من ١.٢ لتر (٢ باينت و ٢ اونصة سائل).
- A996A - ابدا لا تخلط اكثر من ١.٥ لتر (٢ باينت و ١٢ اونصة سائل).

① سداة منفذ التعبئة

② الغطاء

③ طوق احكام سد الغطاء

④ الوعاء: بلاستيك اكريلي A993A، زجاج A994A، فولاذ لا يصدأ A996A

⑤ حلقة احكام السد

⑥ وحدة الشفرة

⑦ نتوءات ترابط الامان

قبل الاستعمال للمرة الاولى

اغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

لاستعمال جهاز التسييل

السلامة

- لا تلمس الشفرة الحادة. ابق وحدة الشفرة بعيدة كل البعد عن الاطفال.
- استعمل الوعاء فقط مع وحدة الشفرة المزودة.
- ابدا لا تخلط سوائل ساخنة جدا - اذا لم تقم بتركيب الغطاء باحكام وخرج الغطاء من محله فقد تتعرض الى تناثر المواد عليك.
- دائما افصل الجهاز من الكهرباء قبل ادخال يدك او الادوات في الوعاء.
- تأكد دائما من ان الجهاز ونتوءات ترابط الامان غير متضررة.

ملاحظات هامة

- ان وحدة الشفرة مصممة بحيث لا يمكن تركيبها في منفذ جهاز المزج ما لم يكن الوعاء مركبا في محله.
- وكنتيجة لذلك لا يمكن ازالة الوعاء عندما تكون الوحدة مجمعة على الجهاز.

- ابدا لا تشغل جهاز التسييل لمدة تزيد عن دقيقة واحدة - فسوف يتعرض الى فرط الاحماء. اوقف التشغيل حال الوصول الى القوام المرغوب.

- ١ تأكد ان حلقة حكام السد ⑤ في مكانها الصحيح في وحدة الشفرة ⑥.
- ٢ ضع الوعاء في وحدة الشفرة وابرمه بحزم لا تقاله في محله.
- × عند تركيب او ازالة الوعاء، فإن وحدة الشفرة يجب الا تستند على سطح مستوي، حيث ان نتوءات ترابط الامان يجب ان تبقى حرة في النزول الى الاسفل اثناء التركيب/التفكيك.
- ٣ ضع المواد في الوعاء.
- ٤ ثبت طوق احكام سد الغطاء داخل الغطاء.
- ٥ A994A/A993A - ابرم الغطاء على الوعاء.
- A996A - ادفع الغطاء الى الاسفل.
- ٦ ازل غطاء منفذ السرعة المرتفعة ①.
- ٧ ابرم جهاز التسييل على المنفذ ②.
- ٨ شغل على السرعة القصوى "max".

ملاحظات مفيدة

- لمنع التسرب:
 - بلل حلقة احكام السد قبل تركيبها؛ و
 - تأكد ان الوعاء مقللا باحكام على وحدة الشفرة.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

54593/1