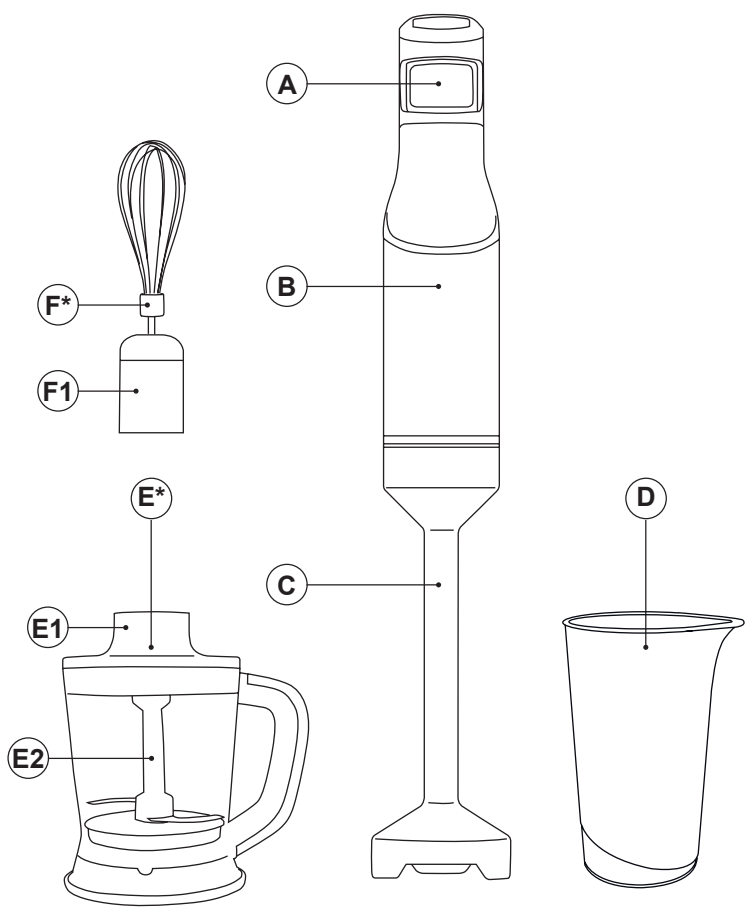


HB1500XE - HBA1500XE



- ES.** Instrucciones de uso
- EN.** Instructions for use
- FR.** Mode d'emploi
- PT.** Instruções de uso
- IT.** Istruzioni per l'uso
- CA.** Instruccions d'ús
- DE.** Gebrauchsanleitung
- NL.** Gebruiksaanwijzing
- RO.** Instrucțiuni de utilizare
- PL.** instrukcja obsługi
- BG.** Инструкция за употреба
- EL.** Οδηγίες χρήσης
- CS.** Návod k použití
- AR.** مجعد الشعر غلاية

taurus



(*) Solo disponible en el modelo / Only available in the model HBA1500E.

ES

(Instrucciones originales)

BATIDORA DE VARILLA**HB1500X****HBA1500X****DESCRIPCIÓN**

A	Pulsador regulador de velocidad
B	Cuerpo motor
C	Varilla
D	Vaso medidor
E	Picador (*)
E1	Tapa
E2	Set de cuchillas
F	Batidor (*)
F1	Grupo reductor del accesorio batidor

(*) Solo disponible en el modelo HBA1500X.

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

UTILIZACIÓN Y CUIDADO

Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.

No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.

No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceder a sustituirlos inmediatamente.

No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.

Guarde este aparato fuera del alcance de niños y personas con problemas físicos, sensoriales o mentales reducidos o falta de experiencia y conocimiento.

Mantener el aparato en buen estado. Comprobar que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.

Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas

instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.

No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.

No utilizar el aparato con productos congelados o que contengan huesos.

No utilizar el aparato con la varilla más de 50 segundos seguidos, realizar pausas de 4 minutos.

Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.

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

Comprobar que se ha retirado todo el material de embalaje del producto.

Antes de usar el producto por primera vez, limpiar las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Preparar el aparato de acuerdo con la función que desea utilizar.

USO:

Extender completamente el cable antes de enchufar.

Acoplar el accesorio que desee utilizar.

Enchufar el aparato a la red eléctrica.

Poner el aparato en marcha con el pulsador.

Seleccionar la velocidad deseada según la presión ejercida.

Trabajar el alimento que desee procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:

Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el pulsador de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

Parar el aparato, retirando la presión sobre el pulsador.

Desenchufar el aparato de la red eléctrica.

Limpiar el aparato.

ACCESORIOS:

ACCESORIO VARILLA:

Este accesorio se utiliza para hacer salsas, sopas, mayonesas, batidos, comida para bebés...

Acoplar la varilla al cuerpo motor.

Introducir los alimentos en el vaso medidor y poner el aparato en marcha.

Desacoplar la varilla, extrayéndola para su posterior limpieza.

ACCESORIO PICADOR:

Este accesorio se utiliza para picar verduras, carne...

Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartílagos, etc....

Colocar las cuchillas e introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador.

Colocar la tapa en el vaso picador hasta que encaje.

Unir la tapa al cuerpo motor y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado).

Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.

Desacoplar el aparato de la tapa y retirar las cuchillas antes de vaciar el picador.

NOTA 1: no superar la mitad del vaso picador cuando se trabaje con alimentos sólidos.

IMPORTANTE: no retirar la tapa hasta que las cuchillas estén completamente detenidas.

ACCESORIO BATIDOR:

Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...

Insertar el batidor en el grupo reductor (F1). Unir este conjunto al cuerpo motor.

En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo

resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.

Retirar el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor.

Nota 1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).

LIMPIEZA

Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico, como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.

Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.

Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

-Vaso medidor

-Vaso picador

-Batidor

La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.

A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Ingrediente	Accesorio recomendado	Cantidad recomendada	Tiempo
Papilla	Varilla	100-400 ml	50 s
Fruta	Varilla	100-200 ml	50 s
Verduras	Varilla	100-200 ml	50 s
Salsas	Varilla	100-700 ml	50 s
Batidor	Varilla	100-500 ml	50 s
Especias	Picador	20 g	10-30 s
Carne	Picador	450 g	4 s
Frutos secos	Picador	200 g	30 s
Queso	Picador	150 g	30 s
Pan	Picador	1 rebanada	20 s
Huevos duros	Picador	2 huevos	5 s
Cebollas	Picador	100 g	10 s

EN

(Original instructions)

HAND BLENDER**HB1500X****HBA1500X****DESCRIPTION**

A	Speed control button
B	Motor body
C	Stick-blender accessory
D	Measuring cup
E	Chopper (*)
E1	Lid
E2	Blades set
F	Whisk (*)
F1	Whisk adapter fitting

(*) Only available in the model HBA1500X.

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

USE AND CARE

Fully extend the appliance's power cable before each use.

Only use the appliance if its accessories are correctly fitted.

Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.

Do not use the appliance if the on/off switch does not work.

Store this appliance out of reach of children and persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.

Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed, and ensure there are no broken parts or anomalies that may prevent the machine from operating correctly.

Use the appliance and its accessories and tools following these instructions, considering the working conditions and the work to be performed. Using the appliance for operations

different from those intended could result in a hazardous situation.

Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.

Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.

Do not use the device with the stick-blender for more than 50 seconds at a time, pausing for 4 minutes.

As a reference, in the annexed table appears several recipes that include the amount of food to process and the operating time of the apparatus.

INSTRUCTIONS FOR USE**BEFORE USE:**

Make sure that all products' packaging has been removed.

Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food as described in the cleaning section.

Prepare the appliance according to the function you wish to use.

USE:

Extend the cable entirely before plugging it in.

Attach the accessory you want to use.

Connect the appliance to the mains.

Turn the appliance on by using the speed control button. Select the desired speed according to the pressure exerted.

Work with the food you want to process.

ELECTRONIC SPEED CONTROL:

The control button (A) can regulate the appliance's speed. This function is handy, as it allows to adapt the appliance's speed to the type of work that needs to be done.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

Stop the appliance by releasing the pressure on the button.

Unplug the appliance from the mains.

Clean the appliance.

ACCESSORIES:

STICK BLENDER ACCESSORY:

This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food...

Attach the stick to the motor body.

Put the food to be prepared in the cup and turn the appliance on by using the speed control button.

For further cleaning, detach and remove the stick.

CHOPPING ACCESSORY:

This accessory is used to chop vegetables, meat...

To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc., from the meat.

Put the blades set and the food to be prepared in the chopping container.

Put the lid in the chopper until it fits into place.

Attach the unit to the cover and turn the appliance on (be careful: do not turn the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected).

Stop the appliance when the food reaches the desired texture.

Detach the unit from the cover and release the lid.

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

IMPORTANT: do not release the lid until the blades are completely stopped.

WHISK ACCESSORY:

This accessory is used to whip cream, beat egg whites...

Insert the whisk into the adapter fitting (F1). Attach the unit to the motor body.

Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.

Remove the whisk accessory and release the adapter fitting.

Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

CLEANING

Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.

Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry it.

Do not use solvents, or products with an acid or base pH, such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.

It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food that remains.

If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.

The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):

- Measuring cup
- Chopper
- Whisk

The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or the sink must allow the water to drain away easily.

Then dry all parts before their assembly and storage.

Ingredient	Recom. accessory	Recom. quantity	Time
Baby food	Stick-blender	100-400 ml	50 s
Fruit	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Vegetables	Stick-blender	100-200 ml	50 s
Sauces	Stick-blender	100-700 ml	50 s
Batters	Stick-blender	100-500 ml	50 s
Herbs	Chopper	20 g	10-30 s
Meat	Chopper	450 g	4 s
Nuts	Chopper	200 g	30 s
Cheese	Chopper	150 g	30 s
Bread	Chopper	1 slice	20 s
Hardboiled eggs	Chopper	2 eggs	5 s
Onions	Chopper	100 g	10 s

FR

(Traduit des instructions originales)

MIXEUR**HB1500X****HBA1500X****DESCRIPTION**

A	Bouton de réglage de la vitesse
B	Corps moteur
C	Fouet
D	Verre-doseur
E	Hachoir (*)
E1	Couvercle
E2	Ensemble de lames
F	Batteur (*)
F1	Groupe réducteur de l'accessoire de hachage

(*) Uniquement disponible pour le modèle HBA1500X.

Si votre modèle ne dispose pas des accessoires préalablement décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des Services d'assistance technique.

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.

Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.

Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.

Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.

Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.

Ne pas utiliser l'appareil avec la tige pendant plus de 50 secondes de suite. Effectuer des pauses de 4 minutes.

À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de fonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI**CONSIGNES PRÉALABLES:**

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée.

UTILISATION:

Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

Fixer l'accessoire à utiliser.

Brancher l'appareil au réseau électrique.

Mettre en marche l'appareil, en appuyant sur la commande. Sélectionner la vitesse souhaitée en fonction de la pression exercée.

Travailler l'aliment désiré.

RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE:

Il est possible de contrôler la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de réglage de la vitesse (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

APRÈS L'UTILISATION DE L'APPAREIL:

Arrêter l'appareil, en cessant d'appuyer sur le bouton poussoir.

Débrancher l'appareil de la prise secteur.

Nettoyer l'appareil.

ACCESSOIRES:

ACCESSOIRE FOUET:

Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...

Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche.

Introduire les aliments à élaborer dans le verre doseur et allumer l'appareil.

Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

ACCESSOIRE DE HACHAGE:

Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes...

Pour éviter d'endommager l'appareil, retirer les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.

Placer les lames et introduire les aliments à préparer dans le bol de hachage.

Placer le couvercle réducteur sur le bol de hachage jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

Assembler le couvercle et le corps moteur et mettre en marche l'appareil (Attention: ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas soigneusement assemblé)

Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.

Détacher l'appareil du couvercle et retirer les lames avant de vider le hachoir.

REMARQUE 1 : ne pas dépasser la moitié du bol de hachage lorsqu'on travaille avec des aliments solides.

REMARQUE 2 : si vous travaillez avec des aliments liquides, ne pas dépasser les 300 ml.

IMPORTANT: NE PAS RETIRE LE COUVERCLE TANT QUE LES LAMES NE SE SONT PAS COMPLÈTEMENT ARRÊTÉES. ACCESSOIRE BATTEUR:

Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...

Insérer le batteur dans le groupe réducteur.

Joindre cet ensemble au corps du moteur.

Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.

Retirer l'accessoire batteur, libérer le groupe réducteur.

Nota1: Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).

NETTOYAGE

Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :

- Verre-doseur
- Bol de hachage
- Mixeur

Veiller à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.

Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

Ingrédient	Accessoire recommandé	Quantité recommandée	Temps
Bouillie	Fouet	100-400 ml	50 s
Fruits	Fouet	100-200 ml	50 s
Légumes	Fouet	100-200 ml	50 s
Sauces	Fouet	100-700 ml	50 s
Mélangea	Fouet	100-500 ml	50 s
Épices	Robot hachoir	20 g	10-30 s
Viande	Robot hachoir	450 g	4 s
Fruits secs	Robot hachoir	200 g	30 s
Fromage	Robot hachoir	150 g	30 s
Pain	Robot hachoir	1 tranche	20 s
Œufs durs	Robot hachoir	2 œufs	5 s
Oignons	Robot hachoir	100 g	10 s

PT

(Traduzido das instruções originais)

VARINHA MÁGICA**HB1500X****HBA1500X****DESCRIÇÃO**

A	Botão regulador da velocidade
B	Corpo do motor
C	Varinha
D	Copo doseador
E	Picador (*)
E1	Tampa
E2	Conjunto de lâminas
F	Varinha (*)
F1	Grupo redutor do acessório baterador

(*) Apenas disponível no modelo HBA1500X.

Caso o modelo do seu aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.

Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.

Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.

Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.

Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento

ConsERVE o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.

Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções,

tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.

Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.

Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.

Não utilize o aparelho com a varinha mais de 50 segundos seguidos, faça pausas de 4 minutos.

Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.

MODO DE UTILIZAÇÃO**NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:**

Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

Prepare o aparelho consoante a função pretendida.

UTILIZAÇÃO:

Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.

Encaixar o acessório que deseja utilizar.

Ligue o aparelho à corrente elétrica.

Coloque o aparelho em funcionamento, accionando o comando selector. Selecione a velocidade desejada dependendo da pressão exercida.

Processe os alimentos.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE:

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

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

Parar o aparelho, retirando a pressão sobre o botão.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS:

ACESSÓRIO VARETA:

Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, etc.

Encaixar a varinha no corpo do motor, girando-o no sentido indicado pela seta.

Introduza os alimentos no copo de medida e coloque o aparelho em funcionamento.

Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

ACESSÓRIO PICADOR:

Este acessório serve para picar vegetais ou carnes.

Para evitar causar danos ao aparelho, retire da carne todos os ossos, nervos, cartilagem, etc.

Coloque as lâminas e introduza os alimentos a processar no copo da picadora.

Coloque a tampa no copo da picadora até que encaixe.

Encaixe a tampa ao corpo do motor e ligue o aparelho (Atenção: nunca ligar o aparelho se todo o conjunto ainda não estiver devidamente colocado e acoplado)

Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.

Desencaixe o aparelho da tampa e remover as lâminas antes de esvaziar a picadora.

NOTA 1: não ultrapasse metade da capacidade do copo da picadora quando processar alimentos sólidos.

NOTA 2: no caso de processar alimentos líquidos, não ultrapasse os 300 ml.

IMPORTANTE: Não abrir a tampa até que as lâminas estejam totalmente paradas.

ACESSÓRIO BATEDOR :

Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.

Inserir a varinha mágica no conjunto do redutor. Unir este conjunto ao corpo do motor.

Coloque os ingredientes num recipiente largo e ligue o aparelho. Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha no sentido dos ponteiros do relógio.

Parar o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.

Retire a varinha e liberte o grupo redutor.

Nota1: Não trabalhe a velocidades altas com este acessório montado porque pode provocar defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).

LIMPEZA

Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas, pois estão muito afiadas.

Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):

- Copo doseador
- Copo da picadora
- Varinha

A posição de escoamento/secagem das peças laváveis na máquina ou lava-louças deve permitir o escoamento da água com facilidade.

Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

Ingrediente	Acessório recomendado	Quantidade recomendada	Tempo
Papas	Varinha mágica	100-400 ml	50 s
Fruta	Varinha mágica	100-200 ml	50 s
Legumes	Varinha mágica	100-200 ml	50 s
Molhos	Varinha mágica	100-700 ml	50 s
Mexer	Varinha mágica	100-500 ml	50 s
Especiarias	Picadora	20 g	10-30 s
Carne	Picadora	450 g	4 s
Frutos secos	Picadora	200 g	30 s
Queijo	Picadora	150 g	30 s
Pão	Picadora	1 fatia de pão	20 s
Ovos cozidos	Picadora	2 ovos	5 s
Cebolas	Picadora	100 g	10 s

IT

(Tradotto dal manuale di istruzioni originale)

FRULLATORE A IMMERSIONE**HB1500X****HBA1500X****DESCRIZIONE**

A	Pulsante regolatore della velocità
B	Corpo motore
C	Gambo mixer
D	Misurino dosatore
E	Tritatutto (*)
E1	Coperchio
E2	Set di lame
F	Frusta (*)
F1	Gruppo riduttore dell'accessorio per frullare

(*) Disponibile solo nel modello HBA1500X.

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

PRECAUZIONI D'USO

Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.

Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non funziona.

Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza

Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.

Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.

Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.

Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.

Non utilizzare l'apparecchio con il gambo per più di 50 secondi continuativi, ma fare delle pause di 4 minuti.

Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.

MODALITÀ D'USO**PRIMA DELL'USO:**

Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.

Prviamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare.

USO:

Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.

Inserire l'accessorio che si desidera utilizzare-

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Avviare l'apparecchio azionando il comando selettore. Selezionare la velocità desiderata in base alla pressione esercitata.

Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ:

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

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

Arrestare l'apparecchio rilasciando la pressione dal pulsante.

Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Pulire l'apparecchio.

ACCESSORI:

ACCESSORIO FRUSTA:

Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...

Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia.

Inserire gli alimenti nel bicchiere misurino e avviare l'apparecchio.

Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

ACCESSORIO TRITATUTTO:

Indicato per tritare carne e verdura...

Per evitare danni all'apparecchio, pulire la carne da ossa, cartilagini, nervi, ecc....

Posizionare le lame e inserire gli alimenti da lavorare nella caraffa del tritatutto.

Posizionare il coperchio sulla caraffa del tritatutto in modo che si incastrino perfettamente.

Accoppiare il coperchio al corpo motore e azionare l'apparecchio (Attenzione: non avviare l'apparecchio se tutto l'insieme non è perfettamente accoppiato ed incastrato).

Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.

Sganciare il coperchio dall'apparecchio e rimuovere le lame prima di svuotare il tritatutto.

NOTA 1: quando si lavora con alimenti solidi, non riempire oltre la metà della caraffa del tritatutto.

NOTA 2: se si lavora con alimenti liquidi, non superare i 300 ml.

IMPORTANTE: non rimuovere il coperchio finché le lame non si siano completamente arrestate.

FRUSTA:

Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.

Inserire il frullatore nel gruppo riduttore. Unire questo insieme al corpo motore.

Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.

Quando l'alimento acrilammide la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.

Sganciare la frusta dal blocco di fissaggio e quest'ultimo dal corpo motore.

Nota1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).

PULIZIA

Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.

Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.

Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.

Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.

Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.

La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.

I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio leggero):

- Misurino dosatore
- Caraffa del tritatutto
- Frullatore

La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.

Prima di montare e riporre l'apparecchio,
asciugare bene tutti i pezzi.

Ingrediente	Accessorio raccomandato	Quantità raccomandata	Tempo
Pappa	Gambo mixer	100-400 ml	50 s
Frutta	Gambo mixer	100-200 ml	50 s
Verdure	Gambo mixer	100-200 ml	50 s
Salse	Gambo mixer	100-700 ml	50 s
Miscele	Gambo mixer	100-500 ml	50 s
Spezie	Tritatutto	20 g	10-30 sec.
Carne	Tritatutto	450 g	4 s
Frutta secca	Tritatutto	200 g	30 s
Formaggio	Tritatutto	150 g	30 s
Pane	Tritatutto	1 fetta	20 s
Uova sode	Tritatutto	2 uova	5 s
Cipolle	Tritatutto	100 g	10 s

CA

(Traduït a partir de les instruccions originals)

Batedora de vareta

HB1500X

HBA1500X

DESCRIPCIÓ

A	Polsador regulador de velocitat
B	Cos motor
C	Vareta
D	Vas mesurador
E	Picador (*)
E1	Tapa
E2	Set de fulles
F	Batedor (*)
F1	Grup reductor de l'accessori batedor

(*) Només disponible en el model HBA1500X.

En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

UTILITZACIÓ I CURA

Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.

No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.

No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.

No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engageda/aturada no funciona.

Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.

Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.

No feu servir l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.

No feu servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.

No feu servir l'aparell amb la vareta més de 50 segons seguits. Feu pauses de 4 minuts.

Com a orientació en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes que inclouen la quantitat d'aliment per processar i el temps de funcionament de l'aparell.

INSTRUCCIONS D'ÚS**NOTES PRÈVIES A L'ÚS:**

Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emballatge del producte.

Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu fer servir:

ÚS:

Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.

Acobieu-hi l'accessori que voleu fer servir.

Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Poseu l'aparell en marxa accionant el polsador. Seleccioneu la velocitat desitjada segons la pressió exercida.

Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:

Es pot controlar la velocitat de l'aparell, simplement actuant sobre el polsador de control de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell a el tipus de treball que es necessiti realitzar.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

Atureu l'aparell i retireu la pressió sobre el polsador.

Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.

Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS:

ACCESSORI VARETA:

Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, etc.

Acobleu la vareta al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa.

Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas mesurador i poseu l'aparell en marxa.

Desacobleu la vareta girant en sentit contrari a la fletxa i traieu-la per netejar-la després.

ACCESSORI PICADOR:

Aquest accessori serveix per a picar vegetals o carns, etc.

Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartílags, etc., de la carn.

Col·loqueu-hi les fulles i introduïu els aliments que vulgueu elaborar-hi en el vas picador.

Col·loqueu la tapa en el vas picador fins que encaixi.

Uniu la tapa al cos motor i engegueu l'aparell (Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està ben assentat i acoblat).

Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.

Desacobleu el cos motor de la tapa i traieu les fulles abans de buidar el picador.

NOTA 1: no supereu la meitat del vas picador quan treballeu amb aliments sòlids.

NOTA 2: en cas de treballar amb aliments líquids, no supereu els 300 ml.

IMPORTANT: no retireu la tapa fins que les fulles s'hagin aturat del tot.

ACCESSORI BATEDOR:

Aquest accessori serveix per a muntar nata, clares, etc.

Inseriu el batedor al grup reductor. Uniu aquest conjunt al cos motor.

En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.

Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.

Lleveu l'accessori batedor i allibereu el grup reductor.

Nota1: No treballeu a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el batedor (centrifugació dels filferros).

NETEJA

Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.

No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.

No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.

Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.

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

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

- Vas mesurador.
- Vas picador
- Batedor

La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.

A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

Ingredient	Accessori recomanat	Quantitat recomanada	Temps
Farinetes	Vareta	100-400 ml	50 s
Fruita	Vareta	100-200 ml	50 s
Verdura	Vareta	100-200 ml	50 s
Salses	Vareta	100-700 ml	50 s
Mescles	Vareta	100-500 ml	50 s
Espècies	Picador	20 g	10-30 s
Carn	Picador	450 g	4 s
Fruites seques	Picador	200 g	30 s
Formatge	Picador	150 g	30 s
Pa	Picador	1 llesca	20 s
Ous durs	Picador	2 ous	5 s
Cebes	Picador	100 g	10 s

DE

(Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

HANDRÜHRGERÄT**HB1500X****HBA1500X****BESCHREIBUNG**

A	Taste zur Geschwindigkeitsregelung
B	Motorblock
C	Stab
D	Messglas
E	Hackaufsatz (*)
E1	Deckel
E2	Messerset
F	Mixer (*)
F1	Untersetzungsgetriebe für Schlagwerkzubehör

(*) Nur für Modell HBA1000X verfügbar.

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

GEBRAUCH UND PFLEGE

Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.

Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.

Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.

Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.

Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.

Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.

Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.

Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.

Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.

Verwenden Sie das Gerät mit dem Stab nicht länger als 50 Sekunden am Stück, machen Sie Pausen von 4 Minuten.

Als Anhaltspunkt dient die nachstehende Tabelle, in der verschiedene Speisen mit den zu verarbeitenden Mengen und der Betriebsdauer des Gerätes aufgeführt sind.

BENUTZUNGSHINWEISE**VOR DER BENUTZUNG:**

Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten:

BENUTZUNG:

Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.

Bringen Sie das gewünschte Zubehör an.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Kegel des Schalters das Gerät in Betrieb setzen. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit entsprechend dem ausgeübten Druck.

Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

ELEKTRONISCHE**GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE:**

Die Geschwindigkeit des Geräts kann einfach durch Drücken der Geschwindigkeitskontrolltaste gesteuert werden. (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie durch Betätigen der Drucktaste den Druck entweichen.

Den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen.

Reinigen Sie das Gerät.

ZUBEHÖR:

SCHNEEBESEN:

Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...

Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen.

Geben Sie die Lebensmittel in den Messbecher und starten Sie das Gerät.

Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

ZERKLEINERER:

Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch...

Um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Sehnen, etc. aus dem Fleisch.

Setzen Sie die Messer ein und geben dann die zu verarbeitende Lebensmittel in den Becher des Zerkleinerers.

Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, bis er einrastet.

Bringen Sie den Deckel am Motorgehäuse an und starten Sie das Gerät (Achtung: Starten Sie das Gerät nicht, wenn die gesamte Baugruppe nicht richtig sitzt und angekoppelt ist).

Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.

Lösen Sie das Gerät vom Deckel und entfernen Sie die Messer, bevor Sie den Zerkleinerer entleeren.

ANMERKUNG 1: Beim Arbeiten mit festen Nahrungsmitteln darf der Behälter des Zerkleinerers nur bis zur Hälfte gefüllt werden.

ANMERKUNG 2: Beim Arbeiten mit flüssigen Lebensmitteln, darf der Behälter nur mit 300 ml Flüssigkeit gefüllt werden.

WICHTIG: Nehmen sie die Abdeckung erst dann ab, wenn die Messer vollständig stillstehen.

SCHLÄGERZUBEHÖR:

Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...

Den Schneebesens in die Getriebegruppe stecken. Befestigen Sie diese Baugruppe am Motorgehäuse.

Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Schneebesens im Uhrzeigersinn zu bewegen.

Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.

Den Schaumschläger entfernen und die Getriebegruppe freigeben.

Anmerkung1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schneebesensarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).

PUNKTE

Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.

Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.

Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.

Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.

Folgende Teile sind für die Reinigung
in warmem Seifenwasser oder in der
Spülmaschine (kurzes Spülprogramm)
geeignet:

- Dosiergefäß
- Behälter Zerkleinerer
- Mixer

Die Abtropf-/Abtrocknungsposition der im
Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren
Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf
ermöglichen.

Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das
Gerät montieren und aufbewahren.

Zutaten	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Menge	Zeit
Brei	Schneebesen	100-400 ml	50 s
Früchte	Schneebesen	100-200 ml	50 s
Verdura	Schneebesen	100-200 ml	50 s
Salsas	Schneebesen	100-700 ml	50 s
Mischungen	Schneebesen	100-500 ml	50 s
Gewürze	Zerkleinerer	20 g	10-30 s
Fleisch	Zerkleinerer	450 g	4 s
Nüsse	Zerkleinerer	200 g	30 s
Käse	Zerkleinerer	150 g	30 s
Pan	Zerkleinerer	1 Scheibe	20 s
Gekochte Eier	Zerkleinerer	2 Eier	5 s
Zwiebeln	Zerkleinerer	100 g	10 s

NL

(Vertaald van de originele instructies)

STAAFMIXER**HB1500X****HBA1500X****BESCHRIJVING**

A Drukknop voor snelheidscontrole

B Motorlichaam

C Staafmixer

D Maatglas

E Hakker (*)

E1 Deksel

E2 Messenset

F Mixer (*)

F1 Reductiegroep van de mixer

(*) Alleen beschikbaar voor model HBA1500X.

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Service.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.

Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.

Gebruik het apparaat niet als de start/stop knop niet werkt.

Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.

Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de omstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden kan gevaarlijk zijn.

Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.

Plaats geen bevroren ingrediënten of beenderen in het apparaat.

Gebruik het apparaat met garde nooit langer dan 50 seconden achtereens; wissel af met pauzes van 4 minuten.

Ter oriëntatie treft u in de tabel in de bijlage een aantal recepten aan met de hoeveelheid te verwerken ingrediënten en de werkingsduur van het apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZING**OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:**

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

Breng het apparaat in gereedheid in overeenstemming met de functie die u wilt uitvoeren.

GEBRUIK:

Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Koppel het gewenste accessoire aan.

Steek de stekker in het stopcontact.

Zet het apparaat aan met de drukknoop.

Selecteer de gewenste snelheid door harder of minder hard te drukken.

Verwerk de gewenste ingrediënten.

ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:

Men kan de snelheid van het apparaat variëren door eenvoudig op de knop voor snelheidscontrole te drukken (A). Deze functie is erg nuttig, omdat men hiermee de snelheid aan de uit te voeren taak aan kan passen.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

Laat de drukknop los om het apparaat te stoppen.

Trek de stekker uit het stopcontact.

Reinig het apparaat.

ACCESSOIRES:

STAAFMIXER ACCESSOIRE:

Dit accessoire dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding...

Draai de garde in de richting van de pijlen om haar op het motorlichaam te monteren.

Plaats de ingrediënten in de maatbeker en zet het apparaat aan.

Koppel de staaf los door haar tegen de richting van de pijl in te draaien en maak haar schoon.

HAKMOLEN

Dit accessoire dient om plantaardige producten, vlees, enz., fijn te hakken.

Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen en dergelijke om beschadiging te voorkomen.

Breng de messen aan en plaats het te bereiden voedsel in de kan van de hakmolen.

Plaats het deksel op de kan van de hakmolen zodat het goed zit.

Sluit het deksel aan op het motorlichaam en zet het apparaat aan (Let op: zet het apparaat niet aan als het geheel niet goed bevestigd en aangekoppeld is).

Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.

Koppel het apparaat los van het deksel en verwijder de messen voordat u de kan leegt.

OPMERKING 1: vul de kan van de hakker bij vaste voedingsmiddelen tot minder dan de helft.

OPMERKING 2: vul de kan bij vloeibare voedingsmiddelen tot minder dan 300 ml.

BELANGRIJK: verwijder het deksel pas als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.

GARDE-ACCESSOIRE:

Dit accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...

Steek de garde in de reductiegroep. Koppel dit geheel aan het motorlichaam.

Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de mixer in een cirkel rechtsom te bewegen.

Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste donkerbruin heeft.

Verwijder de garde en koppel de reductiegroep los.

Opmerking 1: Gebruik dit accessoire nooit op hoge snelheid, aangezien de garde daardoor beschadigd kan worden (de draden kunnen uit elkaar vliegen).

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.

Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.

Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.

De volgende onderdelen mogen met warm zeepsop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):

- Maatglas
- Kan van de hakmolen
- Mixer

Plaats de schoongemaakte delen zodanig in de vaatwasser of het afdruiptrek dat het water makkelijk kan weglopen.

Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

Ingrediënt	Aanbevolen hulpstuk	Aanbevolen hoeveelheid	Tijd
Pap	Staafmixer	100-400 ml	50 s.
Fruit	Staafmixer	100-200 ml	50 s.
Groenten	Staafmixer	100-200 ml	50 s.
Sauzen	Staafmixer	100-700 ml	50 s.
Mengsels	Staafmixer	100-500 ml	50 s.
Kruiden	Hakker	20 g	10–30 s
Vlees	Hakker	450 g	4 s
Noten	Hakker	200 g	30 s.
Kaas	Hakker	150 g	30 s.
Brood	Hakker	1 sneetje	20 s.
Hardgekookte eieren	Hakker	2 eieren	5 s
Uien	Hakker	100 g	10 s.

RO

(Translat din instrucțiunile originale)

BLENDER DE MÂNĂ**HB1500X****HBA1500X****DESCRIERE**

A	Buton de control al vitezei
B	Corpul motorului
C	Accesoriu blender vertical
D	Cană de măsurat
E	Tocător (*)
E1	Capac
E2	Set de lame
F	Tel (*)
F1	Fiting adaptor pentru tel

(*) Disponibil doar pentru modelul HBA1500X.

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.

Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.

Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.

Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.

Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.

Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.

Utilizați aparatul, accesoriile și ustensilele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de utilizare poate implica o situație periculoasă.

Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.

Nu utilizați aparatul cu alimente congelate sau care conțin oase.

Nu utilizați dispozitivul cu blenderul manual mai mult de 50 de secunde per utilizare, făcând o pauză de patru minute între utilizări.

Ca referință, tabelul anexat cuprinde câteva rețete, inclusiv cantitatea de alimente de procesat și timpul de funcționare a aparatului.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZARE:

Asigurați-vă că ați înlăturat toate ambalajele produsului.

Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

UTILIZARE:

Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.

Atașați accesoriul pe care doriți să îl utilizați.

Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.

Porniți aparatul, folosind butonul de control al vitezei. Selectați viteza dorită, în funcție de presiunea aplicată.

Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

COMANDA ELECTRONICĂ A VITEZEI:

Viteza aparatului poate fi reglată de la butonul de control al vitezei (A). Această funcție este foarte utilă, pentru că face posibilă adaptarea puterii aparatului la tipul de sarcină care trebuie îndeplinită.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

Opriti aparatul, ridicând degetul de pe buton.
Scoateți aparatul din priză.
Curățați aparatul.

ACCESORII:

ACCESORIUL BLENDER DE MÂNĂ :

Acest accesoriu este folosit pentru a prepara sosuri, maioneză, milkshake-uri, hrană pentru copii etc.

Atașați blenderul de corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată.

Puneți alimentele care urmează să fie preparate în cană și porniți aparatul.

Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții.

ACCESORIUL DE TOCAT:

Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.

Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajul etc. din carne.

Puneți setul de lame și alimentele care urmează să fie preparate în vasul de tocat.

Puneți capacul pe tocător, asigurându-vă că se fixează în poziție.

Atașați unitatea la capac și porniți aparatul (fiți atent: nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este montată corect și nu este bine îmbinată).

Opriti aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.

Detașați unitatea de pe capac și eliberați capacul.

NOTA 1: nu depășiți jumătatea vasului mașinii de tocat dacă tocați alimente solide.

NOTA 2: Dacă folosiți alimente lichide, nu depășiți 300 ml.

IMPORTANT: eliberați capacul numai când lamele se opresc complet.

ACCESORIUL TEL:

Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.

Inserați telul în adaptor. Atașați unitatea la corpul motorului.

Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.

Scoateți accesoriul tel și eliberați fittingul adaptor.

Nota 1: Nu lucrați la viteze mari când este atașat acest accesoriu, întrucât aceasta va produce defecte ale telului (împletindu-i sârmele).

CURĂȚARE

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.

Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.

Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.

În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.

Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.

Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.

Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):

- Cană de măsurat
- Mașină de tocat.
- Tel.

Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea.

Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Ingredient	Accesoriu recomandat recomandado	Cantitate recomandată	Timp
Mâncare pentru bebeluși	Blender manual	100-400 ml	50 s
Fructe	Blender manual	100-200 ml	50 s
Legume	Blender manual	100-200 ml	50 s
Sosuri	Blender manual	100-700 ml	50 s
Aluaturi	Blender manual	100-500 ml	50 s
Ierburi	Mașină de tocat	20 g	10-30 s
Carne	Mașină de tocat	450 g	4 s
Nuci	Mașină de tocat	200 g	30 s
Brânză	Mașină de tocat	150 g	30 s
Pâine	Mașină de tocat	1 felie	20 s
Ouă fierte tari	Mașină de tocat	2 ouă	5 s
Ceapă	Mașină de tocat	100 g	10 s

PL

(Przetłumaczone z oryginalnej instrukcji)

MIKSER**HB1500X****HBA1500X****OPIS**

- A Przycisk regulacji prędkości
- B Korpus Silnika
- C Trzepaczka
- D Pojemnik dozujący
- E Rozdrabniacz (*)
- E1 Pokrywa
- E2 Zestaw ostrzy
- F Blender (*)
- F1 Reduktor akcesoriów do ubijania

(*) Dostępne tylko w przypadku modelu HBA1500X.

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

UŻYWANIE I KONSERWACJA

Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.

Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.

Nie używać urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je wówczas natychmiast wymienić.

Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk ON/OFF.

Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.

Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.

Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.

Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.

Nie wolno używać urządzenia do rozdrabniania produktów zamrożonych lub kości.

Nie należy używać urządzenia z trzepaczką dłużej niż 50 sekund jednorazowo, robić przerwy 4 minuty.

W aneksie znajduje się tabela z orientacyjnymi przepisami, ilościami żywności i zalecanym czasem pracy urządzenia.

SPOSÓB UŻYCIA**UWAGI PRZED UŻYCIEM:**

Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Przygotowanie urządzenia do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać.

SPOSÓB UŻYCIA:

Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.

Zamocować akcesorium, którego chcemy użyć.

Podłączyć urządzenie do prądu.

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku.

Wybrać żądaną prędkość w zależności od wywieranego nacisku.

Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI:

Moc urządzenia może być regulowana po prostu poprzez zmianę w regulatorze mocy (A). Funkcja ta jest niezwykle użyteczna, jako że pozwala dostosować moc urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

Zatrzymać urządzenie zwalniając przycisk.

Wyłączyć z sieci elektrycznej.

Wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA: TRZEPACZKA:

Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, pokarmy dla niemowląt...

Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką.

Umieścić żywność w miarce i włączyć urządzenie.

Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić.

ROZDRABNIACZ:

To akcesorio służy do rozdrabniania warzyw lub mięsa...

Aby uniknąć uszkodzeń w urządzeniu należy odseparować mięso do kości, włókien nerwowych, itd...

Umieścić noże i wprowadzić produkty spożywcze do obróbki do pojemnika rozdrabniacza.

Nałożyć pokrywę na pojemnik do siekania, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

Założyć pokrywę na korpus silnika i uruchomić urządzenie (Uwaga: nie uruchamiać urządzenia, jeśli cały zespół nie jest prawidłowo osadzony i sprzężony).

Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.

Przed opróżnieniem rozdrabniacza odłączyć urządzenie od pokrywy i wyjąć ostrza.

UWAGA 1: nie przekraczać połowy pojemnika rozdrabniacza jeśli pracujemy z artykułami spożywczymi stałymi.

UWAGA 2: w przypadku pracy z artykułami spożywczymi w płynie, nie przekraczać 300 ml.

WAŻNE: Nie zdejmować pokrywy, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.

UBIJACZKA:

Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...

Założyć element ubijający na zespole redukcyjnym . Zamontować ten zespół na korpusie silnika.

Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.

Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.

Wyjąć akcesorium do ubijania i uwolnić zespół redukcyjny.

Uwaga1: Nie pracować z wysoką prędkością stosując to założone akcesorium, jako że spowodowałoby to uszkodzenie ramienia emulsującego (wirowanie drutów).

CZYSZCZENIE

Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.

Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):

- Pojemnik dozujący
- Pojemnik rozdrabniacza
- Mikser

Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód.

Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

Składniki	Akcesoria polecane	Ilość zalecana	Czas
Posiłki dla niemowląt	Trzepaczka	100-400 ml	50 s
Owoce	Trzepaczka	100-200 ml	50 s
Warzywa	Trzepaczka	100-200 ml	50 s
Sosy	Trzepaczka	100-700 ml	50 s
Mieszanki	Trzepaczka	100-500 ml	50 s
Przyprawy	Rozdrabniacz	20 g	10-30 s
Mięso	Rozdrabniacz	450 g	4 s
Sucho owoce	Rozdrabniacz	200 g	30 s
Ser	Rozdrabniacz	150 g	30 s
Chleb	Rozdrabniacz	1 kromka	20 s
Jajka na twardo	Rozdrabniacz	2 jajka	5 s
Cebula	Rozdrabniacz	100 g	10 s

BG

(Превод на извършените инструкции)

МИКСЕР С БЪРКАЛКА**НВ1500Х****НВА1500Х****ОПИСАНИЕ**

A	Бутон регулатор на скоростта
B	Корпус на мотора
C	Бъркалка
D	Мерителна чашка
E	Дробячка-кълцачка (*)
E	Капак (*)
E2	Набор ножчета
F	Миксер (*)
F1	Редукторен блок на приставката за разбъркване

(*) На разположение единствено при модела НВА1500Х.

В случай, че уредът, с който разполагате е модел, некомплектован с гореописаните приставки - тях можете да придобие отделно в сервизите за техническо обслужване.

РАБОТА С УРЕДА И ПОДДРЪЖКА

Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.

Не използвайте уреда ако прикачените към него приставки са дефектни. Незабавно ги заменете.

Не използвайте уреда при повреден блок за "вкл./изкл".

Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или пък хора без опит и познания за боравене с него.

Поддържайте уреда в добро състояние.

Проверете, дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които биха могли да повлияят на изправната работа на уреда.

Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни положения.

Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.

Не използвайте уреда, ако продуктите не са размразени или съдържат костилки.

Когато уредът е съединен с бъркалка, не го използвайте за повече от 50 последователни секунди. През 4 минути правете почивки.

В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготвяне с уреда.

НАЧИН НА УПОТРЕБА**БЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА НА УРЕДА:**

Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почиствяне".

Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате.

УПОТРЕБА:

Преди употреба, развийте напълно захранващия кабел на уреда.

Скачете приставката, която желаете да използвате.

Включете уреда в електрическата мрежа.

Пуснете уреда в действие чрез задвижване на селектора на скоростите. Изберете желаната скорост съгласно упражнението натиск.

Работете с продуктите, които желаете да обработите.

ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА:

Може да регулирате скоростта на уреда само с едно натискане на съответния бутон (А). Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

Спрете уреда, като освободите пулс бутона. Изключете уреда от захранващата мрежа. Почистете уреда.

ПРИСТАВКИ:

ПРИСТАВКА ПАСАТОР:

Тази приставка служи за приготвяне на сосове, гъсти супи, майонеза, шейкове, бебешка храна...

Скачете пръчковидната приставка към уреда и я завъртете в посока на стрелката

Вкарайте хранителните продукти в мерителната часа и пуснете уреда.

Отстранете приставката, за да я почистите, като завъртите в посока, обратна на стрелката.

ПРИСТАВКИ ПРИСТАВКА ЗА КЪЛЦАНЕ:

Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др...

С цел да се предотвратят щети в уреда, моля отстранете от месото кости, жили, хрущяли и т.н.

Поставете ножчетата и въведете хранителните продукти за обработка в чашата за надробвяване.

Поставете капака в чашата за надробвяване, докато се нагласи добре.

Съединете капака към корпуса на мотора и задействайте уреда (Внимание: не задействайте уреда, ако целия блок не е добре съчленен и напаснат.)

Когато хранителния продукт достигне желаната от вас текстура, спрете уреда.

Преди да изпразните дробячката-кълцачка, извадете капака от уреда и отстранете ножчетата.

БЕЛЕЖКА 1: когато работите с твърди храни не надхвърляйте половината от вместимостта на чашата за надробвяване.

БЕЛЕЖКА 2: в случай на работа с течни храни, не надхвърляйте обем от 300 ml.

ВАЖНО: Не отстранявайте капака, докато ножчетата не са напълно спрели движението си.

ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ НА ПЯНА :

Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.

Поставете приставката в редуционния блок. Свържете блока към корпуса на мотора.

Поставете продуктите в широк съд и пуснете уреда в действие. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковата стрелка.

Когато продуктът достигне желаната текстура, спрете уреда.

Отстранете приставката за разбиване и редуционния блок.

Забележка 1: Не работете на висока скорост при поставена тази приставка, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата ѝ).

ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.

Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат, след което го подсушете.

За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.

Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.

По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.

Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.

Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.

Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):

- Мерителна чашка
- Чаша за надробвяване
- Миксер

При изцеждане/сушене на частите, подлежащи на измиване в миялната машина или в мивката, последните следва да се поставят така, че водата да се оттича лесно от тях.

След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

Съставка	Приставка препоръчана	Количество препоръчана	Време
Каша	Бъркалка	100-400 мл	50 s
Плодове	Бъркалка	100-200 ml	50 s
Зеленчуци	Бъркалка	100-200 ml	50 s
Сосове	Бъркалка	100-700 ml	50 s
Смеси	Бъркалка	100-500 ml	50 s
Подправки	Дробячка-кълцачка	20 g	10-30 s
Месо	Дробячка-кълцачка	450 g	4 s
Ядки	Дробячка-кълцачка	200 g	30 s
Кашкавал	Дробячка-кълцачка	150 g	30 s
Хляб	Дробячка-кълцачка	1 резен	20 s
Твърди яйца	Дробячка-кълцачка	2 яйца	5 s
Лук	Дробячка-кълцачка	100 g	10 s

EL

(Μετάφραση από τις πρωτότυπες οδηγίες)

ΡΑΒΔΟΣ ΜΠΛΕΝΤΕΡ**HB1500X****HBA1500X****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

A	Κουμπί ρύθμισης ταχύτητας
B	Σώμα του μοτέρ
C	Ράβδος
D	Δοχείο δοσομετρητής
E	Δίσκος κοπής (*)
E1	Καπάκι
E2	Σετ μαχαιριών
F	Αυγοδάρτης (*)
F1	Εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων του αυγοδάρτη

* Διατίθεται μόνο στο μοντέλο HBA1500X.

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.

Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.

Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλειπείς εμπειρίες ή γνώσεις.

Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένου ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.

Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή κόκαλα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με τη ράβδο για πάνω από 50 δευτερόλεπτα συνεχόμενα, κάνετε παύσεις των 4 λεπτών.

Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα περιλαμβάνονται αρκετές συνταγές στις οποίες αναφέρεται η ποσότητα τροφίμων και ο χρόνος λειτουργίας της συσκευής.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:**

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε.

ΧΡΗΣΗ:

Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.

Συναρμολογήστε το εξάρτημα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία Κώνοι τον διακόπτη. Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα ανάλογα με την πίεση που ασκείτε.

Υποβάλετε το τρόφιμο που θέλετε στην επιθυμητή διεργασία.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:

Είναι δυνατός ο έλεγχος ισχύος της συσκευής, πατώντας απλώς τον Διακόπτες για τον έλεγχο της ισχύος (Α). Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη επειδή επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής ανάλογα με το είδος εργασίας που χρειάζεται να πραγματοποιηθεί.

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε τον διακόπτη.
Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
Καθαρίστε τη συσκευή.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ:

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΡΑΒΔΟΥ:

Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να παρασκευάζετε σάλτσες, σουπές, μαγιονέζα, μιλκ σέικ, βρεφική τροφή,...

Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς την στη φορά που υποδεικνύει το βέλος.

Βάλτε τα τρόφιμα στον δοσομετρητή και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.

Αποσυναρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά του βέλους και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ:

Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος ...

Για να αποφύγετε βλάβες της συσκευής, αφαιρέστε από το κρέας τυχόν κόκαλα, νεύρα, χόνδρους, κ.λπ.

Προσαρμόστε τα μαχαίρια και βάλτε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο κοπής.

Βάλτε το καπάκι στο δοχείο κοπής, μέχρι να κουμπώσει.

Συναρμολογήστε το καπάκι στο σώμα του μοτέρ και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή (Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά).

Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

Βγάλτε το καπάκι από τη συσκευή και αφαιρέστε τα μαχαίρια, προτού αδειάσετε το δοχείο κοπής.

NOTA 1: Μην υπερβαίνετε το μέσο του δοχείου κοπής όταν επεξεργάζεστε στερεά τρόφιμα.

NOTA 2: Όταν πρόκειται για υγρά τρόφιμα, μην υπερβαίνει τους τα 300 ml.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μην αφαιρείτε το καπάκι πριν να έχουν σταματήσει τελείως τα μαχαίρια.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΑΥΓΟΓΔΑΡΤΗΣ :

Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...

Βάλτε τον αυγοδάρη στο εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων. Βάλτε αυτό το σύμπλεγμα στο σώμα του μοτέρ.

Σε ένα στενό δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Για καλύτερο αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγοδάρη κατά τη φορά του ρολογιού.

Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο ακρυλαμιδίου την επιθυμητή υφή.

Αφαιρέστε το αξεσουάρ αυγοδάρη, και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων.

Σημείωση 1: Μη χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο, καθώς θα προκαλέσει ζημιές στον αυγοδάρη (φυγοκέντριση των συρμάτων του).

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.

Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λιπαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.

Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές

Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.

Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):

- Δοχείο δοσομετρητής
- Δοχείο κοπής
- Αυγοδάρτης

Η θέση στράγγιση/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού.

Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξετε τη συσκευή.

Συστατικό	Εξάρτημα προτεινόμενο	Ποσότητα προτεινόμενη	Χρόνος
Κρέμα	Ράβδος	100-400 ml	50 s
Φρούτα	Ράβδος	100-200 ml	50 s
Λαχανικά	Ράβδος	100-200 ml	50 s
Σάλτσες	Ράβδος	100-700 ml	50 s
Μείγματα	Ράβδος	100-500 ml	50 s
Μπαχαρικά	Μηχανή κοπής	20 g	10-30 δευτ.
Κρέας	Μηχανή κοπής	450 g	4 s
Ξηροί καρποί	Μηχανή κοπής	200 g	30 s
Τυρί	Μηχανή κοπής	150 g	30 s
Ψωμί	Μηχανή κοπής	1 φέτα	20 s
Σφιχτά αυγά	Μηχανή κοπής	2 αυγά	5 s
Κρεμμύδι	Μηχανή κοπής	100 g	10 s

CS

(Přeloženo z původních pokynů)

RUČNÍ MIXÉR**HB1500X****HBA1500X****POPIS**

- A Regulátor rychlosti
- B Tělo motoru
- C Příslušenství pro tyčový mixér
- D Odměrka
- E Sekáček (*)
- E1 Víko
- E2 Sada nožů
- F Šlehač (*)
- F1 Uchycení nástavce pro šlehání

(*) Pouze pro model HBA1500X.

Pokud model vašeho přístroje výše popsané příslušenství nezahrnuje, může být také zakoupeno odděleně přes technicky asistenční službu.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ

Před každým použitím plně rozviňte napájecí kabel.

Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.

Nepoužívejte přístroj pokud je příslušenství k němu připojené vadné. Okamžitě je/ji vyměňte.

Nepoužívejte přístroj, pokud vypínač zapnutí a vypnutí „on/off“ nefunguje.

Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.

Přístroj udržujte v dobrém stavu. Zkontrolujte, zda pohyblivé součásti nejsou špatně spojené nebo nepohyblivé a zkontrolujte, zda nejsou některé díly zlomené nebo se na nich nenacházejí anomálie, které mohou spotřebiči bránit ve správné funkčnosti.

Používejte přístroj a jeho příslušenství a nástroje v souladu s těmito pokyny, s přihlédnutím k pracovním podmínkám a práci, kterou je nutné vykonat. Použití přístroje k jiným účelům, než pro které byl určen může vést k nebezpečným situacím.

Nepoužívejte přístroj na žádnou část těla člověka nebo zvířete.

Do spotřebiče nekládejte mražené produkty nebo potraviny, které obsahují kosti.

Nepoužívejte přístroj s tyčovým mixérem více než 50 sekund v kuse, před dalším použitím počkejte 4 minuty.

Jako příklad je v příložené tabulce několik receptů, které zahrnují množství potravin, které se mají zpracovat, a provozní dobu přístroje.

NÁVOD K POUŽITÍ**PŘED POUŽITÍM:**

Ujistěte se, že veškeré obaly produktu byly odstraněny.

Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části věnované čištění.

Připravte přístroj podle toho, jakou funkci chcete použít.

POUŽITÍ:

Před zapojením kabel zcela rozviňte.

Nasaďte příslušenství, které chcete použít.

Připojte spotřebič do sítě.

Zapněte spotřebič pomocí regulátoru rychlosti. Zvolte požadovanou rychlost podle vyvinuté tlaku.

Pracujte s potravinami, které chcete zpracovat.

ELEKTRONICKÝ REGULÁTOR RYCHLOSTI:

Rychlost spotřebiče lze regulovat pomocí regulátoru rychlosti (A). Tato funkce je velmi užitečná, protože umožňuje přizpůsobit rychlost zařízení druhu práce, kterou je třeba provést.

PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

Přístroj zastavte uvolněním tlačítka.

Zařízení odpojte od napájení.

Přístroj vyčistěte.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

PŘÍSLUŠENSTVÍ TYČOVÉHO MIXÉRU:

Toto příslušenství se používá k výrobě omáček, polévek, majonézy, mléčných koktejlů, kojenecké výživy ...

Přípevněte tyč k tělu motoru a otočte ji ve směru šipky.

Vložte připravované jídlo do nádoby a zapněte spotřebič.

Pro další čištění tyč odstraňte otáčením v opačném směru šipky.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO SEKÁNÍ:

Toto příslušenství se používá k sekání zeleniny nebo masa...

Abyste předešli poškození spotřebiče, odstraňte z masa kosti, blány, chrupavky atd.

Umístěte sadu nožů a potraviny, které chcete připravit do nádoby na krájení.

Nasadte víko na sekáček, dokud nezapadne na místo.

Přípevněte jednotku ke krytu a zapněte přístroj (pozor: nezapínejte přístroj, pokud není celá jednotka správně namontována a spojena dohromady).

Přístroj zastavte, až potraviny dosáhnou požadované struktury.

Sejměte jednotku z krytu a otevřete víko.

POZNÁMKA 1: při práci s pevnými potravinami nesmíte sekací nádobu naplnit více, než do poloviny.

POZNÁMKA 2: V případě práce s tekutými potravinami nepřekračujte 300 ml.

DŮLEŽITÉ: neotvírejte víko, dokud se nože zcela nezastaví.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO ŠLEHÁNÍ

Toto příslušenství se používá ke šlehání smetany, šlehání bílků...

Vložte šlehací metlu do adaptéru. Přípevněte jednotku k tělu motoru.

Vložte potraviny do velké nádoby a přístroj zapněte. Nejlepších výsledků dosáhnete otáčením šlehače ve směru hodinových ručiček.

Šlehací metlu odstraňte a uvolněte adaptér.

Poznámka 1: Nepracujte při vysokých rychlostech s připojeným příslušenstvím, protože by to způsobilo poškození šlehače (otáčení drátů).

ČIŠTĚNÍ

Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.

Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čistícího prostředku a poté vysušte.

Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.

Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.

Během procesu čištění, věnujte zvláštní pozornost čepelím, protože jsou velmi ostré.

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.

V případě, že přístroj není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a nevyhnutelně ovlivnit dobu životnosti spotřebiče a jeho používání se může stát nebezpečným.

Tyto části se mohou mýt v myčce na nádobí (zvolte program pro šetrné mytí):

- Odměrka.
- Sekáček.
- Šlehač

Poloha pro vyprazdňování/sušení předmětů umývatelných v myčce nebo v umyvadle musí umožňovat snadný odtok vody.

Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

Ingredience	Doporučené příslušenství recomendado	Doporučené množství	Přípravy
Dětská strava	Tyčový mixér	100-400 ml	50 s
Ovoce	Tyčový mixér	100-200 ml	50 s
Zelenina	Tyčový mixér	100-200 ml	50 s
Omáčka	Tyčový mixér	100-700 ml	50 s
Těsto	Tyčový mixér	100-500 ml	50 s
Bylinky	Sekač	20 g	10- 30 s
Maso	Sekač	450 g	4 s
Ořechy	Sekač	200 g	30 s
Sýr	Sekač	150 g	30 s
Chléb	Sekač	1 krajíc	20 s
Vejce natvrdo	Sekač	2 vajíčka	5 s
Cibule	Sekač	100 g	10 s

إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.

القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها بماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):

- كوب القياس

- إناء المفرمة

- الخلاط

يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة.

ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

تقولا	هيكلها	قحلها	تانولها
	اهب صرولها	هب صرولها	
50 ث	لم 100-400	قفلها برضم	لافطالها ماخط
50 ث	لم 100-200	قفلها برضم	هكافلها
50 ث	لم 100-200	قفلها برضم	راضلها
50 ث	لم 100-700	قفلها برضم	تاصللها
50 ث	لم 100-500	قفلها برضم	طائلها
10- 30 ث	غ 20	هرفلها	لباوتلها
4 ث	غ 450	هرفلها	محل
30 ث	غ 200	هرفلها	تارسلها
30 ث	غ 150	هرفلها	نبح
20 ث	عحيرش 1	هرفلها	زبخ
5 ث	ضرب 2	هرفلها	قولسلها ضربلها
10 ث	غ 100	هرفلها	لصرب

اربط الملحق الذي تريد استخدامه.
أوصل قاييس الجهاز بالتيار الكهربائي.
شغل الجهاز باستخدام الزر. حدد السرعة المطلوبة حسب الضغط
المبذول.
اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها.

تحكم إلكتروني للسرعة:
يمكنك التحكم في سرعة الجهاز، ما عليك سوى العمل على عنصر
التحكم في السرعة (A). هذه الوظيفة مفيدة جداً لأنها تتيح تكيف
سرعة الجهاز لنوع العمل المطلوب القيام به.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

أوقف الجهاز، بإزالة الضغط عن الزر.

افصل قاييس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
نظف الجهاز.

الملحقات:

ملحق مضرب خفق:

يستخدم هذا الملحق لتحضير الصلصات والشوربات والمايونيز والمخفوقات وطعام
الأطفال...

ثبت مضرب الخفق بيهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه الذي
يشير إليه السهم.

ضع الأطعمة في كوب القياس وأبدأ تشغيل الجهاز.

قم بفصل مضرب الخفق وذلك بتدويره في الاتجاه المعاكس من السهم وانزع
لتنظيفه لاحقاً.

ملحق مفرمة.

يستخدم هذا الملحق لفرم الخضار أو اللحوم...

لتجنب الأضرار في الجهاز قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وغيرها من اللحم.
اضبط الشفرات وأدخل الطعام في إناء المفرمة.

ضع الغطاء في إناء المفرمة حتى تثبت.

اربط الجهاز بيهيكل المحرك وشغل الجهاز (تنبيه: لا تشغل الجهاز
إذا لم يتم وضع وتثبيت كامل المجموعة كما ينبغي).

أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.

افصل الجهاز عن الغطاء وانزع الشفرات قبل إفراغ المفرمة.

ملاحظة ١: لا تتجاوز نصف إناء المفرمة عند العمل مع الأطعمة الصلبة.

ملاحظة ٢: في حالة العمل مع الأطعمة السائلة، فلا تتجاوز الـ ٠.٠٣ مل.
مهم: لا تقم بإزالة الغطاء حتى تتوقف الشفرات تماماً.

ملحق الخلاط:

يستخدم هذا الملحق لتكريب الكريمة وخفق بياض البيض...

أدخل ملحق الخفق في مجموعة الاختزال. اربط هذه المجموعة
بيهيكل المحرك.

ضع الطعام في وعاء عريض وشغل الجهاز. للحصول على أفضل
النتائج من المناسب تحريك الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.

أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.

قم بإزالة ملحق الخلاط، وفك مجموعة الاختزال.

ملاحظة ١: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق وهو مثبت، لأنه
قد يسبب أضراراً في الخلاط (طرد مركزي في أسلاكه).

التنظيف

افصل قاييس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرّبة ببضع قطرات من المنظف ومن ثم جفّفه.

لا تستخدم مواد منديّة ولا منتجات بعضرق هيدروجيني محض أو أساسي مثل
المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.

لا تغسل الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الصنبور.

أثناء عملية التنظيف يجب أن تتوخ الحذر الشديد مع الشفرات لأنها حادة جداً.

ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.

خلاط مع مضرب خفق

X٠٠٥١BH

X٠٠٥١ABH

الوصف

A	زر منظم السرعة
B	يهيكل محرك
C	مضرب الخفق
D	كوب القياس
E	مفرمة (*)
١E	غطاء
٢E	طقم شفرات
F	خلاط (*)
١F	مجموعة اختزال ملحق الخلاط

* متوفر فقط في الطراز X٠٠٥١ABH.

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن
أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

الاستخدام والعناية

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.

لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب.
اشرح باستيدائها على الفور.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.

احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين
يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو نقص

الخبرة والمعرفة.

حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن الأجزاء المتحركة
لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو

غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.

استعمل هذا الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه الإرشادات، مع
مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. إن استعمال

الجهاز لعمليات غير تلك المنصوص عليها قد يسبب وضعاً خطيراً.
لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم شخص أو حيوان.

لا تستعمل الجهاز مع أطعمة مجمدة أو عظام.

لا تستخدم الجهاز مع مضرب الخفق أكثر من ٠.٥ ثانية متتالية، واعمل
توقفات من ٤ دقائق.

كدليل في الجدول المرفق يتم ذكر مجموعة من الوصفات، التي
تتضمن كمية المواد الغذائية المراد عملها ووقت تشغيل الجهاز.

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.

قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح
في فقرة التنظيف.

قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها.

الاستعمال:

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القاييس.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäß der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Български

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

čeština**ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA**

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu:

<http://taurus-home.com/>

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese <http://taurus-home.com/>

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على أقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298, (B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265, Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	945 551 242
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H, 13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200

Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

www.taurus-home.com