

# Vitek

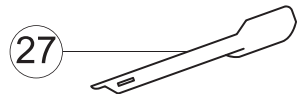
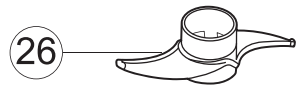
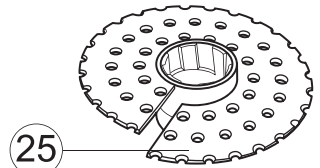
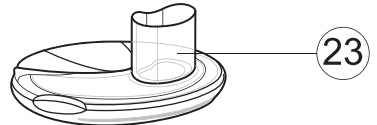
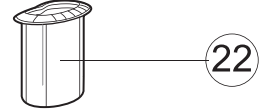
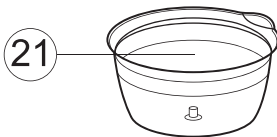
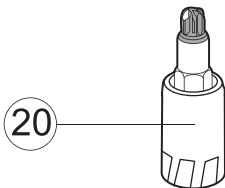
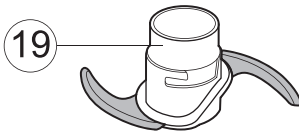
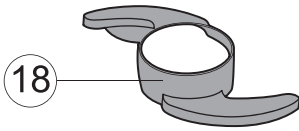
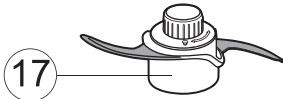
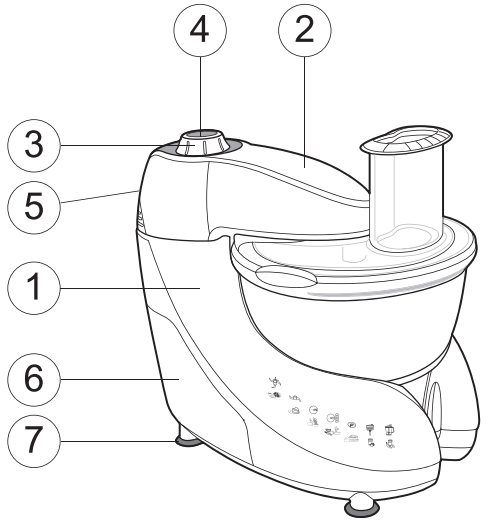
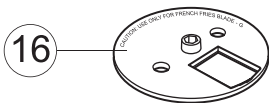
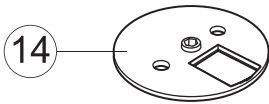
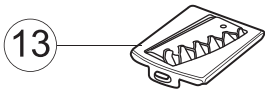
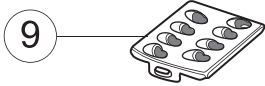
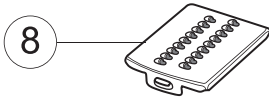
## Silky Red Collection

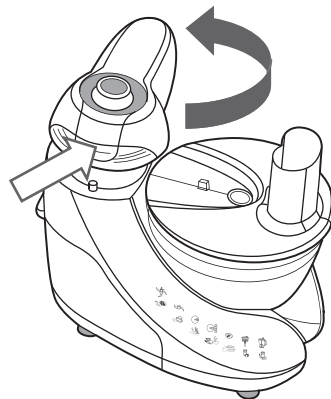
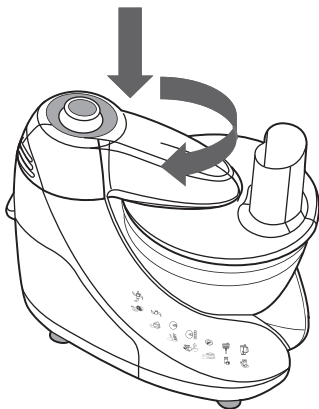
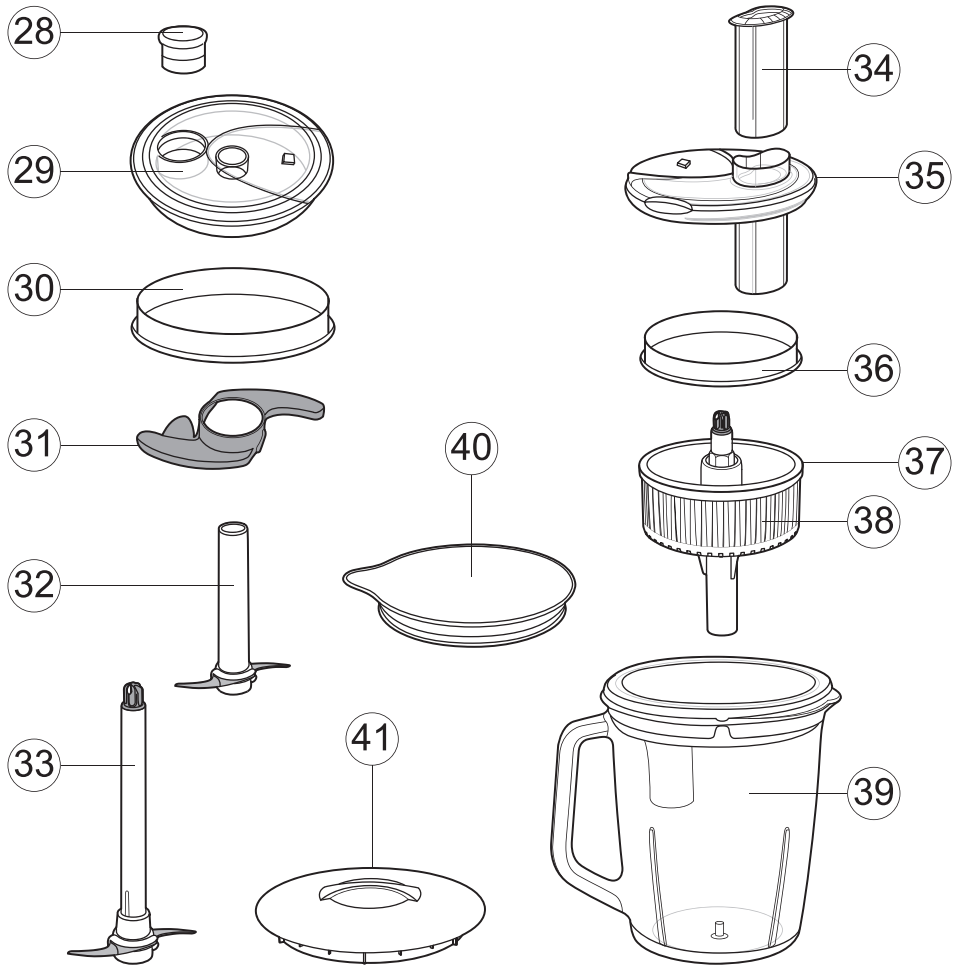
### VT-1618 R



## MANUAL INSTRUCTION

<b>GB</b>	MANUAL INSTRUCTION	4
<b>DE</b>	DIE BETRIEBSANWEISUNG	8
<b>RUS</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	13
<b>KZ</b>	ПАЙДАЛАНУШЫҒА НҰСҚАУ	18
<b>BG</b>	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	23
<b>HU</b>	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	28
<b>SCG</b>	UPUSTVO ZA UPOTREBU	32
<b>PL</b>	INSTRUKCJA OBSŁUGI	36
<b>CZ</b>	NÁVOD K POUŽITÍ	40
<b>UA</b>	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	44
<b>BEL</b>	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	49
<b>AR</b>	تعليمات ال استعمال خدام	54





# ENGLISH

## FOOD PROCESSOR

### Appliance description

1. Processor housing
2. Swivel work head
3. ON/OFF knob/speed control
4. Pulse mode button «PULSE»
5. Swivel work head opening button
6. Knives storage compartment
7. Antiskid leg
8. Grating nozzle for fine grinding «A»
9. Grating nozzle for rough grinding «B»
10. Chopper for cutting into rough pieces «C»
11. Chopper for fine slicing «D»
12. Grating nozzle for grinding «E»
13. Knife for fine cutting potatoes for frying «F»
14. Gratings/choppers/knives disk-shaped holder (8-13)
15. Knife for rough cutting potatoes for frying Нож для крупной нарезки картофеля фри «G»
16. Knife disk-shaped holder (15) «G»
17. Upper knife for grinding in the bowl (21)
18. Knife protective housings (17, 19)
19. Main knife for grinding in the bowl (21)
20. Nozzle holding shaft
21. Glass bowl
22. Bowl cap pusher
23. Glass bowl cap
24. Bowl cap seal ring
25. Beater
26. Nozzle for making pastry
27. Shovel for taking out the processed foodstuff
28. Dispensing tap
29. Jug cap
30. Jug cap seal ring
31. Knife protective housings (32, 33)
32. Upper knife for grinding in the jug
33. Main knife for grinding in the jug
34. Juicer cap pusher
35. Juicer cap
36. Juicer cap seal ring
37. Detachable juicer separator
38. Juicer
39. Glass jug
40. Storage lid for the blender
41. Storage lid for the bowl

### Important safeguards

**Please, read this operation manual carefully before using the appliance.**

- Keep this operation manual for future reference.
- Make sure the voltage characteristics enlisted on the appliance meet the voltage parameters of the household supply line before plugging in.
- Install and operate on the level surface.
- Do not use outdoors.

- Use the components and utilities supplied with the appliance only.
- Do not operate the appliance in case the power cord, power cord plug or other component is damaged.
- In case of power cord damage and for processor repair apply to the authorized service center.
- Wash all the detachable components contacting the foodstuff carefully before using the appliance first time.
- Take off the protective caps from the grinding knives before operating.
- Take care while handling the grating nozzles, choppers, and knives. Be aware of the sharp edges.
- Do not exceed the recommended amount of the foodstuff while processing.
- Do not push the foodstuff through the neck of the cap by fingers or by any other objects (shovel, for example). Use the pusher for such purposes.
- Switch processor off and unplug from the wall outlet before detaching any nozzle.
- Switch the processor off and unplug from the wall outlet immediately after finishing processing.
- Switch the appliance off if unattended.
- Store at the places inaccessible by children.
- Special safety guards should be taken when used by children or invalids, or near by.
- Do not immerse the electric motor block into water or into any other liquid, do not wash it under the water jet. Use damp cloth for cleaning.
- For household use only. Any commercial utilization of the processor is prohibited.

### Important information

For the safety purposes the processor is equipped with swivel work head intended for torque transfer from the electric motor to the nozzles located in the bowl or in the jug. While the swivel work head is in off-position the processor is not working.

- Press button (5) before operating, swivel work head (2) is lifted and turned providing access to the bowl (21) or to the jug (39).
- After installation of the bowl (21) or the jug (39), attach the nozzle you need, turn the work head (2) up to the stop, and press on it to lock.
- Insert the power cord plug into the wall outlet. Turn the knob (3) to switch on the processor and to choose the nozzle rotary speed.
- Press button "PULSE" (4) to switch on the pulse operating mode.

### Processor operation

#### Processor bowl

#### Grinding the foodstuff

1. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.

2. Install the bowl (21).
3. Install the shaft (20) into the bowl.
4. Remove the protective cap (18) from the knife (19) and install it on the shaft (20). If you need additional knife, remove the protective cap (18) from the additional knife (17) and install it on the shaft (20) above the main knife (19).
4. Put some foodstuff into the bowl (21).
5. Cover the bowl (21) by the cap (23) with seal ring (24) put on.
6. Turn the work head (2), and push on the head from above to lock it in the on-position.
7. Insert the power cord plug into the wall outlet.
8. Turn the knob (3) to switch processor on, or turn on pulse operating mode by pressing button "PULSE" (4).
9. After finishing food processing switch the appliance off by turning the knob to the "OFF" position, and disconnect the power cord plug from the wall outlet.
10. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
11. Remove the cap (23), take out the shaft (20) with the knife (19) or with two knives attached, extract the foodstuff from the bowl (21) by the shovel (27).

**Attention:**

- *Be careful while handling the knives. Be aware of the sharp edges.*

**Using gratings/choppers and knives for cutting potatoes for frying**

1. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
2. Install the bowl (21).
3. Install the shaft (20) into the bowl.
4. Install the grating (8,9,12) you need, or chopper (10,11), or knife for fine cutting potatoes for frying (13) on the disk-shaped holder (14).

**Attention:**

- *use knife (15) installed on the disk-shaped holder (16) for the rough cutting potatoes for frying.*
5. Install disk-shaped holder (14 or 16) on the shaft (20).
  6. Cover the bowl (21) by the cap (23) with seal ring (24) put on.
  7. Turn the work head (2), and push on the head from above to lock it in the on-position.
  8. Insert the power cord plug into the wall outlet.
  9. Turn the knob (3) to switch processor on, or turn on pulse operating mode by pressing button "PULSE" (4).
  10. Put the foodstuff into the neck of the cap (23). Use the pusher (22) to deliver the foodstuff. Press on the pusher lightly to force the foodstuff through the cap neck gradually.

11. After finishing food processing switch the appliance off by turning the knob to the "OFF" position, and disconnect the power cord plug from the wall outlet.
12. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
13. Remove the cap (23), take out the shaft (20) with the disk-shaped holder (14) attached, extract the foodstuff from the bowl (21) by the shovel (27).

**Making pastry**

1. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
2. Install the bowl (21).
3. Install the shaft (20) into the bowl.
4. Install the nozzle (26) on the shaft (20).
5. Put all the pastry ingredients into the bowl (21).
14. Cover the bowl (21) by the cap (23) with seal ring (24) put on.
15. Turn the work head (2), and push on the head from above to lock it in the on-position.
16. Insert the power cord plug into the wall outlet.
17. Turn the knob (3) to switch processor on.
18. After finishing food processing switch the appliance off by turning the knob to the "OFF" position, and disconnect the power cord plug from the wall outlet.
19. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
20. Remove the cap (23), take out the shaft (20) with the nozzle (26) attached, extract the pastry from the bowl (21) by the shovel (27).

**Notice:**

- *Maximum amount of the pastry should not exceed 800 g.*
- *Start making the pastry at the low speed, increase the speed gradually.*
- *The processor should be in use no longer than 20-30 sec, after that the brake should be made for about 2 minutes.*
- *Do not take the pusher (22) out of the neck of the cap (23) while making the pastry. Otherwise the particles of flour would fly out of the neck of the cap (23).*

**Beating**

1. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
2. Install the bowl (21).
3. Install the shaft (20) into the bowl.
4. Install the nozzle (25) on the shaft (20).
5. Put all ingredients you need into the bowl (21).
6. Cover the bowl (21) by the cap (23) with seal ring (24) put on.
7. Turn the work head (2), and push on the head from above to lock it in the on-position.

# ENGLISH

8. Insert the power cord plug into the wall outlet.
  9. Turn the knob (3) to switch processor on, or turn on pulse operating mode by pressing button "PULSE" (4).
  10. After finishing food processing switch the appliance off by turning the knob to the "OFF" position, and disconnect the power cord plug from the wall outlet.
  11. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
  12. Remove the cap (23), take out the shaft (20) with the nozzle (25) attached, extract the foodstuff from the bowl (21) by the shovel (27).  
*Attention:*
    - *Never use the nozzle (25) for making the pastry.*
    - *Do not overfill the bowl with the fluid foodstuff.*
2. Install the jug (39).
  3. Install the juicer (38) with detachable separator (37) into the jug (39).
  4. Cover the juicer by the cap (35) with seal ring (36) put on.
  5. Turn the work head (2), and push on the head from above to lock it in the on-position.
  6. Insert the power cord plug into the wall outlet.
  7. Turn the knob (3) to switch processor on, set the rotary speed you need depending on the type of fruits or vegetables utilized to prepare the juice. Use the pusher (34) to deliver the foodstuff. Press on the pusher lightly to force the foodstuff through the cap neck gradually.
  8. After finishing food processing switch the appliance off by turning the knob to the "OFF" position, and disconnect the power cord plug from the wall outlet.
  9. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
  10. Remove the cap (35), take out the juicer (38), and pour the juice out off the jug (39).

## Jug

### Grinding the foodstuff

1. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
2. Install the jug (39).
3. Remove the protective cover (31) from the knife (33) and install it into the jug (39). If you need to use the additional knife (32), remove the protective cover (31) and install the additional knife above the main knife (33).
4. Put some foodstuff into the jug (39).
5. Cover the jug (39) by the cap (29) with seal ring (30) put on.
6. Install the dispensing tap (28) into the cap (29).
7. Turn the work head (2), and push on the head from above to lock it in the on-position.
8. Insert the power cord plug into the wall outlet.
9. Turn the knob (3) to switch processor on, or turn on pulse operating mode by pressing button "PULSE" (4).
10. After finishing food processing switch the appliance off by turning the knob to the "OFF" position, and disconnect the power cord plug from the wall outlet.
11. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
12. Remove the cap (29), take out the knife (33) or two knives simultaneously. Extract the foodstuff from the jug (39) by the shovel (27).  
*Attention:*
  - *Be careful while handling the knives. Be aware of the sharp edges.*
  - *When mixing up the foodstuff in the jug do not exceed the maximum amount of the fluid foodstuff, otherwise it would splash out.*

## Juicer

1. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.

2. Install the jug (39).
3. Install the juicer (38) with detachable separator (37) into the jug (39).
4. Cover the juicer by the cap (35) with seal ring (36) put on.
5. Turn the work head (2), and push on the head from above to lock it in the on-position.
6. Insert the power cord plug into the wall outlet.
7. Turn the knob (3) to switch processor on, set the rotary speed you need depending on the type of fruits or vegetables utilized to prepare the juice. Use the pusher (34) to deliver the foodstuff. Press on the pusher lightly to force the foodstuff through the cap neck gradually.
8. After finishing food processing switch the appliance off by turning the knob to the "OFF" position, and disconnect the power cord plug from the wall outlet.
9. Press button (5), swivel work head (2) is lifted and turned.
10. Remove the cap (35), take out the juicer (38), and pour the juice out off the jug (39).

## Processor cleaning

- After finishing the foodstuff processing and before cleaning always turn off the appliance and unplug from the wall outlet.
- It is recommended to wash the detachable components by warm water with neutral detergent. Also you can use a dishwasher for cleaning the detachable components of the processor.
- Wipe the housing of the processor with the soft damp cloth. Do not immerse the processor housing into the water. Do not wash the appliance under the water jet.
- Do not use a stiff sponge, abrasive or aggressive detergent, and dissolvent.

## Storage

- Make sure the processor is disconnected from the wall outlet before putting it in the storage.
- Follow the instructions of the section "Processor cleaning".
- Use the compartment (6) to store the gratings, choppers and knives for cutting potatoes for frying.  
**Attention!** The cutting blades of the knives are very sharp and dangerous, handle the knives carefully!
- Store the appliance in the clean and dry place.

## Foodstuff processing examples

The time of processing is approximate. It depends on the quality of the foodstuff and the grinding range.

## Using knives (17, 19) for grinding the foodstuff

Foodstuff	Amount	Speed	Time
Meat	1000 g	Max	10-20 sec
Onion	700 g	5/ Max	10-20 sec
Nuts	600 g	Max	10-20 sec
Fish	700 g	PULSE/Max	10-20 sec
Cheese	700 g	PULSE/Max	10-20 sec
Carrot	700 g	PULSE/Max	20 sec
Apples	700 g	5/ Max	10-20 sec

## Using gratings/choppers and knives for cutting potatoes for frying

Foodstuff	Amount	Speed
Carrot	500 g	1-3
Radish	500 g	1-3
Pumpkin	1000 g	1-3
Cucumber	100 g	1-3
Potatoes	500 g	1-3
Cheese	500 g	1-Max

## Making pastry

Foodstuff	Amount	Speed
Flour	200 g	Gradual increase from 1 up to Max
Eggs	3 eggs	
Vegetable oil	200 g	
Yoghurt	200 g	
Sugar	200 g	

## Beating the foodstuff

Foodstuff	Amount	Speed	Time
Mayonnaise	4 eggs/1L of vegetable oil	8/Max	20 sec

## Grinding in the jug

Foodstuff	Amount	Speed	Time
Parsley	70 g	8/Max	10-20 sec
Carrot	400 g	8/Max	10-15 sec
Tomatoes (cut into 6 pieces)	650 g	8/Max	5-10 sec
Fruits (peeled and split)	500 g	8/Max	15-20 sec
Hazel nut	300 g	8/Max	10-15 sec
Ice	300 g	PULSE/Max	15-20 sec

## SPECIFICATIONS


Power supply:	AC 220-230 V ~ 50 Hz
Maximum power consumption:	1000 W
Main glass bowl:	2,2 L
Blender glass bowl:	1,75 L

Specifications subject to change without prior notice.

## MINIMUM SERVICE LIFE - 5 YEARS

## GUARANTEE

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

 This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

# DEUTSCH

## KÜCHENPROZESSOR

### Beschreibung des Gerätes

1. Prozessorgehäuse
2. Drehkopf
3. Griff des Schalters An/Aus/Geschwindigkeitsregler
4. Taste des Impulsbetriebs «PULSE»
5. Taste der Öffnung des Drehkopfes
6. Messeraufbewahrungsfach
7. Antirutschfuß
8. Kleiner Zerkleinerungsraspelaufsatz «A»
9. Grober Zerkleinerungsraspelaufsatz «B»
10. Grober Schnitzler für dicke Scheiben «C»
11. Feiner Schnitzler für dünne Scheiben «D»
12. Raspelaufsatz für Zerkleinerung «E»
13. Messer für feines Schneiden von Pommes-Frites «F»
14. Diskhalterung für Raspel/Schnitzler /Messer (8-13)
15. Messer für dickes Schneiden von Pommes-Frites «G»
16. Diskhalterung des Messers (15) «G»
17. Das obere Messer für die Zerkleinerung im Becher (21)
18. Schutzhaben für Messer (17, 19)
19. Hauptmesser für Zerkleinerung im Becher (21)
20. Achse für Aufsatzbefestigung
21. Glasbecher
22. Schieber für den Deckel des Bechers
23. Deckel des Glasbechers
24. Verdichtungsring für den Deckel des Bechers
25. Aufschäumer
26. Aufsatz zum Teigkneten
27. Spatel, um die verarbeiteten Produkte herauszunehmen
28. Verschluss-Messbecher
29. Deckel des Krugs
30. Verdichtungsring des Krugdeckels
31. Schutzhauben der Messer (32, 33)
32. Das obere Messer für die Zerkleinerung im Krug
33. Hauptmesser für die Zerkleinerung im Krug
34. Schieber für den Deckel des Entsafters
35. Deckel des Entsafters
36. Verdichtungsring des Deckel vom Entsafter
37. Die abnehmbare Abscheidevorrichtung des Entsafters
38. Entsafter
39. Glaskrug
40. Deckel für den Blender
41. Deckel für den Becher

## WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

**Bevor Sie das elektrische Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie aufmerksam diese Bedienungsanleitung durch.**

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung als Ratgeber zum Nachschlagen auf.
- Bevor Sie das Gerät ans Netz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung, die am Gerät ausgewiesen ist, mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Benutzen Sie den Prozessor auf einer geraden senkrechten Oberfläche.
- Benutzen Sie das Gerät nie außerhalb der Räumlichkeiten.
- Benutzen Sie nur die Bestandteile und Zubehör, die mit dem Gerät mitgeliefert werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie Beschädigungen am Netzkabel, Stecker oder anderen Bestandteilen feststellen.
- Im Fall der Beschädigung des Netzkabels oder beim Reparaturenbedarf wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
- Vor der Inbetriebnahme des Geräts waschen Sie sorgfältig alle abnehmbaren Bestandteile, die in Kontakt mit Nahrungsmitteln treten werden.
- Bevor Sie die Messer zur Zerkleinerung der Nahrungsmittel benutzen, nehmen Sie die Schutzhauben ab.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Aufsätze wie Raspel/Schnitzel oder Messer in der Hand halten, da sie scharfe Schneidekanten haben.
- Überschreiten Sie die empfohlene Produktmenge während der Bearbeitung nicht.
- Während des Betriebs ist es untersagt, die Produkte in die Öffnung am Deckel mit den Fingern oder anderen Gegenständen (zum Beispiel mit dem Spatel) durch zu schieben. Für diese zwecke benutzen Sie nur den Schieber.
- Schalten Sie den Prozessor ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie irgendwelchen Aufsatz abnehmen.
- Sofort nachdem die Arbeiten mit dem Gerät beendet werden, schalten Sie den Prozessor ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Lassen Sie das laufende Gerät nie ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Elektrogerät außer Reichweite der Kinder auf.
- Wenn das Gerät von Kindern oder behinderten Menschen oder in der unmittelbaren Nähe von ihnen betrieben wird, müssen besondere Vorichtsmaßnahme befolgt werden.
- Es ist untersagt, den Block des Elektroantriebs



in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen sowie ihn unter dem laufenden Wasser zu waschen. Für die Reinigungszwecke des Elektroantriebs benutzen Sie ein feuchtes Stofftuch.

- Das Gerät ist nur für Hausgebrauch bestimmt, kommerzieller Betrieb oder Anwendung des Prozessors ist untersagt.

## Wichtige Informationen

Um Sicherheit zu gewährleisten, ist die Küchenmaschine mit einem Drehkopf versehen, der Rotationen vom Elektroantrieb zu den Aufsätzen, die sich im Becher oder Krug befinden, weiterleitet. Falls der Drehkopf nicht in die betriebsbereite Position versetzt wird, schaltet der Prozessor nicht an.

- Bevor Sie mit der Arbeit beginnen, drücken Sie die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich so, dass der Zutritt zum aufgestellten Becher (21) oder dem Krug (39) gewährt wird.
- Nachdem der Becher (21) oder der Krug (39) aufgestellt wurde, setzen Sie den notwendigen Aufsatz auf, drehen Sie den Kopf (2) bis zum Anschlag und drücken Sie darauf von oben, um das zu fixieren.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein. Drehen Sie den Griff (3), um den Prozessor anzuschalten und die gewünschte Rotationsgeschwindigkeit für die Aufsätze zu wählen.
- Um den Impulsbetrieb des Prozessors anzuschalten, drücken Sie die Taste (4) «PULSE».

## BENUTZUNG DES PROZESSORS

### BECHER DES PROZESSORS

#### Zerkleinerung der Nahrungsmittel

1. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
2. Stellen Sie den Becher (21) auf.
3. Befestigen Sie die Achse (20) im Becher.
4. Zuerst nehmen Sie die Schutzhaube (18) vom Messer ab, danach setzen Sie das Messer (19) auf die Achse (20) auf. Wenn Sie ein Zusatzmesser (17) benutzen: Nehmen Sie die Schutzhaube (18) vom Messer (17) und befestigen Sie es über dem Messer (19) drüben.
5. Geben Sie notwendige Nahrungsmittelmenge in den Becher (21) zu.
6. Verschließen Sie den Becher (21) mit dem Deckel (23), worauf Sie den Verdichtungsring (24) zuvor aufgelegt haben.
7. Drehen Sie den Kopf (2) und fixieren Sie ihn in der betriebsbereiten Position. Drücken Sie darauf von oben.

8. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein.
  9. Schalten Sie den Prozessor durch eine Griffumdrehung (3) an oder benutzen Sie den Impulsbetrieb durch die Betätigung der Taste (4) «PULSE».
  10. Nachdem die Arbeiten beendet wurden, schalten Sie den Prozessor ab, indem Sie den Griff (3) in die Position «Off» versetzen und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose heraus.
  11. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
  12. Nehmen Sie den Deckel (23) ab, entnehmen Sie die Achse (20) mit dem Messer (19) oder zwei Messer, nehmen Sie die Produkte aus dem Becher (21) heraus, benutzen Sie den Spatel (27).
- Achtung:*
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Messer in der Hand halten, da sie scharfe Schneidekanten haben.

### Anwendung der Raspel/Schnitzler, Messer für die Zubereitung des Pommes-Fries

1. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
  2. Stellen Sie den Becher (21) auf.
  3. Befestigen Sie die Achse (20) im Becher.
  4. Setzen Sie die erforderliche Raspel (8, 9, 12), einen Schnitzler (10, 11) oder ein Messer zum feinen Schneiden vom Pommes-Fries (13) auf die Diskhalterung (14) auf.
- Achtung:*
- für dicke Scheiben für Pommes-Fries benutzen Sie das Messer (15), befestigen Sie es in der Diskhalterung (16).
5. Stellen Sie die Diskhalterung (14 oder 16) auf die Achse (20) auf.
  6. Verschließen Sie den Becher (21) mit dem Deckel (23), worauf Sie den Verdichtungsring (24) zuvor aufgelegt haben.
  7. Drehen Sie den Kopf (2) um und fixieren Sie ihn in der betriebsbereiten Position, indem Sie von oben darauf drücken.
  8. Setzen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein.
  9. Schalten Sie den Prozessor durch eine Griffumdrehung (3) an oder benutzen Sie den Impulsbetrieb durch die Betätigung der Taste (4) «PULSE».
  10. Positionieren Sie Nahrungsmittel in der Halsöffnung des Deckels (23), um die Produkte zu leiten, benutzen Sie den Schieber (22). Drücken Sie

# DEUTSCH

cken Sie auf den Schieber mit geringer Kraft, um Produkte weiter zu leiten.

11. Nachdem die Arbeiten beendet wurden, schalten Sie den Prozessor ab, indem Sie den Griff (3) in die Position «Off» versetzen und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose heraus.
12. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
13. Nehmen Sie den Deckel (23) ab, entnehmen Sie die Achse (20) mit dem Messer (19) oder zwei Messer, nehmen Sie die Produkte aus dem Becher (21) heraus, benutzen Sie den Spatel (27).

## Zubereitung des Teigs

1. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
  2. Stellen Sie den Becher (21) auf.
  3. Befestigen Sie die Achse (20) im Becher.
  4. Setzen Sie den Aufsatz (26) auf die Achse (20) auf.
  5. Geben Sie notwendige Nahrungsmittelmenge in den Becher (21) zu.
  6. Verschließen Sie den Becher (21) mit dem Deckel (23), worauf Sie den Verdichtungsring (24) zuvor aufgelegt haben.
  7. Drehen Sie den Kopf (2) um und fixieren Sie ihn in der betriebsbereiten Position, indem Sie von oben darauf drücken.
  8. Setzen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein.
  9. Schalten Sie den Prozessor durch die Drehung des Griffs (3) an.
  10. Nachdem die Arbeiten beendet wurden, schalten Sie den Prozessor ab, indem Sie den Griff (3) in die Position «Off» versetzen und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose heraus.
  11. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
  12. Nehmen Sie den Deckel (23) ab, entnehmen Sie die Achse (20) mit dem Aufsatz (26), nehmen Sie die Produkte aus dem Becher (21) heraus.
- Anmerkung:*
- *Maximales Gewicht des Teigs darf 800 Gramm nicht übersteigen.*
  - *Fangen Sie mit der Teigzubereitung auf niedriger Geschwindigkeitsstufe, steigern Sie die Geschwindigkeit allmählich.*
  - *Benutzen Sie den Prozessor nicht länger als 20-30 Sekunden mit weiteren Pausen während des Betriebs für 2 Minuten.*

- *Nehmen Sie den Schieber (22) aus der Halsöffnung des Deckels (23) während der Teigzubereitung nicht heraus, um den Austritt von Mehlpartikeln durch die Halsöffnung des Deckels (23) zu vermeiden.*

## Aufschäumen

1. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
2. Stellen Sie den Becher (21) auf.
3. Befestigen Sie die Achse (20) im Becher.
4. Setzen Sie den Aufsatz (26) auf die Achse (20) auf.
5. Geben Sie notwendige Nahrungsmittelmenge in den Becher (21) zu.
6. Verschließen Sie den Becher (21) mit dem Deckel (23), worauf Sie den Verdichtungsring (24) zuvor aufgelegt haben.
7. Drehen Sie den Kopf (2) um und fixieren Sie ihn in der betriebsbereiten Position, indem Sie von oben darauf drücken.
8. Setzen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein.
9. Schalten Sie den Prozessor durch die Drehung des Griffs (3) an oder benutzen Sie den Impulsbetrieb, indem Sie die Taste (4) «PULSE» drücken.
10. Nachdem die Arbeiten beendet wurden, schalten Sie den Prozessor ab, indem Sie den Griff (3) in die Position «Off» versetzen und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose heraus.
11. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
12. Nehmen Sie den Deckel (23) ab, nehmen Sie die Achse (20) mit dem Aufsatz (25) heraus, entnehmen Sie Produkte aus dem Becher (21), benutzen Sie dafür den Spatel (27).

### *Achtung:*

- *Benutzen Sie den Aufsatz (25) nie, um den Teig zu kneten.*
- *Überschreiten Sie die Menge von flüssigen Produkten im Becher nicht, um das Herauspritzen aus dem Becher zu vermeiden.*

## KRUG

### Zerkleinerung der Produkte

1. Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
2. Stellen Sie den Krug (39) auf.
3. Befestigen Sie das Messer (33) im Krug (39), nehmen Sie die Schutzhaube vom Messer (31) ab. Beim Anwenden eines zusätzlichen Messers (32): Nehmen Sie vom Messer (32) die Schutz-

- haube (31) ab und befestigen Sie es über dem Messer (33) drüber.
- Geben Sie notwendige Nahrungsmittelmenge in den Krug (39).
  - Verschießen Sie den Krug (39) mit dem Deckel (29), worauf Sie den Verdichtungsring (30) zuvor aufgelegt haben.
  - Setzen Sie in den Deckel (29) einen Korken-Messbecher (28) ein.
  - Drehen Sie den Kopf (2) um und fixieren Sie ihn in der betriebsbereiten Position, indem Sie von oben darauf drücken.
  - Setzen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein.
  - Schalten Sie den Prozessor durch die Drehung des Griffs (3) an oder benutzen Sie den Impulsbetrieb, indem Sie die Taste (4) «PULSE» drücken.
  - Nachdem die Arbeiten beendet wurden, schalten Sie den Prozessor ab, indem Sie den Griff (3) in die Position «Off» versetzen und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose heraus.
  - Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
  - Nehmen Sie den Deckel (29) ab, nehmen Sie das Messer (33) oder zwei Messer gleichzeitig heraus, entnehmen Sie Produkte aus dem Krug (39), benutzen Sie dafür den Spatel (27).

#### **Achtung:**

- *Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Messer in der Hand halten, da sie scharfe Schneidkanten haben.*
- *Beim Vermischen von flüssigen Produkten im Krug überschreiten Sie die empfohlene Menge nicht, um das Herausspritzen der Flüssigkeit aus dem Krug zu vermeiden.*

#### **Entsafter**

- Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
- Stellen Sie den Krug (39) auf.
- Setzen Sie in den Krug (39) den Entsafter (38) mit der abnehmbaren Abscheidevorrichtung (37).
- Verschließen Sie den Entsafter mit dem Deckel (35), worauf Sie den Verdichtungsring (30) zuvor aufgelegt haben.
- Drehen Sie den Kopf (2) um und fixieren Sie ihn in der betriebsbereiten Position, indem Sie von oben darauf drücken.
- Setzen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein.
- Schalten Sie den Prozessor durch die Um-

- drehung des Griffs (3) an und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit der Rotationen abhängig vom benutzten Obst und Gemüse. Um Produkte weiter zu leiten, benutzen Sie den Schieber (34). Drücken Sie auf den Schieber mit geringer Kraft, um Lebensmittel weiter zu schieben.
- Nachdem die Arbeiten beendet wurden, schalten Sie den Prozessor ab, indem Sie den Griff (3) in die Position «Off» versetzen und ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose heraus.
  - Drücken Sie auf die Taste (5), der Drehkopf (2) erhebt sich und dreht sich um.
  - Nehmen Sie den Deckel (35) ab, nehmen Sie den Entsafter (38) heraus, gießen Sie den gewonnenen Saft aus dem Krug (39) ab.

#### **REINIGUNG DES PROZESSORS**

- Nachdem die Arbeit beendet wurde oder vor der Reinigung schalten Sie das Gerät immer ab und trennen Sie es vom elektrischen Netz.
- Es wird empfohlen, die abnehmbaren Bestandteile mit warmem Wasser mit einem neutralen Spülmittel abzuspolen. Man kann für die Reinigung der abnehmbaren Bestandteile den Geschirrspüler verwenden.
- Das Prozessorgehäuse wischen Sie mit einem feuchten Stofftuch ab. Es ist untersagt, das Prozessorgehäuse ins Wasser einzutauchen oder es unter einem Wasserstrahl abzuspolen.
- Benutzen Sie keine harten Schwämme, Schleißmittel, aggressive Reinigungsmittel sowie Lösungsmittel.

#### **AUFBEWAHRUNG**

- Bevor Sie den Prozessor zur Aufbewahrung wegräumen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz abgeschaltet ist.
- Befolgen Sie die Anforderungen aus dem Abschnitt REINIGUNG DES PROZESSORS.
- Bewahren Sie Rasperl/Schnitzler und Messer für die Zubereitung von Pommes-Frites im Fach (6) auf.
- **Achtung!** Die Schneideklängen der Messer sind sehr scharf und stellen eine Gefahr dar. Gehen Sie mit ihnen vorsichtig um!
- Bewahren Sie das Gerät an einer trockenen und sauberen Stelle.

#### **Beispiele zur Produktverarbeitung**

Die angegebene Zeit der Verarbeitung ist ungefähr und hängt von der Qualität der Nahrungsmittel und dem Zerkleinerungsgrad ab.

# DEUTSCH

## Zerkleinerung der Produkte mit den Messern (17, 19)

Produkte	Menge	Geschwindigkeit	Zeit
Fleisch	1000 g.	Max	10-20 Sek.
Zwiebeln	700 g.	5/ Max	10-20 Sek.
Nüsse	600 g.	Max	10-20 Sek.
Fisch	700 g.	PULSE/Max	10-20 Sek.
Käse	700 g.	PULSE/Max	10-20 Sek.
Mohrrüben	700 g.	PULSE/Max	20 Sek.
Äpfel	700 g.	5/ Max	10-20 Sek.

## Anwendung der Raspeln/Schnitzler und Messer für die Zubereitung von Pommes-Frites

Produkte	Menge	Geschwindigkeit
Mohrrüben	500 g.	1-3
Retlich	500 g.	1-3
Kürbis	1000 g.	1-3
Gurke	100 g.	1-3
Kartoffel	500 g.	1-3
Käse	500 g.	1-Max

## Teigzubereitung

Produkte	Menge	Geschwindigkeit
Mehl	200 g.	Die Geschwindigkeit wird allmählich gesteigert von 1 bis Max
Eier	3 Stück.	
Pflanzliche Öle	200 g.	
Joghurt	200 g.	
Zucker	200 g.	

## Produkte aufschlagen

Produkte	Menge	Geschwindigkeit	Zeit
Mayonnaise	4 Eier/1l Pflanzenöl	8/Max	20 Sek.

## Zerkleinerung im Krug

Produkte	Menge	Geschwindigkeit	Zeit
Petersilie	70 g.	8/Max	10-20 Sek.
Mohrrüben	400 g.	8/Max	10-15 Sek.
Tomaten (geschnitten in 6 Teile)	650 g.	8/Max	5-10 Sek.
Obst (geschält und geschnitten)	500 g.	8/Max	15-20 Sek.
Haselnüsse	300 g.	8/Max	10-15 Sek.
Eis	300 g.	PULSE/Max	15-20 Sek.

## Technische Eigenschaften

Netzspannung:	220-230 V ~ 50 Hz
Maximale gespeiste Leistung:	1000 W
Hauptbecher aus Glas:	2,2 l
Jumboglasbecher:	1,75 l

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.

**Die Lebensdauer des Gerätes beträgt nicht weniger, als 5 Jahre**

## Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

## КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР

### Описание прибора

1. Корпус процессора
2. Поворотная головка
3. Ручка включения/выключения/регулятор скорости
4. Кнопка импульсного режима работы «PULSE»
5. Кнопка открытия поворотной головки
6. Отделение для хранения ножей
7. Противоскользкая ножка
8. Насадка-терка для мелкого измельчения «А»
9. Насадка-терка для крупного измельчения «В»
10. Шинковка для нарезки крупными кусочками «С»
11. Шинковка для нарезки тонкими кусочками «D»
12. Насадка-терка для измельчения «Е»
13. Нож для мелкой нарезки картофеля фри «F»
14. Дисковый держатель терок/шинковок /ножа (8-13)
15. Нож для крупной нарезки картофеля фри «G»
16. Дисковый держатель ножа (15) «G»
17. Верхний нож для измельчения в чаше (21)
18. Защитные кожуха ножей (17, 19)
19. Основной нож для измельчения в чаше (21)
20. Ось - держатель насадок
21. Стеклопанель чаша
22. Толкатель для крышки чаши
23. Крышка стеклопанели чаша
24. Уплотнительное кольцо крышки чаши
25. Взбивалка
26. Насадка для замешивания теста
27. Лопатка для извлечения переработанных продуктов
28. Пробка-дозатор
29. Крышка кувшина
30. Уплотнительное кольцо крышки кувшина
31. Защитные кожуха ножей (32, 33)
32. Верхний нож для измельчения в кувшине
33. Основной нож для измельчения в кувшине
34. Толкатель для крышки соковыжималки
35. Крышка соковыжималки
36. Уплотнительное кольцо крышки соковыжималки

37. Съёмный сепаратор соковыжималки
38. Соковыжималка
39. Стеклопанель кувшин
40. Крышка для хранения для блендера
41. Крышка для хранения для чаши

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**Прежде чем начать пользоваться электроприбором, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.**

- Сохраните настоящее руководство по эксплуатации, используйте его в дальнейшем в качестве справочного материала.
- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Используйте процессор на ровной плоской поверхности.
- Запрещается использовать прибор вне помещений.
- Используйте только те детали или комплектующие, которые входят в комплект поставки.
- Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура или для ремонта процессора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все съемные детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Прежде чем пользоваться ножами для измельчения продуктов, снимите с них защитные колпачки.
- Будьте осторожны, когда держите в руках насадки терки/шинковки или ножи, так как они имеют острые режущие кромки.
- Не превышайте рекомендованное количество продуктов во время их обработки.
- Во время работы запрещается проталкивать продукты в горловину крышки пальцами или какими-либо предметами (например, лопаткой).  
Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- Выключите процессор и выньте вилку сетевого шнура из розетки, прежде чем снять с него какую-либо насадку.

# РУССКИЙ

- Сразу же после окончания работы выключите процессор и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Запрещается оставлять включенный прибор без присмотра.
- Храните электроприбор в недоступном для детей месте.
- Особые меры предосторожности следует соблюдать в тех случаях, когда прибор используется детьми или людьми с ограниченными возможностями, либо рядом с ними.
- Запрещается погружать блок электродвигателя в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды. Для очистки блока электродвигателя пользуйтесь влажной тканью.
- Устройство предназначено только для домашнего использования, запрещается коммерческое использование процессора.

## Важная информация

Для обеспечения безопасности кухонный комбайн оборудован поворотной головкой, предназначенной для передачи вращения от электромотора к насадкам, расположенным в чаше или кувшине. Если поворотная головка не установлена в рабочее положение, то процессор не включится.

- Перед началом работы нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется, обеспечивая доступ к установленной чаше (21) или кувшину (39).
- Установив чашу (21) или кувшин (39), установите необходимую насадку, затем поверните головку (2) до упора и нажмите на нее сверху для ее фиксации.
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Поверните ручку (3) для включения процессора и выбора необходимой скорости вращения насадок.
- Для включения импульсного режима работы процессора нажмите кнопку (4) «PULSE».

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОЦЕССОРА

### ЧАША ПРОЦЕССОРА

#### Измельчение продуктов

1. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.

2. Установите чашу (21).
3. Установите в чашу ось (20).
4. Установите на ось (20) нож (19), предварительно сняв защитный кожух (18). При использовании дополнительного ножа (17): - снимите с ножа (17) защитный кожух (18) и установите поверх ножа (19).
5. Положите необходимое количество продуктов в чашу (21).
6. Закройте чашу (21) крышкой (23) с одетым на нее уплотнительным кольцом (24).
7. Поверните головку (2) и зафиксируйте ее в рабочем положении нажатием сверху.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
9. Включите процессор поворотом ручки (3) или используйте импульсный режим работы, нажав кнопку (4) «PULSE».
10. По окончании работы выключите процессор, установив ручку (3) в положение «Off», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
11. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
12. Снимите крышку (23), выньте ось (20) с ножом (19) или двумя ножами, извлеките продукты из чаши (21), используя лопатку (27).

### Внимание!

**Будьте осторожны, когда держите в руках ножи, так как они имеют острые режущие кромки.**

### Использование терок/шинковок, ножей для нарезки картофеля фри

1. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
2. Установите чашу (21).
3. Установите в чашу ось (20).
4. Установите необходимую терку (8, 9, 12), шинковку (10, 11) или нож для мелкой нарезки картофеля фри (13) на дисковый держатель (14).

### Внимание!

**Для крупной нарезки картофеля фри используйте нож (15), установленный в дисковый держатель (16).**

5. Установите дисковый держатель (14 или 16) на ось (20).
6. Закройте чашу (21) крышкой (23) с одетым на нее уплотнительным кольцом (24).
7. Поверните головку (2) и зафиксируйте ее в рабочем положении нажатием сверху.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
9. Включите процессор поворотом ручки (3) или используйте импульсный режим работы, нажав кнопку (4) «PULSE».
10. Поместите продукты в горловину крышки (23), для подачи продуктов используйте толкатель (22). Нажимайте на толкатель с незначительным усилием для подачи продуктов.
11. По окончании работы выключите процессор, установив ручку (3) в положение «Off», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
12. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
13. Снимите крышку (23), выньте ось (20) с дисковым держателем (14), извлеките продукты из чаши (21), используя лопатку (27).

### Замешивание теста

1. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
2. Установите чашу (21).
3. Установите в чашу ось (20).
4. Установите на ось (20) насадку (26).
5. Поместите необходимые ингредиенты в чашу (21).
6. Закройте чашу (21) крышкой (23) с одетым на нее уплотнительным кольцом (24).
7. Поверните головку (2) и зафиксируйте ее в рабочем положении нажатием сверху.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
9. Включите процессор поворотом ручки (3).
10. По окончании работы выключите процессор, установив ручку (3) в положение «Off», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
11. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
12. Снимите крышку (23), выньте ось (20) с насадкой (26), извлеките замешенное тесто из чаши (21).

### Примечание

- Максимальный вес теста не должен превышать 800 граммов.
- Начинайте замешивание теста на малой скорости, постепенно увеличивая ее.
- Используйте процессор непрерывно не более 20-30 секунд, с последующим перерывом в работе около 2 минут.
- Не вынимайте толкатель (22) из горловины крышки (23) во время замешивания теста, чтобы избежать вылета частиц муки через горловину крышки (23).

### Взбивание

1. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
2. Установите чашу (21).
3. Установите в чашу ось (20).
4. Установите на ось (20) насадку (25).
5. Поместите необходимые ингредиенты в чашу (21).
6. Закройте чашу (21) крышкой (23) с одетым на нее уплотнительным кольцом (24).
7. Поверните головку (2) и зафиксируйте ее в рабочем положении нажатием сверху.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
9. Включите процессор поворотом ручки (3) или используйте импульсный режим работы, нажав кнопку (4) «PULSE».
10. По окончании работы выключите процессор, установив ручку (3) в положение «Off», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
11. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
12. Снимите крышку (23), выньте ось (20) с насадкой (25), извлеките продукты из чаши (21), используя лопатку (27).

### Внимание!

- Никогда не используйте насадку (25) для замешивания теста.
- Не превышайте количество жидких продуктов в чаше во избежание их выплескивания.

### КУВШИН

#### Измельчение продуктов

1. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.

# РУССКИЙ

2. Установите кувшин (39).
3. Установите в кувшин (39) нож (33), предварительно сняв защитный кожух (31). При использовании дополнительного ножа (32): - снимите с ножа (32) защитный кожух (31) и установите поверх ножа (33).
4. Положите необходимое количество продуктов в кувшин (39).
5. Закройте кувшин (39) крышкой (29) с одетым на нее уплотнительным кольцом (30).
6. Установите в крышку (29) пробку-дозатор (28).
7. Поверните головку (2) и зафиксируйте ее в рабочем положении нажатием сверху.
8. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
9. Включите процессор поворотом ручки (3) или используйте импульсный режим работы, нажав кнопку (4) «PULSE».
10. По окончании работы выключите процессор, установив ручку (3) в положение «Off», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
11. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
12. Снимите крышку (29), выньте нож (33) или два ножа одновременно, извлеките продукты из кувшина (39), используя лопатку (27).

## Внимание!

- Будьте осторожны, когда держите в руках ножи, так как они имеют острые режущие кромки.
- При смешивании жидких продуктов в кувшине не превышайте их количество, чтобы избежать выплескивания жидкости.

## Соковыжималка

1. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
2. Установите кувшин (39).
3. Установите в кувшин (39) соковыжималку (38) со съемным сепаратором (37).
4. Закройте соковыжималку крышкой (35) с одетым на нее уплотнительным кольцом (36).
5. Поверните головку (2) и зафиксируйте ее в рабочем положении нажатием сверху.

6. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
7. Включите процессор поворотом ручки (3) и установите необходимую скорость вращения (в зависимости от используемых овощей и фруктов). Для подачи продуктов используйте толкатель (34). Нажимайте на толкатель с незначительным усилием для подачи продуктов.
8. По окончании работы выключите процессор, установив ручку (3) в положение «Off», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
9. Нажмите на кнопку (5), поворотная головка (2) приподнимется и повернется.
10. Снимите крышку (35), выньте соковыжималку (38), слейте полученный сок из кувшина (39).

## ЧИСТКА ПРОЦЕССОРА

- После окончания работы или перед чисткой всегда выключайте прибор и отключайте его от электросети.
- Рекомендуется промывать съемные детали теплой водой с нейтральным моющим средством. Можно воспользоваться для мытья съемных деталей посудомоечной машиной.
- Корпус процессора протирайте влажной тканью. Запрещается погружать корпус процессора в воду или промывать его под струей воды.
- Не используйте жесткие губки, абразивные, агрессивные чистящие средства, а также растворители.

## ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать процессор на хранение, убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Выполните требования раздела ЧИСТКА ПРОЦЕССОРА.
- Храните терки/шинковки и ножи для нарезки картофеля фри в отсеке (6).

**Внимание! Режущие лезвия ножей очень острые и представляют опасность, обращайтесь с ними очень осторожно!**

- Храните прибор в сухом чистом месте.



## Примеры переработки продуктов

Указанное время переработки является приблизительным и зависит от качества продуктов и степени измельчения.

### Измельчение продуктов ножами (17, 19)

Продукты	Количество	Скорость	Время
Мясо	1000 г	Max	10-20 сек.
Лук	700 г	5/Max	10-20 сек.
Орехи	600 г	Max	10-20 сек.
Рыба	700 г	PULSE/Max	10-20 сек.
Сыр	700 г	PULSE/Max	10-20 сек.
Морковь	700 г	PULSE/Max	20 сек.
Яблоки	700 г	5/Max	10-20 сек.

### Использование терок/шинковок, ножей для нарезания картофеля фри

Продукты	Количество	Скорость
Морковь	500 г	1-3
Редиска	500 г	1-3
Тыква	1000 г	1-3
Огурец	100 г	1-3
Картофель	500 г	1-3
Сыр	500 г	1-Max

### Замешивание теста

Продукты	Количество	Скорость
Мука	200 г	Постепенное повышение от 1 до Max
Яйца	3 шт.	
Растительное масло	200 г	
Йогурт	200 г	
Сахар	200 г	

### Взбивание продуктов

Продукты	Количество	Скорость	Время
Майонез	4 яйца/1 л растительного масла	8/Max	20 сек.

### Измельчение в кувшине

Продукты	Количество	Скорость	Время
Петрушка	70 г	8/Max	10-20 сек.
Морковь	400 г	8/Max	10-15 сек.
Помидоры (разрезанные на 6 частей)	650 г	8/Max	5-10 сек.
Фрукты (очищенные и разрезанные)	500 г	8/Max	15-20 сек.
Лесной орех	300 г	8/Max	10-15 сек.
Лед	300 г	PULSE/Max	15-20 сек.

### Технические характеристики

Напряжение питания: 220-230 В ~ 50 Гц  
 Максимальная потребляемая мощность: 1000 Вт  
 Стеклянная основная чаша: 2,2 л  
 Стеклянная чаша блендера: 1,75 л

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

### Срок службы прибора не менее 5-ти лет



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия;  
 Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

## АСХАНА ПРОЦЕССОРЫ

### Аспап сипаттамасы

1. Процессор корпусы
2. Бұрылмалы бастиек
3. Қосу/өшіру тұтқасы/жылдамдықты реттегіш
4. «PULSE» импульсты жұмыс режимінің батырмасы
5. Бұрылмалы бастиекті ашу батырмасы
6. Пышақтар сақталатын бөлім
7. Тайғанауға қарсы тіреуіш
8. «А» ұсақ майдалауға арналған үккіш саптама
9. «В» ірі майдалауға арналған үккіш саптама
10. «С» ірі бөліктерге кесуге арналған тілімдегіш
11. «D» ұсақ бөліктерге кесуге арналған тілімдегіш
12. «Е» майдалауға арналған үккіш саптама
13. «F» фри картобын ұсақ кесуге арналған пышақ
14. Үккіштер/тілімдегіштер/пышақтардың дискілі ұстағышы (8-13)
15. «G» фри картобын ірі кесуге арналған пышақ
16. «G» пышаққа арналған дискілі ұстағыш (15)
17. Ыдыста майдалауға арналған үстіңгі пышақ (21)
18. Пышақтардың қорғау қаптамалары (17, 19)
19. Ыдыста майдалауға арналған негізгі пышақ (21)
20. Саптамаларды ұстағыш білік
21. Шыны ыдыс
22. Ыдыс қақпағын итергіш
23. Шыны ыдыстың қақпағы
24. Ыдыс қақпағының тығыздағыш сақинасы
25. Көпсіткіш
26. Қамыр илеуге арналған саптама
27. Өңделген өнімдерді шығаруға арналған қалақша
28. Мөлшерлегіш-тығын
29. Құмыра қақпағы
30. Құмыра қақпағының тығыздағыш сақинасы
31. Пышақтардың қорғау қаптамалары (32, 33)
32. Құмырада майдалауға арналған үстіңгі пышақ

33. Құмырада майдалауға арналған негізгі пышақ
34. Шырын сыққыштың қақпағына арналған итергіш
35. Шырын сыққыштың қақпағы
36. Шырын сыққыш қақпағының тығыздағыш сақинасы
37. Шырын сыққыштың алмалы-салмалы сепараторы
38. Шырын сыққыш
39. Шыны құмыра
40. Сақтауға арналған блендер қақпағы
41. Сақтауға арналған ыдыс қақпағы

### МАҢЫЗДЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

#### Электр аспапты пайдаланбастан бқрын пайдалану жөніндегі осы нұсқаулықпен жете танысып шығыңыз.

- Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулықты анықтамалық материал ретінде сақтап қойыңыз.
- Аспапты электр желісіне қосудың алдында, аспапта көрсетілген көрнеу сіздің үйіңіздегі электр желісінің көрнеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Процессорды тегіс жазық бетке орнатыңыз.
- Аспапты жайдан тыс пайдалануға тыйым салынады.
- Тек жеткізу топтамасына кіретін бөлшектерді немесе жинақтаушы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Желілік сым, аша немесе басқа бөлшектер зақымданған жағдайда аспапты пайдаланбаңыз.
- Желілік сым зақымданған жағдайда не болмаса процессорды жөндеу үшін арнайы рұқсаты бар сервис орталығына хабарласыңыз.
- Аспапты бірінші пайдаланудың алдында тағамдық өнімдермен байланысқа түсетін барлық алмалы-салмалы бөлшектерді жақсылап жуыңыз.
- Өнімдерді майдалауға арналған пышақтарды пайдаланбастан бұрын олардан қорғау қаптамаларын шешіңіз.
- Қолыңызда үккіш/тілімдегіш саптамаларын немесе пышақтарды ұстап тұрғанда абай болыңыз, өйткені олардың кесу жиектері өте өткір.
- Өнімдерді өңдеу кезінде ұсынылған өнімдер мөлшерінен асырмаңыз.
- Жұмыс істеу кезінде қақпақ аузына

өнімдерді бармақтармен немесе қандай да бір заттармен (мысалы, қалақшамен) тыққылауға тыйым салынады. Осы мақсатта итергішті пайдаланыңыз.

- Процессордан қандай да бір саптаманы шешудің алдында оны өшіріңіз және желілік сымның ашасын розеткадан шығарыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін бірден процессорды өшіріңіз және желілік сымның ашасын розеткадан шығарыңыз.
- Қосулы аспапты қараусыз қалдыруға тыйым салынады.
- Электр аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Аспапты балалар немесе мүмкіндігі шектеулі адамдар не болмаса олардың қасында пайдалану кезінде аса сақ болған жөн.
- Электр қозғалтқыштың блогын суға немесе басқа сұйықтықтарға салуға, сонымен қатар оны ағынды судың астында жууға тыйым салынады. Электр қозғалтқыштың блогын тазалау үшін ылғал шүберекті пайдаланыңыз.
- Құрылғы тек үй жағдайларында пайдалануға арналған, процессорды коммерциялық мақсаттарда пайдалануға тыйым салынады.

## Маңызды ақпарат

Қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін асхана комбайны бұрылмалы бастиекпен жабдықталған, ол электр мотордан ыдыста немесе құмырада орналасқан саптамаларға айналыс беруге арналған. Егер бұрылмалы бастиек жұмыс жағдайына орнатылмаса, процессор қосылмайды.

- Жұмыс басында батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі де бұрылады, осылайша орнатылған ыдысқа (21) немесе құмыраға (39) жол ашады.
- Ыдысты (21) немесе құмыраны (39) орнатқаннан кейін қажетті саптаманы орнатыңыз, бұрылмалы бастиекті (2) тірелгенге дейін бұраңыз және оны бекіту үшін оның үстінен басыңыз.
- Желілік сымның ашасын розеткаға қосыңыз. Процессорды қосу үшін және саптамалар айналымының қажетті жылдамдығын таңдау үшін тұтқаны (3) бұраңыз.
- Процессор жұмысының импульсты режимін

қосу үшін «PULSE» батырмасын (4) басыңыз.

## ПРОЦЕССОРДЫ ПАЙДАЛАНУ

### ПРОЦЕССОР ЫДЫСЫ

#### Өнімдерді майдалау

1. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
2. Ыдысты (21) орнатыңыз.
3. Ыдысқа білікті (20) орнатыңыз.
4. Алдын ала қорғау қаптамасын (18) шешіп, білікке (20) пышақты (19) орнатыңыз. Қосымша пышақты (17) пайдаланған кезде: пышақтан (17) қорғау қаптамасын (18) шешіңіз және оны негізгі пышақтың (19) үстіне орнатыңыз.
4. Ыдысқа (21) қажетті мөлшердегі өнімдерді салыңыз.
5. Ыдысты (21) тығыздағыш сақина (24) кигізілген қақпақпен (23) жабыңыз.
6. Бастиекті (2) бұраңыз және үстінен басып, оны жұмыс жағдайында бекітіңіз.
7. Желілік сымның ашасын розеткаға салыңыз.
8. Тұтқаны (3) бұрап, процессорды қосыңыз не болмаса «PULSE» батырмасын (4) басып, импульсты режимді пайдаланыңыз.
9. Жұмысты аяқтағаннан кейін тұтқаны (3) «Off» жағдайына ауыстырып, процессорды өшіріңіз және желілік сымның ашасын розеткадан шығарыңыз.
10. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
11. Қақпақты (23) шешіңіз, білікті (20) пышақпен (19) немесе екі пышақпен бірге шығарыңыз, қалақшаның (27) көмегімен ыдыстан (21) өнімдерді шығарыңыз. Назар аударыңыз:
  - Қолыңызда пышақ ұстап тұрғанда абай болыңыз, өйткені олардың кесу жиектері өте өткір.

#### Үккіштерді/тілімдегіштерді, фри

#### картобын кесуге арналған пышақтарды қолдану

1. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
2. Ыдысты (21) орнатыңыз.
3. Ыдысқа білікті (20) орнатыңыз.
4. Қажетті үккішті (8, 9, 12), тілімдегішті (10, 11) немесе фри картобын ұсақ кесуге арналған пышақты (13) дискілі ұстағышқа (14) орнатыңыз.

# ҚАЗАҚ

Назар аударыңыз:

- фри картобын ірі кесу үшін дискілі ұстағышқа (16) орнатылған пышақты (15) пайдаланыңыз.
- 5. Дискілі ұстағышты (14 немесе 16) білікке (20) орнатыңыз.
- 6. Ыдысты (21) тығыздағыш сақина (24) кигізілген қақпақпен (23) жабыңыз.
- 7. Бастиекті (2) бұраңыз және үстінен басып, оны жұмыс жағдайында бекітіңіз.
- 8. Желілік сымның ашасын розеткаға салыңыз.
- 9. Тұтқаны (3) бұрап, процессорды қосыңыз не болмаса «PULSE» батырмасын (4) басып, импульсты режимді пайдаланыңыз.
- 10. Өнімдерді қақпақ аузына (23) салыңыз, өнімдерді тыққылау үшін итергішті (22) пайдаланыңыз. Өнімдерді тыққылау үшін итергішке сәл басу жеткілікті.
- 11. Жұмысты аяқтағаннан кейін тұтқаны (3) «Off» жағдайына ауыстырып, процессорды өшіріңіз және желілік сымның ашасын розеткадан шығарыңыз.
- 12. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
- 13. Қақпақты (23) шешіңіз, білікті (20) дискілі ұстағышпен (14) шығарыңыз, қалақшаның (27) көмегімен ыдыстан (21) өнімдерді шығарыңыз.

## Қамыр илеу

- 1. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
- 2. Ыдысты (21) орнатыңыз.
- 3. Ыдысқа білікті (20) орнатыңыз.
- 4. Білікке (20) саптаманы (26) кигізіңіз.
- 5. Ыдысқа (21) қажетті ингредиенттерді салыңыз.
- 6. Ыдысты (21) тығыздағыш сақина (24) кигізілген қақпақпен (23) жабыңыз.
- 7. Бастиекті (2) бұраңыз және үстінен басып, оны жұмыс жағдайында бекітіңіз.
- 8. Желілік сымның ашасын розеткаға салыңыз.
- 9. Тұтқаны (3) бұрап, процессорды қосыңыз.
- 10. Жұмысты аяқтағаннан кейін тұтқаны (3) «Off» жағдайына ауыстырып, процессорды өшіріңіз және желілік сымның ашасын розеткадан шығарыңыз.
- 11. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
- 12. Қақпақты (23) шешіңіз, білікті (20)

саптамамен (26) бірге шығарыңыз, ыдыстан (21) иленген қамырды шығарыңыз.

Ескерту:

- Қамырдың максималды салмағы 800 граммнан аспауы қажет.
- Қамырды илеуді аз жылдамдықта бастап, біртіндеп ұлғайтыңыз.
- Процессорды 20-30 секундтан артық пайдаланбаңыз және шамамен 2 минут үзіліс жасаңыз.
- Қамырды илеу кезінде итергішті (22) қақпақ аузынан (23) шығармаңыз, бұл қамыр қақпақ аузынан (23) ағып кетпеу үшін қажет.

## Көпсіту

- 1. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
  - 2. Ыдысты (21) орнатыңыз.
  - 3. Ыдысқа білікті (20) орнатыңыз.
  - 4. Білікке (20) саптаманы (25) кигізіңіз.
  - 5. Ыдысқа (21) қажетті ингредиенттерді салыңыз.
  - 6. Ыдысты (21) тығыздағыш сақина (24) кигізілген қақпақпен (23) жабыңыз.
  - 7. Бастиекті (2) бұраңыз және үстінен басып, оны жұмыс жағдайында бекітіңіз.
  - 8. Желілік сымның ашасын розеткаға салыңыз.
  - 9. Тұтқаны (3) бұрап, процессорды қосыңыз не болмаса «PULSE» батырмасын (4) басып, импульсты режимді пайдаланыңыз.
  - 10. Жұмысты аяқтағаннан кейін тұтқаны (3) «Off» жағдайына ауыстырып, процессорды өшіріңіз және желілік сымның ашасын розеткадан шығарыңыз.
  - 11. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
  - 12. Қақпақты (23) шешіңіз, білікті (20) саптамамен (25) бірге шығарыңыз, қалақшаның (27) көмегімен ыдыстан (21) өнімдерді шығарыңыз.
- Назар аударыңыз:
- Саптаманы (25) қамырды илеуге пайдаланбаңыз.
  - Ыдысқа мөлшерден тыс сұйық өнім құймаңыз, олар шашырап кетпеу үшін.

## ҚҰМЫРА

### Өнімдерді майдалау

- 1. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.

2. Құмыраны (39) орнатыңыз.
3. Алдын ала қорғау қаптамасын (31) шешіп, құмыраға (39) пышақты (33) орнатыңыз. Қосымша пышақты (32) пайдаланған кезде: пышақтан (32) қорғау қаптамасын (31) шешіңіз және оны негізгі пышақтың (33) үстіне орнатыңыз.
4. Құмыраға (39) қажетті мөлшердегі өнімдерді салыңыз.
5. Құмыраны (39) тығыздағыш сақина (30) кигізілген қақпақпен (29) жабыңыз.
6. Қақпаққа (29) мөлшерлегіш-тығынды (28) орнатыңыз.
7. Бастиекті (2) бұраңыз және үстінен басып, оны жұмыс жағдайында бекітіңіз.
8. Желілік сымның ашасын розеткаға салыңыз.
9. Тұтқаны (3) бұрап, процессорды қосыңыз не болмаса «PULSE» батырмасын (4) басып, импульсты режимді пайдаланыңыз.
10. Жұмысты аяқтағаннан кейін тұтқаны (3) «Off» жағдайына ауыстырып, процессорды өшіріңіз және желілік сымның ашасын розеткадан шығарыңыз.
11. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
12. Қақпақты (29) шешіңіз, пышақты (33) немесе екі пышақты қатар шығарыңыз, қалақшаның (27) көмегімен құмырадан (39) өнімдерді шығарыңыз.  
Назар аударыңыз:
  - Қолыңызда пышақ ұстап тұрғанда абай болыңыз, өйткені олардың кесу жиектері өте өткір.
  - Құмырада сұйық өнімдерді араластыру кезінде олардың шашырауына жол бермеу үшін олардың мөлшерін тым асырмаңыз.

## Шырын сыққыш

1. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
2. Құмыраны (39) орнатыңыз.
3. Құмыраға (39) алмалы-салмалы сепараторы (37) бар шырын сыққышты (38) орнатыңыз.
4. Шырын сыққышты (35) тығыздағыш сақина (36) кигізілген қақпақпен (35) жабыңыз.
5. Бастиекті (2) бұраңыз және үстінен басып, оны жұмыс жағдайында бекітіңіз.
6. Желілік сымның ашасын розеткаға салыңыз.
7. Тұтқаны (3) бұрап, процессорды қосыңыз

- және пайдаланылатын жемістер мен көкөністерге байланысты қажетті айналу жылдамдығын орнатыңыз. Өнімдерді тыққылау үшін итергішті (34) пайдаланыңыз. Өнімдерді тыққылау үшін итергішке сәл басу жеткілікті.
8. Жұмысты аяқтағаннан кейін тұтқаны (3) «Off» жағдайына ауыстырып, процессорды өшіріңіз және желілік сымның ашасын розеткадан шығарыңыз.
  9. Батырманы (5) басыңыз, бұрылмалы бастиек (2) сәл көтеріледі және бұрылады.
  10. Қақпақты (35) шешіңіз, шырын сыққышты (38) шығарыңыз, алынған шырынды құмырадан (39) басқа ыдысқа құйып алыңыз.

## ПРОЦЕССОРДЫ ТАЗАЛАУ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін немесе аспапты тазалаудың алдында аспапты өшіріп, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Алмалы-салмалы бөлшектерді бейтарап жуу құралы қосылған жылы суда жуу ұсынылады. Алмалы-салмалы бөлшектерді жуу үшін ыдыс жуу машинасын пайдалануға болады.
- Процессордың корпусын ылғал шүберекпен сүртіңіз. Аспап корпусын суға батыруға немесе оны ағынды судың астында жууға тыйым салынады.
- Қатты жуғыштарды, абразивті, агрессивті тазалау құралдарын, сонымен қатар еріткіштер пайдаланбаңыз.

## САҚТАУ

- Процессорды сақтау алдында оны электр желісінен ажыратыңыз.
- ПРОЦЕССОРДЫ ТАЗАЛАУ бөлімінің талаптарын орындаңыз.
- Үккіштерді/тілімдегіштерді және фри картобын кесуге арналған пышақтарды арнайы бөлімде (6) сақтаңыз.  
**Назар аударыңыз!** Пышақтың жүздері өте өткір болғандықтан олар аса қауіпті, сондықтан оларды ұқыпты пайдаланыңыз!
- Аспапты құрғақ таза жерде сақтаңыз.

## Өнімдерді өңдеу мысалдары

Көрсетілген өңдеу уақыты шамамен алынған, ол өнімдердің сапасына және майдалау дәрежесіне байланысты.

# ҚАЗАҚ

## Өнімдерді пышақпен өңдеу (17, 19)

Өнімдер	Мөлшері	Жылдамлық	Уақыт
Ет	1000 г.	Max	10-20 сек.
Пияз	700 г.	5/ Max	10-20 сек.
Жаңғақ	600 г.	Max	10-20 сек.
Балық	700 г.	PULSE/Max	10-20 сек.
Ірімшік	700 г.	PULSE/Max	10-20 сек.
Сәбіз	700 г.	PULSE/Max	20 сек.
Алма	700 г.	5/ Max	10-20 сек.

## Үккіштерді/тілімдегіштерді, фри картобын кесуге арналған пышақтарды қолдану

Өнімдер	Мөлшері	Жылдамдық
Сәбіз	500 г.	1-3
Шалғам	500 г.	1-3
Асқабак	1000 г.	1-3
Қияр	100 г.	1-3
Картоп	500 г.	1-3
Ірімшік	500 г.	1-Max

## Қамыр илеу

Өнімдер	Мөлшері	Жылдамдық
Ұн	200 г.	1-ден Max дейін біртіндеп арттыру
Жұмыртқа	3 дана	
Өсімдік майы	200 г.	
Йогурт	200 г.	
Қант	200 г.	

## Өнімдерді көпсіту

Өнімдер	Мөлшері	Жылдамдық	Уақыт
Майонез	4 жұмыртқа/1л өсімдік майы	8/Max	20 сек.

## Құмырада майдалау

Өнімдер	Мөлшері	Жылдамдық	Уақыт
Ақжелкен	70 г.	8/Max	10-20 сек
Сәбіз	400 г.	8/Max	10-15 сек
Қызанақ (6 бөлікке бөлінген)	650 г.	8/Max	5-10 сек
Жемістер (тазартылған және бөліктерге бөлінген)	500 г.	8/Max	15-20 сек
Орман жаңғағы	300 г.	8/Max	10-15 сек
Мүз	300 г.	PULSE/Max	15-20 сек

## Техникалық сипаттамалары

Қорек көрнеуі: 220-230 В ~ 50 Гц  
 Максималды тұтынылатын қуат: 1000 Вт  
 Негізгі шыны ыдыс: 2,2 л  
 Блендердің шыны ыдысы: 1,75 л

*Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.*

## Аспаптың қызмет мерзімі 5 жылдан кем емес

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)

## КУХНЕНСКИ ПРОЦЕСОР

### Описание на прибора

1. Корпус на процесора
2. Завъртваща се главичка
3. Дръжка за включване/изключване/ регулатор на скоростта
4. Бутон за импулсния режим на работа «PULSE»
5. Бутон за отваряне на завъртвачата се главичка
6. Отделение за съхраняване на ножовете
7. Противоплъзгащо краче
8. Наставка-ренде за ситно нарязване «А»
9. Наставка-ренде за едро нарязване «В»
10. Наставка за нарязване на едри парченца «С»
11. Наставка за нарязване на тънки парченца «Д»
12. Наставка-ренде за наситняване «Е»
13. Нож за ситно нарязване на картофи фри «F»
14. Дисков държател на рендетата/наставките за нарязване/ножа (8- 13)
15. Нож за едро нарязване на картофи фри «G»
16. Дисков държател на ножа (15) «G»
17. Горен нож за наситняване в купата (21)
18. Защитни калфи на ножовете (17, 19)
19. Основен нож за наситняване в купата (21)
20. Ос-държател на наставките
21. Стъклена чаша
22. Бутало за капака на купата
23. Капак на стъклената купа
24. Уплътнителен пръстен на капака на купата
25. Наставка за разбиване
26. Наставка за замесване на тесто
27. Лопатка за изваждане на преработените продукти
28. Тапа-дозатор
29. Капак на каната
30. Уплътнителен пръстен на капака на каната
31. Защитни калфи на ножовете (32, 33)
32. Горен нож за наситняване в кана
33. Основен нож за наситняване в кана
34. Бутало за капака на сокоизстисквачката
35. Капак на сокоизстисквачката
36. Уплътнителен пръстен на капака на сокоизстисквачката
37. Снемаем сепаратор на сокоизстисквачката

38. Сокоизстисквачка
39. Стъклена кана
40. Капак за съхраняване на блендъра
41. Капак за съхраняване на чаша

### ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

#### Преди да започнете да използвате електроприбора, внимателно прочетете даденото ръководство за експлоатация.

- Запазете даденото ръководство за експлоатация като материал за справки.
- Преди да включете прибора в електромрежата се убедете, че напрежението, посочено на прибора, съответства на напрежението във Вашата локална електромрежа.
- Използвайте процесора върху равна плоска повърхност.
- Забранява се използването на прибора извън помещението.
- Използвайте само детайлите или частите, което влиза в комплекта на доставката.
- Не използвайте прибора при повреда на кабела за мрежата, щепсела или другите детайли.
- В случай на повреждане на кабела за мрежата или за ремонт на процесора се обърнете в упълномощения сервизен център.
- Преди първото използване на прибора добре измийте всички снемачи се детайли, които ще влизат в контакт с хранителни продукти.
- Преди да използвате ножовете за наситняване на продукти, махнете от тях защитните капачки.
- Бъдете внимателни, когато държите в ръце наставките- рендетата/наставките за нарязване или ножа, тъй като те са с остри режещи краища.
- Не превишавайте препоръчителното количество продукти по време на обработването им.
- По време на работа се забранява да се избухват продукти в гърлото на капака с пръсти или каквито и да е предмети (например лопатка). За тази цел използвайте само буталото.
- Изключете процесора и извадете щепсела на кабела за мрежата от контакта, преди да махате която и да е негова наставка.
- Веднага след приключване на работа изключете процесора и извадете щепсела на кабела за мрежата от контакта.

# БЪЛГАРСКИ

- Забранява се да се оставя приборът включен без надзор.
- Съхранявайте електроприбора в недостъпно за деца място.
- Специални мерки за безопасност трябва да се спазват в случаите, когато приборът се използва от деца или хора с ограничени възможности, или в близост до тях.
- Забранява се потапянето на блока на електродвигателя във вода или други течности, а също така миенето му под водна струя. За почистване на блока на електродвигателя използвайте влажен плат.
- Устройството е предназначено само за домашно използване, забранява се използването на процесора за търговски цели.

## Важна информация

За безопасност кухненският комбайн е оборудван със завъртваща се главичка, предназначена за предаване на въртенето от електромотора към наставките, разположени в купата или каната. Ако завъртващата се главичка не е установена в работно положение, процесорът няма да се включи.

- Преди да започнете работа натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти, осигурявайки достъп към поставената купа (21) или кана (39).
- След установяване на купата (21) или каната (39), поставете необходимата наставка, завъртете главичката (2) до ограничителя и я натиснете отгоре за фиксирането и.
- Вкарайте щепсела на кабела за мрежата в контакта. Завъртете дръжката (3) за включване на процесора и избор на необходимата скорост на въртене на наставките.
- За включване на импулсния режим на работа на процесора, натиснете бутона (4) «PULSE».

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОЦЕСОРА КУПА НА ПРОЦЕСОРА

### Наситняване на продуктите

1. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
2. Установете купата (21).
3. Установете в купата оста (20).
4. Установете на оста (20) ножа (19), като предварително махнете защитния калъф (18). При използване на допълнителния

нож (17): - махнете от ножа (17) защитния калъф (18) и установете върху ножа (19).

4. Сложете необходимото количество продукти в купата (21).
5. Затворете купата (21) с капака (23) с поставен на нея уплътнителен пръстен (24).
6. Завъртете главичката (2) и я фиксирайте в работно положение отгоре.
7. Вкарайте щепсела на кабела за мрежата в контакта.
8. Включете процесора чрез завъртане на дръжката (3) или използвайте импулсния режим на работа, чрез натискане на бутона (4) «PULSE».
9. След приключване на работа изключете процесора, като установите дръжката (3) в положение «Off» и извадете щепсела на кабела за мрежата от контакта.
10. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
11. Махнете капака (23), извадете оста (20) с ножа (19) или двата ножа, извадете продуктите от купата (21), като използвате лопатката (27).

### Внимание:

- *Бъдете внимателни, когато държите в ръце ножовите, тъй като те са с остри ръбове.*

## Използването на рендетата/наставките за нарязване, ножове за нарязване на картофи фри

1. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
2. Установете купата (21).
3. Установете в купата оста (20).
4. Установете необходимото ренде (8, 9, 12), наставките (10, 11) или ножовите за ситно нарязване на картофи фри (13) върху дисковия държател (14).

### Внимание:

- *за едро нарязване на картофи фри използвайте ножа (15), монтиран в дисковия държател (16).*
- 5. Установете дисковия държател (14 или 16) на оста (20).
- 6. Затворете купата (21) с капака (23) с поставен на нея уплътнителен пръстен (24).
- 7. Завъртете главичката (2) и я фиксирайте в работно положение с натискане отгоре.
- 8. Вкарайте щепсела на кабела за мрежата в контакта.



9. Включете процесора чрез завъртване на дръжката (3) или използвайте импулсния режим на работа, чрез натискане на бутон (4) «PULSE».
10. Сложете продуктите в отвора на капака (23), за подаване на продукти използвайте буталото (22). Натискайте буталото с незначително усилие за подаване на продукти.
11. След приключване на работа изключете процесора, като установите дръжката (3) в положение «Off» и извадете щепсела на кабела за мрежата от контакта.
12. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
13. Махнете капака (23), извадете оста (20) с дисковия държател (14), извадете продуктите от купата (21), като използвате лопатката (27).

## Забъркване на тесто

1. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
2. Установете купата (21).
3. Установете в купата оста (20).
4. Установете на оста (20) наставката (26).
5. Поставете необходимите ingrediente в купата (21).
6. Затворете купата (21) с капака (23) с поставен на нея уплътнителен пръстен (24).
7. Завъртете главичката (2) и я фиксирайте в работно положение с натискане отгоре.
8. Вкарайте щепсела на кабела за мрежата в контакта.
9. Включете процесора чрез завъртване на дръжката (3).
10. След приключване на работа изключете процесора, като установите дръжката (3) в положение «Off» и извадете щепсела на кабела за мрежата от контакта.
11. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
12. Махнете капака (23), извадете оста (20) с наставката (26), извадете замесеното тесто от купата (21).

### Забележка:

- *Максималното тегло на тестото не трябва да превишава 800 грама.*
- *Започнете замесването на тестото с малка скорост, като постепенно я увеличавате.*
- *Използвайте процесора не повече от 20-30 секунди, с последващо прекъсване в работата за около 2 минути.*

- *Не изваждайте буталото (22) от гърлото на капака (23) по време на замесване на тестото, за да избегнете излитане на частици брашно през отвора на капака (23).*

## Разбиване

1. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
2. Установете купата (21).
3. Установете в купата оста (20).
4. Установете на оста (20) наставката (25).
5. Поставете необходимите ingrediente в купата (21).
6. Затворете купата (21) с капака (23) с поставен на нея уплътнителен пръстен (24).
7. Завъртете главичката (2) и я фиксирайте в работно положение с натискане отгоре.
8. Вкарайте щепсела на кабела за мрежата в контакта.
9. Включете процесора чрез завъртване на дръжката (3) или използвайте импулсния режим на работа, чрез натискане на бутон (4) «PULSE».
10. След приключване на работа изключете процесора, като установите дръжката (3) в положение «Off» и извадете щепсела на кабела за мрежата от контакта.
11. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
12. Махнете капака (23), извадете оста (20) с наставката (25), извадете продуктите от купата (21), като използвате лопатката (27).

### Внимание:

- *Никога не използвайте наставката (25) за замесване на тесто.*
- *Не превишавайте количеството течни продукти в купата, за да избегнете изплискването им.*

## КАНА

### Наситняване на продуктите

1. Натиснете бутона (5), завъртващата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
2. Установете каната (39).
3. Установете в каната (39) ножа (33), като предварително махнете защитния калф (31). При използване на допълнителния нож (32): - махнете от ножа (32) защитния калф (31) и установете върху ножа (33).
4. Сложете необходимото количество продукти в каната (39).

# БЪЛГАРСКИ

5. Затворете каната (39) с капака (29) с поставен на него уплътнителен пръстен (30).
6. Установете в капака (29) тапата-дозатор (28).
7. Завъртете главичката (2) и я фиксирайте в работно положение с натискане отгоре.
8. Вкарайте щепсела на кабела за мрежата в контакта.
9. Включете процесора чрез завъртане на дръжката (3) или използвайте импулсния режим на работа, чрез натискане на бутон (4) «PULSE».
10. След приключване на работа изключете процесора, като установите дръжката (3) в положение «Off» и извадете щепсела на кабела за мрежата от контакта.
11. Натиснете бутона (5), завъртращата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
12. Махнете капака (29), извадете ножа (33) или двата ножа едновременно, извадете продуктите от каната (39), като използвате лопатката (27).

#### Внимание:

- *Бъдете внимателни, когато държите ножовете в ръце, тъй като те са с остри режещи краища.*
- *При смесване на течни продукти в каната не превишавайте тяхното количество, за да избегнете изплискване на течността.*

#### Сокоизстисквачка

1. Натиснете бутона (5), завъртращата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
2. Установете каната (39).
3. Установете в каната (39) сокоизстисквачката (38) със сменяемия сепаратор (37).
4. Затворете сокоизстисквачката с капака (35) с поставения на нея уплътнителен пръстен (36).
5. Завъртете главичката (2) и я фиксирайте в работно положение с натискане отгоре.
6. Вкарайте щепсела на кабела за мрежата в контакта.
7. Включете процесора чрез завъртане на дръжката (3) и установете необходимата скорост на въртене, в зависимост от използваните зеленчуци и плодове. За подаване на продуктите използвайте буталото (34). Натискайте буталото с незначително усилие за подаване на продукти.
8. След приключване на работа изключете процесора, като установите дръжката (3)

в положение «Off» и извадете щепсела на кабела за мрежата от контакта.

9. Натиснете бутона (5), завъртращата се главичка (2) ще се приповдигне и завърти.
10. Махнете капака (35), извадете сокоизстисквачката (38), излейте получения сок от каната (39).

#### ПОЧИСТВАНЕ НА ПРОЦЕСОРА

- След приключване на работа или преди почистване винаги изключете прибора и го изключете от електромрежата.
- Препоръчва се да се измиват снемашите се детайли с топла вода с неутрално миешо средство. Може да се използва за миене на снемашите се детайли машина за миене на съдове.
- Корпуса на процесора го изтривайте с влажен плат. Забранява се потапянето на корпуса на процесора във вода или миенето му под водна струя.
- Не използвайте груби гъбички, абразивни, агресивни почистващи средства, а също така разтворители.

#### СЪХРАНЯВАНЕ

- Преди да приберете процесора за съхраняване се убедете, че приборът е изключен от електромрежата.
- Осъществете изискванията от раздела ПОЧИСТВАНЕ НА ПРОЦЕСОРА.
- Съхранявайте рендетата/наставките за нарязване и ножове за нарязване на картофи фри в сектора (6).

**Внимание!** Режещите остриета на ножовете са много остри и са опасни, използвайте ги внимателно!

- Съхранявайте прибора на сухо чисто място.

#### Примери за преработване на продукти

Посоченото време за преработване е приблизително и зависи от качеството на продуктите и степента на наситняване.

## Наситняване на продуктите с ножовете (17, 19)

Продукти	Брой	Скорост	Време
Месо	1000 г.	Max	10-20 секунди
Лук	700 г.	5/ Max	10-20 секунди
Ореци	600 г.	Max	10-20 секунди
Риба	700 г.	PULSE/Max	10-20 секунди
Кашкавал	700 г.	PULSE/Max	10-20 секунди
Моркови	700 г.	PULSE/Max	20 секунди
Ябълки	700 г.	5/ Max	10-20 секунди

## Използването рендета/наставките за нарязване, ножа за нарязване на картофите фри

Продукти	Брой	Скорост
Моркови	500 г.	1-3
Репички	500 г.	1-3
Тиква	1000 г.	1-3
Краставици	100 г.	1-3
Картофи	500 г.	1-3
Кашкавал	500 г.	1-Max

## Забъркване на тесто

Продукти	Брой	Скорост
Брашно	200 г.	Постепенно повишаване от 1 до Max
Яйца	3 броя	
Олио	200 г.	
Йогурт	200 г.	
Захар	200 г.	

## Разбиване на продукти

Продукти	Брой	Скорост	Време
Майонеза	4 яйца/1л олио	8/Max	20 секунди

## Ситно нарязване в канае

Продукти	Брой	Скорост	Време
Магданоз	70 г.	8/Max	10-20 секунди
Моркови	400 г.	8/Max	10-15 секунди
Домати (разрязани на 6 части)	650 г.	8/Max	5-10 секунди
Плодове (обелени и разрязани)	500 г.	8/Max	15-20 секунди
Лешник	300 г.	8/Max	10-15 секунди
Лед	300 г.	PULSE/Max	15-20 секунди

## Технически характеристики

Напрежение на захранването:	220-230 В ~ 50 Хц
Максимална консумирана мощност:	1000 Wata
Основна стъклена купа:	2,2 л
Стъклена купа на блендъра:	1,75 л

Производителят си запазва правото да променя характеристиките на прибора без предварително уведомяване.

**Срок на използване на прибора - над 5 години**

## Гаранция

Подробни условия на гаранцията могат да бъдат получени от дилера, който е продал тази апаратура. При всяка рекламация по време на срока на действие на тази гаранция е необходимо да се представи чека или квитанцията за купуване.



Това изделие съответства на изискванията за електромагнитна съвместимост на директива 89/336/ЕЕС на Съвета на Европа и на нареждането 73/23 ЕЕС за апаратурата с ниско напрежение.

# MAGYAR

## KONYHAI ROBOTGÉP

### Készülék leírása

1. Processzor háza
2. Fordító fej
3. Kikapcsoló/ bekapcsoló/ sebességet szabályozó kar
4. Pulzus munkarend „PULSE” gombja
5. Fordító fejet nyitó gomb
6. Kések tárolására szolgáló fülke
7. Csúszásmentes láb
8. Apró morzsolásra szolgáló reszelő-rátét „A”
9. Nagy morzsolásra szolgáló reszelő-rátét „B”
10. Nagy szeletekre való vágásra szolgáló vágó „C”
11. Keskeny szeletekre való vágásra szolgáló vágó „D”
12. Aprózásra szolgáló reszelő-rátét „E”
13. „Free” burgonya apró vágására szolgáló kés „F”
14. Reszelők/ vágók/ kés körtartója (8-13)
15. „Free” burgonya nagy vágására szolgáló kés „G”
16. „G” kés (15) körtartója
17. Tányérban (21) való aprózásra szolgáló felső kés
18. Kések (17, 19) védő burkolata
19. Tányérban (21) való aprózásra szolgáló alapkés
20. Rátéteket tartó tengely
21. Üvegtányér
22. Tányér fedelét lökdőső szerkezet
23. Üvegtányér fedele
24. Üvegtányér fedelének a tömörítő gyűrű
25. Habosító
26. Tészta dagasztására szolgáló rátét
27. Feldolgozott ennyivaló kihúzására szolgáló lapát
28. Adagoló dugó
29. Korsó fedele
30. Korsó fedelének a tömörítő gyűrű
31. Kések (32, 33) védő burkolata
32. A korsóban való aprózásra szolgáló felső kés
33. A korsóban való aprózásra szolgáló alapkés
34. Gyümölcscentrifuga fedelét lökdőső szerkezet
35. Gyümölcscentrifuga fedele
36. Gyümölcscentrifuga fedelének a tömörítő gyűrű
37. Gyümölcscentrifuga levehető elválasztó készülék
38. Gyümölcscentrifuga
39. Üvegkorsó
40. Blender tárolására szolgáló fedél
41. Tányér tárolására szolgáló fedél

### FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

A villamos készülék használata előtt, figyelmesen olvassa el az alábbi használati utasításokat.

- Tartsa el az alábbi használati utasításokat az útmutató anyagként.
- Ellenőrizze, hogy a készülék hátulján feltüntetett

hálózati feszültség megegyezik-e az otthonában lévővel.

- Használja a processzort a sík felületen.
- Használja csak azokat a részeket vagy kiegészítőket, amelyek a beszállításokban vannak.
- A tápkábel sérülése esetén vagy processzor javítására forduljon az illetékes szervizbe.
- A készülék első használata előtt alaposan mossa meg minden levehető részeket, amelyek érintik az élelmiszereket.
- Mielőtt használná az élelmiszereket aprózó késeket, vegye el a védő burkolatot.
- Legyen óvatos, amikor tartsa a reszelőket/ vágókat vagy késeket, mert annak éles vágó élei vannak.
- Ne haladja meg az élelmiszerek ajánlott mennyiségét a feldolgozása közben.
- A működése közben a fedél torkába ujjával vagy más tárggyal (például, lapáttal) az élelmiszereket benyomni tilos. Ennek érdekében csak a tömörítőt használja.
- Kapcsolja ki a processzort és húzza ki a dugót a konnektorból, mielőtt leveszi róla valamelyik rátétet.
- Azonnal a működése után kapcsolja ki a processzort és húzza ki a dugót a konnektorból.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A készülék a gyerekektől zárva tartandó.
- Szükség van a különös figyelemre, amikor a poszívó a gyerekek vagy a korlátozott személyek használják vagy melettük van.
- A motort a víz vagy más folyadékba mártani tilos, a folyó vízzel átmosni is tilos. A motor tisztítása érdekében használja a nedves rongyot.
- Csak házon belül használható, a processzor kereskedelmi használata tilos.

### Fontos információ

A biztonság biztosítása érdekében a konyhai robotgép fordító fejével el van látva, amelyeket rendeli a motortól a tányér vagy korsóban levő rátétekhez való forgás átadását. Ha a fordító fej a helyes állásban nincs helyezve, a processzor nem kapcsolódik be.

- A működés előtt nyomja a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul, és a helyezett tányérhoz (21) vagy korsóhoz (39) való hozzáférékötést biztosítja.
- A tányér (21) vagy korsó (39) helyezése után, helyezze a szükséges rátétet, fordítsa a fejet (2) a támaszig és nyomja meg felülről a rögzítése érdekében.
- Tegye be a dugót a konnektorba. Fordítsa a kart (3) a processzor bekapcsolása és a rátétek szükséges forgássebességének a választása érdekében.
- Az processzor impulzus munkarendjének a be-

kapcsolása érdekében, nyomja meg a „PULSE” (4) gombot.

## PROCESSZOR HASZNÁLÁSA

### PROCESSZOR TÁNYÉRJA

#### Élelmiszerek aprózása

1. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
2. Helyezze meg a tányért (21).
3. Helyezze meg a tengelyt (20) a tányérba.
4. A védő burkolatot előzetesen lehúzza helyezze meg a kést (19) a tengelyre (20). A potlókés (17) használásánál: húzza le a védő burkolatot (18) a késről (17) és helyezze a (19) kés fölé.
5. Zárja be a tányért (21) a a tömörítő gyűrűvel való fedelével (23).
6. Fordítja a fejet (2) és felülről való nyomással rögzítse meg a munkásállásban.
7. Tegye be a dugót a konnektorba.
8. A (3) kar fordításával kapcsolja be a processzort és a (4) „PULSE” gombot nyomva használja az impulzus munkarendszert.
9. Az „Off” állásba a (3) kart állítva a működése után kapcsolja ki a processzort és húzza ki a dugót a konnektorból.
10. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
11. Vegye le a fedelet (23), húzza ki a tengelyt (20) és a kést (19) vagy két kést, és a lapátot (27) használva húzza ki az élelmiszereket a tányérből (21).

#### Figyelem:

- *Legyen óvatos, amikor tartja a késeket, mert azoknak éles vágó élei vannak.*

### Reszelők/vágók, „Free” burgonya vágására szolgáló kések használása

1. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
2. Helyezze meg a tányért (21).
3. Helyezze meg a tengelyt (20) a tányérba.
4. Helyezze meg a szükséges reszelőt (8, 9, 12), vágót (10, 11) vagy a „Free” burgonya apró vágására szolgáló kést (13) a körtartóra (14).

#### Figyelem:

- a „Free” burgonya nagy vágására használja a (15) kést, amelyik a körtartóba el van helyezve.
5. Helyezze a körtartót (14 vagy 16) a tengelyre (20).
  6. Zárja be a tányért (21) a a tömörítő gyűrűvel való fedelével (23).
  7. Fordítja a fejet (2) és felülről való nyomással rögzítse meg a munkásállásban.
  8. Tegye be a dugót a konnektorba.
  9. A (3) kar fordításával kapcsolja be a processzort és a (4) „PULSE” gombot nyomva használja az impulzus munkarendszert.

10. Helyezze meg az élelmiszereket a fedél torkába (23), az élelmiszerek adogatásához használja a lökdösőt (22). Az élelmiszerek adogatásához nyomja meg a lökdösőt jelentéktelen erőfeszítéssel.
11. Az „Off” állásba a (3) kart állítva a működése után kapcsolja ki a processzort és húzza ki a dugót a konnektorból.
12. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
13. Vegye le a fedelet (23), húzza ki a tengelyt (20) és a kést (19) vagy két kést, és a lapátot (27) használva húzza ki az élelmiszereket a tányérből (21).

### Tészta dagasztása

1. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
2. Helyezze meg a tányért (21).
3. Helyezze meg a tengelyt (20) a tányérba.
4. Helyezze a rátétet (26) a tengelyre (20).
5. Helyezze a szükséges élelmiszereket a tányérba (21).
6. Zárja be a tányért (21) a a tömörítő gyűrűvel való fedelével (23).
7. Fordítja a fejet (2) és felülről való nyomással rögzítse meg a munkásállásban.
8. Tegye be a dugót a konnektorba.
9. A (3) kar fordításával kapcsolja be a processzort.
10. Az „Off” állásba a (3) kart állítva a működése után kapcsolja ki a processzort és húzza ki a dugót a konnektorból.
11. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
12. Vegye le a fedelet (23), vegye ki a tengelyt (20) és a rátétet (26), húzza ki a dagasztott tésztát a tányérből (21).

#### Megjegyzés:

- *A tészta maximális súlya nem haladhat meg 800 grammot.*
- *Kezdje a tészta dagasztását alacsony sebességen, fokozatosan növelje azt.*
- *Használja a processzort kevesebb mint 20-30 másodpercet, azután tegye a szünetet, ami tarthat körülbelül 2 percig.*
- *Ne húzza ki a lökdösőt (22) a fedél torkából (23) a tészta dagasztása közben, hogy a liszt elemei ne szálljanak ki a fedél torkából (23).*

### Habosítás

1. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
2. Helyezze meg a tányért (21).
3. Helyezze meg a tengelyt (20) a tányérba.
4. Helyezze a rátétet (25) a tengelyre (20).

# MAGYAR

5. Helyezze a szükséges élelmiszereket a tányérba (21).
6. Zárja be a tányért (21) a tömörítő gyűrűvel való fedelével (23).
7. Fordítja a fejet (2) és felülről való nyomással rögzítse meg a munkásállásban.
8. Tegye be a dugót a konnektorba.
9. A (3) kar fordításával kapcsolja be a processzort és a (4) „PULSE” gombot nyomva használja az impulzus munkarendszert.
10. Az „Off” állásba a (3) kart állítva a működése után kapcsolja ki a processzort és húzza ki a dugót a konnektorból.
11. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
12. Vegye le a fedeletet (23), vegye ki a tengelyt (20) és a rátétet (25), húzza ki a dagasztott tésztát a tányérból (21).

#### Megjegyzés:

- *Sose használja a tésztá dagasztására szolgáló rátétet (26).*
- *Ne haladja meg a tányérban levő folyadékok mennyiségét a kiöntésük elkerülése miatt.*

## KARSÓ

### Az élelmiszerek aprózása

1. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
2. Helyezze meg a karsót (39).
3. A védő burkolatot (31) előzetesen húzva helyezze a kést (33) a karsóba (39). A potlókés használatánál (32): húzza le a védő burkolatot (31) a késről (32) és helyezze le a kés (33) fölé.
4. Helyezze a szükséges élelmiszereket a karsóba (39).
5. Zárja be a karsót (39) a tömörítő gyűrűvel való fedelével (30).
6. Helyezze meg az adagoló dugót (28) a fedélbe (29).
7. Fordítja a fejet (2) és felülről való nyomással rögzítse meg a munkásállásban.
8. Tegye be a dugót a konnektorba.
9. A (3) kar fordításával kapcsolja be a processzort és a (4) „PULSE” gombot nyomva használja az impulzus munkarendszert.
10. Az „Off” állásba a (3) kart állítva a működése után kapcsolja ki a processzort és húzza ki a dugót a konnektorból.
11. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
12. Vegye le a fedelet (29), húzza ki a kést (33) vagy két kést, és a lapátot (27) használva húzza ki az élelmiszereket a karsóból (39).

#### Megjegyzés:

- *Legyen óvatos, amikor tartja a késeket, mert azoknak éles vágó élei vannak.*
- *A karsóban levő folyó élelmiszerek összekeverésénél ne haladja meg a mennyiségüket a kiöntésük elkerülése miatt.*

## Gyümölcscentrifuga

1. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
2. Helyezze meg a karsót (39).
3. Helyezze meg a karsóba (39) a gyümölcscentrifugát (38) a levehető elválasztó készülékkel (37).
4. Zárja be a karsót (39) a tömörítő gyűrűvel való fedelével (30).
5. Fordítja a fejet (2) és felülről való nyomással rögzítse meg a munkásállásban.
6. Tegye be a dugót a konnektorba.
7. A (3) kar fordításával kapcsolja be a processzort és állítsa meg a szükséges forgássebességet a használt zöldségektől és gyümölcsöktől függően. Az élelmiszerek adogatásához használja a lökdösőt (34). Az élelmiszerek adogatásához nyomja meg a lökdösőt jelentéktelen erőfeszítéssel.
8. Az „Off” állásba a (3) kart állítva a működése után kapcsolja ki a processzort és húzza ki a dugót a konnektorból.
9. Nyomja meg a (5) gombot, a fordító fej (2) felemelkedik és fordul.
10. Vegye le a fedelet (35), húzza ki a gyümölcscentrifugát (38), öntse ki a szerzett levét a karsóból (39).

## A PROCESSZOR TISZTÍTÁSA

- A működése után és a tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a készüléket a hálózathoz.
- Ajánlatos átmosni a levehető részeket meleg vízzel selyemleges mosószerrel. A levehető részek mosásához használhatja a mosogatógépet.
- A processzor házát törölje meg nedves ronggyal. Tilos vízbe mártani a processzor házát vagy átmosni folyó vízzel.
- Ne használja a kemény szivacsot, ledörzsölő szereket, agresszív mosószert és az oldószert.

## TÁROLÁS

- Mielőtt teszi a processzort a tárolásra, győződjön meg arra, hogy a készülék ki van kapcsolva a hálózathoz.
  - Végzi a PROCESSZOR TISZTÍTÁSA című fejezet követeléseit.
  - Tárolja a reszelőket / vágókat és a „Free” burgonya vágására szolgáló késeket a fiúlkében (6).
- Figyelem!**  
A kések vágó élei nagyon élesek és veszélyt jelentenek, óvatosan bánjon velük.
- Száraz tiszta helyen tartandó.

## Az élelmiszerek feldolgozásának a példái

A feldolgozás feltüntetett idő megközelítő és függ az élelmiszerek minőségétől és aprózás fokától.

## A (17, 19) késekkel való enniváló prózása

Élelmiszerek	Mennyiség	Sebesség	Idő
Hús	1000 g	Max	10-20 másodperc
Hagyma	700 g	5/ Max	10-20 másodperc
Dió	600 g	Max	10-20 másodperc
Hal	700 g	PULSE/Max	10-20 másodperc
Sajt	700 g	PULSE/Max	10-20 másodperc
Sárgarépa	700 g	PULSE/Max	20 másodperc
Alma	700 g	5/ Max	10-20 másodperc

## Reszelők/ vágók, „free” burgonya vágására szolgáló kések használása

Élelmiszerek	Mennyiség	Sebesség
Sárgarépa	500 g	1-3
Retek	500 g	1-3
Tök	1000 g	1-3
Uborka	100 g	1-3
Burgonya	500 g	1-3
Sajt	500 g	1-Max

## Tészta dagasztása

Élelmiszerek	Mennyiség	Sebesség
Liszt	200 g	Fokozatos növelés 1-től Max-ig
Tojások	3 darab	
Olaj	200 g	
Joghurt	200 g	
Cukor	200 g	

## Élelmiszerek habosítása

Élelmiszerek	Mennyiség	Sebesség	Idő
Majonéz	4 tojás/1l olaj	8/Max	20 másodperc

## Karsóban való aprózás

Élelmiszerek	Mennyiség	Sebesség	Idő
Petrezselyem	70 g	8/Max	10-20 másodperc
Sárgarépa	400 g	8/Max	10-15 másodperc
Paradicsom (6 részre vágott)	650 g	8/Max	5-10 másodperc
Gyümölcsök (hámozott és vágott)	500 g	8/Max	15-20 másodperc
Dió	300 g	8/Max	10-15 másodperc
Jég	300 g	PULSE/Max	15-20 másodperc

## MŰSZAKI ADATOK

Táplálkozás:	220-230 V ~ 50 GHz
Maximális fogyasztó teljesítmény:	1000 W
Alap üvegtányér:	2,2 l
Blender üvegtányér:	1,75 l

A gyártó fenntartja a jogát a készülékek műszaki adatainak megváltoztatására külön értesítés nélkül.

## A készülék legalább 5 évig szolgál.

## Garancia

A garancia részletes feltételeit megkaphatja a készüléket eladó márkaképviselőtől. A garancia időtartama alatt, bármilyen kifogás benyújtásakor, fel kell mutatni a számlát vagy a vételi igazolást.



Az adott termék megfelel a 89/336/EEC Európai Közösség direktíva az elektromágneses összeférhetőséghez támasztott követelményeinek valamint a 73/23 EEC kifeszültségű berendezésekre vonatkozó rendeletnek.

## KUHIJNSKI MULTIPRAKTIK

### Opis uređaja

1. Telo multipraktika
2. Pogonsko vreteno
3. Ručica za uključenje/isključenje/regulator brzine
4. Dugme pulsirajućeg režima rada «PULSE»
5. Dugme za otkrivanje pogonskog vretena
6. Odsek za odlaganje noževa
7. Gumena nožica
8. Dodatak za fino rendanje «A»
9. Dodatak za krupno rendanje «B»
10. Dodatak za krupno seckanje «C»
11. Dodatak za tanko seckanje «D»
12. Dodatak za rendanje «E»
13. Nož za fino rezanje pomfrita «F»
14. Nosiva ploča za dodatke za rendanje, seckanje, rezanje (8-13)
15. Nož za krupno rezanje pomfrita «G»
16. Nosiva ploča za nož (15) «G»
17. Gornji rezač za seckanje u posudi (21)
18. Zaštitne navlake za noževe (17,19)
19. Osnovni rezač za seckanje u posudi (21)
20. Pogonska osovinica
21. Staklena posuda
22. Punjač
23. Poklopac staklene posude
24. Prsten za pričvršćivanje
25. Dodatak za lupanje
26. Dodatak za mešanje testa
27. Lopatica
28. Dozer
29. Poklopac bokala
30. Prsten za pričvršćivanje poklopca bokala
31. Zaštitne navlake za noževe
32. Gornji rezač za seckanje u bokalu
33. Osnovni rezač za seckanje u bokalu
34. Punjač za sokovnik
35. Poklopac sokovnika
36. Presten za pričvršćivanje poklopca sokovnika
37. Korpica filtera koja se skida
38. Sokovnik
39. Stakleni bokal
40. Poklopac za čuvanje za blender
41. Poklopac za čuvanje za posudu

### VAŽNE MERE PREDOSTROŽNOSTI

**Pre nego što počnete da koristite uređaj pažljivo pročitajte ovo uputstvo za upotrebu.**

- Sačuvajte ovo uputstvo za kasniju upotrebu.
- Pre nego što uključite uređaj u mrežu, ubedite

se da napon u strujnoj mreži odgovara naponu označenom na uređaju.

- Stavite multipraktik na ravnu stabilnu površinu.
- Koristite uređaj isključivo u prostorijama.
- Koristite samo originalne dodatke preporučene od strane proizvođača.
- Nemojte koristiti uređaj u slučaju ako su strujni kabl, utikač ili bilo koje drugo delo oštećeni.
- U slučaju oštećenja strujnog kabla ili za opravkom multipraktika obratite se u servisni centar.
- Pre prvog korišćenja uređaja operite sve delove koji se skidaju i koji dođu u kontakt s namirnicama.
- Pre korišćenja noževa skinite s njih zaštitne navlake.
- Budite pažljivi kada držite u vašim rukama dodatke za rendanje ili seckanje, pošto imaju oštre krajeve.
- Tokom obrađivanja nemojte staviti više namirnica u posudu nego što je preporučeno.
- Tokom rada nemojte staviti prste ili bilo kakve druge predmete (naprimer lopaticu) u delo za punjenje. Uvek koristite punjač.
- Isključite multipraktik i izvadite utikač iz utičnice pre nego što skinuti dodatak.
- Odmah nakon završetka rada isključite multipraktik i izvadite utikač iz utičnice.
- Nemojte ostaviti uređaj bez nadzora.
- Čuvajte uređaj u mestu van domašaja dece.
- Pratite posebne mere predostrožnosti kada se uređaj koristi decom ili ljudima s ograničenim fizičkim mogućnostima.
- Nemojte uranjati blok elektromotora u vodu ili drugu tečnost, kao i prati ga pod strujom vode. Za čišćenje bloka elektromotora koristite vlažnu tkaninu.
- Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu, zabranjeno je korišćenje u komercijalnom cilju.

### Važne informacije

Za bezbednu upotrebu multipraktik poseduje pogonsko vreteno koje je namenjeno za spojevanje motora s dodacima koji se nalaze u posudi ili bokalu. Ako pogonsko vreteno nije stavljeno u radni položaj uređaj se neće uključiti.

- Pre početka rada pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno će se malo podići i okreće, obezbedivši vam pristup posudi (21) ili bokalu (39).
- Nakon montiranja posude (21) ili bokala (39), montirajte željeni dodatak, okrenite vreteno



- (2) do kraja i pritisnite ga za njegovo fiksiranje.
- Ubacite utikač u utičnicu. Okrenire ručicu (3) za uključenje multipraktika i izbora željenje brzine rada dodataka.
  - Za uključenje pulsirajućeg režima rada multipraktika pritisnite dugme (4) «PULSE».

## KORIŠĆENJE MULTIPRAKTIKA POSUDA MULTIPRAKTIKA

### Seckanje namirnica

1. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.
  2. Montirajte posudu (21).
  3. Montirajte u posudu osovinu (20).
  4. Stavite na osovinu (20) nož (19), prethodno skinuvši zaštitnu navlaku (18). Ako koristite dodatni nož (17): - skinite s noža (17) zaštitnu navlaku (18) i stavite na nož (19).
  5. Stavite željenu količinu namirnica u posudu (21).
  6. Zatvorite posudu (21) poklopcem (23) s prstenom za pričvršćivanje (24).
  7. Okrenite vreteno (2) i fiksirajte ga u radnom položaju pritiskom odozgo.
  8. Ubacite utikač u utičnicu.
  9. Uključite multipraktik okrenuvši ručicu (3) ili koristite pulsirajući režim rada, pritisnuvši dugme (4) «PULSE».
  10. Nakon rada isključite multipraktik, okrenuvši ručicu (3) položaj «Off», i izvadite utikač strujnog kabla iz utičnice.
  11. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se podići i okrenuti.
  12. Skinite poklopac (23), izvadite osovinu (20) s nožem (19) ili dva noža, izvadite namirnice iz posude (21) uz pomoć lopatice (27).
- Pažnja:*
- *Budite pažljivi kada držite u rukama noževe pošto imaju oštre krajeve.*

### Korišćenje dodataka za rendanje/seckanje, noževa za rezanje pomfrita.

1. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.
  2. Montirajte posudu (21).
  3. Montirajte u posudu osovinu (20).
  4. Montirajte željeni dodatak za rendanje (8, 9, 12), seckanje (10, 11) ili nož za fino rezanje pomfrita (13) na nosivu ploču (14).
- Pažnja:*
- *za krupno rezanje pomfrita koristite nož (15), montiran na nosivu ploču (16).*

5. Montirajte nosivu ploču (14 ili 16) na osovinu (20).
6. Zatvorite posudu (21) poklopcem (23) s prstenom za pričvršćivanje (24).
7. Okrenite vreteno (2) i fiksirajte ga u radnom položaju pritiskom odozgo.
8. Ubacite utikač u utičnicu.
9. Uključite multipraktik okrenuvši ručicu (3) ili koristite pulsirajući režim rada, pritisnuvši dugme (4) «PULSE».
10. Stavite namirnice u deo za punjenje (23), za punjenje koristite punjač (22). Lako pritiskujte namirnice uz pomoć punjača.
11. Nakon rada isključite multipraktik, namestivši ručicu u položaj «Off» i izvadite utikač iz utičnice.
12. Skinite poklopac (23), izvadite osovinu (20) s nosivom pločom (14), izvadite namirnice iz posude (21) uz pomoć lopatice (27).

### Mešanje testa

1. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.
  2. Montirajte posudu (21).
  3. Montirajte u posudu osovinu (20).
  4. Montirajte na osovinu (20) dodatak (26).
  5. Stavite sastojke u posudu (21).
  6. Zatvorite posudu (21) poklopcem (23) s prstenom za pričvršćivanje (24).
  7. Okrenite vreteno (2) i fiksirajte ga u radnom položaju pritiskom odozgo.
  8. Ubacite utikač u utičnicu.
  9. Uključite multipraktik okrenuvši ručicu (3).
  10. Nakon rada isključite multipraktik, namestivši ručicu (3) u položaj «Off» i izvadite utikač iz utičnice.
  11. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se podići i okrenuti.
  12. Skinite poklopac (23), izvadite osovinu (20) s dodatkom (26), izvadite testo iz posude (21).
- Napomena:*
- *Maksimalna težina testa ne mora da bude više od 800 g.*
  - *Počnite rad s male brzine, lagano povećavajući brzinu.*
  - *Koristite multipraktik ne više od 20-30 sekundi, uz interval 2 minuta.*
  - *Nemojte izvoditi punjač iz dela za punjenje, da bi sastojke ostali u posudi.*

### Lupanje

1. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.

2. Montirajte posudu (21).
3. Montirajte u posudu osovinu (20).
4. Montirajte na osovinu (20) dodatak (25).
5. Stavite sastojke u posudu (21).
6. Zatvorite posudu (21) poklopcem (23) s prstenom za pričvršćivanje (24).
7. Okrenite vreteno i fiksirajte ga u radnom položaju pritiskom odozgo.
8. Ubacite utikač u utičnicu.
9. Uključite multipraktik okrenuvši ručicu (3) ili koristite pulsirajući režim rada, pritisnuvši dugme (4) «PULSE».
10. Nakon rada isključite multipraktik, namestivši ručicu u položaj «Off» i izvadite utikač iz utičnice.
11. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.
12. Skinite poklopac (23), izvadite osovinu (20) s dodatkom (25), izvadite namirnice iz posude (21) uz pomoć lopatice (27).

#### *Pažnja:*

- *Nemojte koristiti dodatak (25) za mešanje testa.*
- *Nemojte sipati više sastojaka u posudu da ne bi se prosuli.*

## **BOKAL**

### **Seckanje namirnica**

1. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.
2. Montirajte bokal (39).
3. Montirajte u bokal (39) nož (33), prethodno skinuvši zaštitnu navlaku (31). Ako koristite dodatni nož (32): - skinite s noža (32) zaštitnu navlaku (31) i montirajte ga na nož (33).
4. Stavite namirnice u bokal (39).
5. Zatvorite bokal (39) poklopcem (29) s prstenom za pričvršćivanje (30).
6. Stavite u poklopac (29) doyer (28).
7. Okrenite vreteno (2) i fiksirajte ga u radnom položaju pritiskom odozgo.
8. Ubacite utikač u utičnicu.
9. Uključite multipraktik uz pomoć ručice (3) ili koristite pulsirajući režim rada, pritisnuvši dugme (4) «PULSE».
10. Nakon rada isključite multipraktik, namestivši ručicu u položaj «Off» i izvadite utikač iz utičnice.
11. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.
12. Skinite poklopac (29), izvadite nož (33) ili dva noža istovremeno, izvadite namirnice iz bokala (39) iz pomoć lopatice (27).

#### *Pažnja:*

- *Budite oprezni kada držite u rukama noževe pošto imaju oštre krajeve.*
- *Kada mešate tečne namirnice u bokalu nemojte staviti više od preporučene količine da ne bi se prosule.*

## **Sokovnik**

1. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.
2. Montirajte bokal (39).
3. Montirajte u bokal (39) sokovnik (38) s filtrom koji se skida (37).
4. Zatvorite sokovnik poklopcem (35) s prstenom za pričvršćivanje (36).
5. Okrenite vreteno (2) i fiksirajte ga u radnom položaju pritiskom odozgo.
6. Ubacite utikač u utičnicu.
7. Uključite multipraktik uz pomoć ručice (3) i izaberite željenu brzinu okretanja u zavisnosti od povrća ili voća koje obrađujete. Za punjenje koristite punjač (34) lako ga pritiskujući.
8. Nakon rada isključite multipraktik, namestivši ručicu u položaj «Off» i izvadite utikač iz utičnice.
9. Pritisnite dugme (5), pogonsko vreteno (2) će se malo podići i okrenuti.
10. Skinite poklopac (35), izvadite sokovnik (38), prospite sok iz bokala (39).

## **ČIŠĆENJE MULTIPRAKTIKA**

- Nakon rada ili pre čišćenja uvek isključite uređaj i izvadite utikač iz utičnice.
- Preporučljivo je prati delove koji se skidaju pod strujom tople vode s neutralnim sredstvom za čišćenje. Možete koristiti mašinu za pranje posuđa.
- Telo multipraktika brišite vlažnom tkaninom. Nemojte uranjati telo multipraktika u vodu ili prati ga pod strujom vode.
- Nemojte koristiti grube sunđere, abrazivna, jaka sredstva za čišćenje, kao i rastvarače.

## **ČUVANJE**

- Pre nego što sklonite multipraktik za čuvanje, ubedite se da je uređaj isključen iz strujne mreže.
- Obavite sve tačke iz dela ČIŠĆENJE MULTIPRAKTIKA.
- Čuvajte dodatke za rendanje/seckanje i noževe za rezanje pomfrita u odseku (6).
- **Pažnja!** Krajevi noževa su veoma oštri i opasni, budite oprezni kada rukujete njima!
- Čuvajte uređaj u čistom i suvom mestu.

## Seckanje namirnica uz pomoć noževa (17, 19)

Namirnice	Količina	Brzina	Vreme
Meso	1000 g.	Max	10-20 sek.
Crni luk	700 g.	5/Max	10-20 sek.
Orasi	600 g.	Max	10-20 sek.
Riba	700 g.	PULSE/Max	10-20 sek.
Sir	700 g.	PULSE/Max	10-20 sek.
Šargarepa	700 g.	PULSE/Max	20 sek.
Jabuke	700 g.	5/Max	10-20 sek.

## Dodaci za rendanje/seckanje, noževi za rezanje pomfrita

Namirnice	Količina	Brzina
Šargarepa	500 g.	1-3
Rotkvica	500 g.	1-3
Tikava	1000 g.	1-3
Krastavac	100 g.	1-3
Krompir	500 g.	1-3
Sir	500 g.	1-Max

## Mešanje testa

Namirnice	Količina	Brzina
Brašno	200 g.	Lagano povećavanje brzine od 1 do Max
Jaja	3	
Ulje	200 g.	
Jogurt	200 g.	
Šećer	200 g.	

## Lupanje namirnica

Namirnice	Količina	Brzina	Vreme
Majoneza	4 jaja/ 1 l. ulja	8/Max	20 sek.

## Seckanje u bokalu

Namirnice	Količina	Brzina	Vreme
Peršun	70 g.	8/Max	10-20 sek.
Šargarepa	400 g.	8/Max	10-15 sek.
Paradajz (posečeni na 6 kockica)	650 g.	8/Max	5-10 sek.
Voće (oljušteno i posečeno)	500 g.	8/Max	15-20 sek.
Orasi	300 g.	8/Max	10-15 sek.
Led	300 g.	PULSE/Max	15-20sek.

## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Napon napajanja:	220-230 V ~ 50 Hz
Maksimalna snaga:	1000 W
Staklena osnovna posuda:	2,2 l
Stakleni bokal blendera:	1,75 l

Proizvođač ostavlja za sobom pravo menjati karakteristike pribora bez prethodnog saopštenja.

**Minimalno trajanje pribora je 5 godine.**

## Garancija

Detaljnije uslove garancije možete dobiti u dilera, koji vam je prodao aparaturu. Prilikom bilo kog reklamiranja u toku garantnog roka, treba pokazati ček ili račun o kupovini.



Ovaj pribor odgovara traženoj elektromagnetskoj podudarnosti, postavljenoj direktivoj 89/336/EEC Savjeta Evrope i propisom 73/23 EEC o aparatima s niskim naponom.

## ROBOT KUCHENNY

### Opis urządzenia

1. Korpus robota
2. Głowica obrotowa
3. Pokrętko włączania/wyłączania /regulator prędkości
4. Przycisk impulsywnego trybu pracy «PULSE»
5. Przycisk otwierania głowicy obrotowej
6. Komora do przechowywania noży
7. Podpora przeciwslizgowa
8. Nasadka tarcza do drobnego rozdrabniania «A»
9. Nasadka tarcza do grubego rozdrabniania «B»
10. Nakładka do grubego szatkowania «C»
11. Nakładka do cienkiego szatkowania «D»
12. Nasadka tarcza do rozdrabniania «E»
13. Tarcza do cienkiego krojenia frytek «F»
14. Zabierak na tarcze/nakładki do szatkowania/ noże (8- 13)
15. Tarcza do grubego krojenia frytek «G»
16. Zabierak tarczowy do noża (15) «G»
17. Tarcza górna do rozdrabniania w misce (21)
18. Osłona ochronna tarcz (17, 19)
19. Tarcza podstawowa do rozdrabniania w misce (21)
20. Oś zabierak nasadek
21. Szklana miska
22. Popychacz do pokrywy misy
23. Pokrywa do szklanej misy
24. Pierścień uszczelniający do pokrywy misy
25. Ubijak
26. Nasadka do zagniatania ciasta
27. Łopatka do wyjmowania produktów poddanych przeróbce
28. Korek – dozator
29. Pokrywa pojemnika
30. Pierścień uszczelniający pokrywy do dzbanka
31. Osłona ochronna tarcz (32, 33)
32. Tarcza górna do rozdrabniania w dzbanku
33. Tarcza podstawowa do rozdrabniania w dzbanku
34. Popychacz sokowirówki
35. Pokrywa sokowirówki
36. Pierścień uszczelniający pokrywy sokowirówki
38. Sokowirówka
39. Dzbanek szklany
40. Pokrywa do przechowywania dla blendera
41. Pokrywa do przechowywania dla misy

### WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

**Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia elektrycznego, uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi.**

- Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi na przyszłość.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elek-

- trycznej, upewnij się, że napięcie wskazane na urządzeniu, odpowiada napięciu sieci w domu.
- Używaj robota na równej płaskiej powierzchni.
- Nie wolno używać urządzenia poza domem.
- Używaj wyłącznie tych części, które należą do kompletu.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem elektrycznym, wtyczką lub innymi częściami.
- W razie uszkodzenia przewodu sieciowego lub naprawy robota kuchennego zwróć się do serwisu autoryzowanego.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj wszystkie części zdejmowalne, które wchodzą w bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi.
- Przed użyciem tarcz do rozdrabniania produktów, zdejmij z nich kapturki ochronne.
- Uważaj, kiedy trzymasz w rękach tarcze, nakładki do szatkowania, noże, ponieważ one mają ostre tnące krawędzie.
- Nie przekraczaj zalecanej ilości produktów podczas ich obróbki.
- Podczas pracy robota nie wolno popychać produkty do otworu pokrywy palcami lub innymi przedmiotami (na przykład, łożatką). W tym celu używaj tylko popychacza.
- Wyłącz robot i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka przed zdjęciem nasadki.
- Natychmiast po zakończeniu pracy wyłącz robot i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
- Nie wolno pozostawiać urządzenia bez dozoru.
- Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Szczególne środki ostrożności należy przestrzegać w tych przypadkach, kiedy urządzenia używają dzieci lub osoby niepełnosprawne lub w ich zasięgu.
- Nie wolno zanurzać bloku silnika elektrycznego w wodzie lub innych płynach oraz przepłukiwać go pod bieżącą wodą. Dla czyszczenia bloku silnika elektrycznego używaj zwilżonej szmatki.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, nie wolno korzystać z robota w celach komercyjnych.

### Ważna informacja

W celu zapewnienia pełnego bezpieczeństwa pracy robot kuchenny wyposażono w głowicę obrotową przeznaczoną do przekazania ruchu obrotowego między silnikiem elektrycznym a nasadkami, rozmieszczonymi w misce lub dzbanku. Jeżeli głowica obrotowa nie jest ustawiona w położeniu roboczym, to robot nie włączy się.

- Przed rozpoczęciem pracy naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci, za-

- pewniając dostęp do ustawionej miski (21) lub dzbanku (39).
- Po ustawieniu miski (21) lub dzbanka (39), ustaw właściwą nasadkę, obróć głowicę (2) do oporu i naciśnij na nią z góry dla ustalenia.
  - Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka. Obróć pokrętkę (3) dla włączenia robota i wyboru właściwej prędkości obrotowej nasadek.
  - Dla włączenia impulsacyjnego trybu pracy robota naciśnij przycisk (4) «PULSE».

## UŻYTKOWANIE ROBOTA KUCHENNEGO

### Miska robota

#### Rozdrabnianie produktów

1. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
2. Umieść miskę (21).
3. Ustaw w misce oś (20).
4. Ustaw na oś (20) tarczę (19), po zdjęciu osłony ochronnej (18). Podczas używania dodatkowej tarczy (17) - zdejmij z tarczy (17) osłonę ochronną (18) i ustaw na tarczę (19).
5. Włóż niezbędną ilość produktów do miski (21).
6. Zamknij miskę (21) pokrywą (23) z założonym na niej pierścieniem uszczelniającym (24).
7. Obróć głowicę (2) i ustal ją w położeniu roboczym poprzez naciśnięcie z góry.
8. Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.
9. Włącz robot obracając pokrętkę (3) lub użyj impulsacyjnego trybu pracy poprzez naciśnięcie przycisku (4) «PULSE».
10. Po zakończeniu pracy wyłącz robot, poprzez ustawienie pokrętki (3) w położenie «Off» i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
11. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
12. Zdejmij pokrywę (23), wyjmij oś (20) z tarczą (19) lub dwiema tarczami, wyjmij produkty z miski (21), używając łopatki (27).

#### Uwaga:

- *Uważaj, kiedy masz tarcze w rękach, ponieważ one mają ostre krawędzie tnące.*

#### Używanie tarcz/nakładek do szatkowania tarcz do krojenia frytek

1. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
  2. Umieść miskę (21).
  3. Ustaw w misce oś (20).
  4. Ustaw właściwą tarczę (8, 9, 12), nakładkę do szatkowania (10, 11) lub tarczę do cienkiego krojenia frytek (13) na zbieraku tarczowym (14).
- Uwaga:*
- *do grubego krojenia frytek używaj tarczy (15), ustawionej na zbieraku tarczowym (16).*
5. Ustaw zbierak tarczowy (14 lub 16) na osi (20).

6. Zamknij miskę (21) pokrywą (23) z założonym na niej pierścieniem uszczelniającym (24).
7. Obróć głowicę (2) i ustal ją w położeniu roboczym poprzez naciśnięcie z góry.
8. Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.
9. Włącz robot obracając pokrętkę (3) lub użyj impulsacyjnego trybu pracy poprzez naciśnięcie przycisku (4) «PULSE».
10. Włóż produkty do otworu w pokrywie (23), dla doprowadzania produktów używaj popychacza (22). Naciśnij na popychacz z niedużym wysiłkiem dla doprowadzenia produktów.
11. Po zakończeniu pracy wyłącz robot, poprzez ustawienie pokrętki (3) w położenie «Off» i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
12. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
13. Zdejmij pokrywę (23), wyjmij oś (20) ze zbierakiem tarczowym (14), wyjmij produkty z miski (21), używając łopatki (27).

#### Zagniatanie ciasta

1. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
2. Umieść miskę (21).
3. Ustaw w misce oś (20).
4. Ustaw na oś (20) nasadkę (26).
5. Włóż do miski (21) niezbędne składniki.
6. Zamknij miskę (21) pokrywą (23) z założonym na niej pierścieniem uszczelniającym (24).
7. Obróć głowicę (2) i ustal ją w położeniu roboczym poprzez naciśnięcie z góry.
8. Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.
9. Włącz robot obracając pokrętkę (3).
10. Po zakończeniu pracy wyłącz robot, poprzez ustawienie pokrętki (3) w położenie «Off» i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
9. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
10. Zdejmij pokrywę (23), wyjmij oś (20) z nasadką (26), wyjmij zagniecione ciasto (21).

#### Uwaga:

- *Maksymalna waga ciasta nie powinna przekraczać 800 gramów.*
- *Zaczynaj zagniatanie ciasta przy małej prędkości, zwiększając ją stopniowo.*
- *Używaj robota nie więcej niż 20-30 sekund, z kolejnymi przerwami w pracy około 2 minut.*
- *Nie wyjmuj popychacza (22) z otworu pokrywy (23) podczas zagniatania ciasta w celu uniknięcia wylotu mąki poprzez otwór w pokrywie (23).*

#### Ubijanie

1. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.

2. Umieść miskę (21).
3. Ustaw w misce oś (20).
4. Ustaw na oś (20) nasadkę (25).
5. Włóż wszystkie niezbędne składniki do miski (21).
6. Zamknij miskę (21) pokrywą (23) z założonym na niej pierścieniem uszczelniającym (24).
7. Obróć głowicę (2) i ustal ją w położeniu roboczym poprzez naciśnięcie z góry.
8. Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.
9. Włącz robot obracając pokrętkę (3) lub użyj impulsacyjnego trybu pracy poprzez naciśnięcie przycisku (4) «PULSE».
10. Po zakończeniu pracy wyłącz robot, poprzez ustawienie pokrętła (3) w położenie «Off» i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
11. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
12. Zdejmij pokrywę (23), wyjmij oś (20) z nasadką (25), wyjmij produkty z miski (21), używając łopatki (27).

#### Uwaga:

- *Nigdy nie używaj nasadki (25) do zagniatania ciasta.*
- *Nie przekraczaj ilości produktów, aby uniknąć wypuskiwania.*

## DZBANEK

### Rozdrabnianie produktów

1. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
2. Umieść dzbanek (39).
3. Ustaw w dzbanek (39) tarczę (33), po zdjęciu osłony ochronnej (31). Przy używaniu dodatkowej tarczy (32): - zdejmij z tarczy (32) osłonę ochronną (31) i ustaw na tarczy (33).
4. Połóż niezbędną ilość produktów do dzbanka (39).
5. Zamknij dzbanek (39) pokrywą (29) założonym na niej pierścieniem uszczelniającym (30).
6. Ustaw w pokrywę (29) korek – dozator (28).
7. Obróć głowicę (2) i ustal ją w położeniu roboczym poprzez naciśnięcie z góry.
8. Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.
9. Włącz robot obracając pokrętkę (3) lub użyj impulsacyjnego trybu pracy poprzez naciśnięcie przycisku (4) «PULSE».
10. Po zakończeniu pracy wyłącz robot, ustaw pokrętkę (3) w położenie «Off» i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
11. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
12. Zdejmij pokrywę (29), wyjmij tarczę (33) lub dwie tarcze jednocześnie, wyjmij produkty z dzbanka (39), używając łopatki (27).

#### Uwaga:

- *Uważaj, kiedy masz tarcze w rękach, ponieważ one mają ostre krawędzie tnące.*
- *Podczas mieszania produktów w dzbanku nie przekraczaj ich ilości, aby uniknąć wypuskiwania płynu.*

## Sokowirówka

1. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
2. Umieść dzbanek (39).
3. Ustaw do dzbanka (39) sokowirówkę (38) ze zdejmowalnym separatorem (37).
4. Zamknij sokowirówkę pokrywą (35) z założonym pierścieniem uszczelniającym (36).
5. Obróć głowicę (2) i ustal ją w położeniu roboczym poprzez naciśnięcie z góry.
6. Włóż wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.
7. Włącz robot obracając pokrętkę (3) i ustaw żadaną prędkość obrotową w zależności od wybranych warzyw i owoców. W celu doprowadzania produktów używaj popychacza (34). Naciśnij z nieznaczącym wysiłkiem dla podawania produktów.
8. Po zakończeniu pracy wyłącz robot, ustaw pokrętkę (3) w położenie «Off» i wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka.
9. Naciśnij przycisk (5), głowica obrotowa (2) podniesie się i obróci.
10. Zdejmij pokrywę (35), wyjmij sokowirówkę (38), wylej sok z dzbanka (39).

## CZYSZCZENIE ROBOTA

- Po zakończeniu pracy lub przez czyszczeniem zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj go z sieci elektrycznej.
- Zaleca się przepłukiwać części zdejmowalne w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem myjącym. Można użyć do mycia części zdejmowalnych zmywarki do naczyń.
- Korpus robota przecieraj zwilżoną szmatką. Nie wolno zanurzać korpusu robota w wodzie lub przepłukiwać go pod bieżącą wodą.
- Nie stosuj twardych gąbek, agresywnych środków myjących lub substancji żrących, a także rozpuszczalników.

## PRZECHOWYWANIE

- Przed schowaniem robota, upewnij się, czy urządzenie jest odłączone z sieci elektrycznej.
- Wykonaj wymagania umieszczone w rozdziale CZYSZCZENIE ROBOTA.
- Przechowuj tarcze/nakładki do szatkowania, tarcze dokrojenia frytek w komorze (6).
- **Uwaga!** Tnące krawędzie tarcz są bardzo ostre i stanowią niebezpieczeństwo, używaj ich ostrożnie!
- Przechowuj urządzenie w suchym czystym miejscu.

## Przykłady przeróbki produktów

Podany czas przeróbki jest przybliżony i zależy od jakości produktów i stopnia rozdrabniania.

### Rozdrabnianie produktów za pomocą tarcz (17, 19)

Produkty	Ilość	Prędkość	Czas
Mięso	1000 g.	Max	10-20 sek.
Cebula	700 g.	5/ Max	10-20 sek.
Orzechy	600 g.	Max	10-20 sek.
Ryba	700 g.	PULSE/Max	10-20 sek.
Ser	700 g.	PULSE/Max	10-20 sek.
Marchew	700 g.	PULSE/Max	20 sek.
Jabłko	700 g.	5/ Max	10-20 sek.

### Używanie tarcz/nakładek do szatkowania, tarcz do krojenia frytek

Produkty	Ilość	Prędkość
Marchew	500 g.	1-3
Rzodkiewka	500 g.	1-3
Dynia	1000 g.	1-3
Ogórek	100 g.	1-3
Ziemniaki	500 g.	1-3
Ser	500 g.	1-Max

### Zagniatanie ciasta

Produkty	Ilość	Prędkość
Mąka	200 g.	Stopniowe zwiększenie od 1 do Max
Jajka	3 szt.	
Olej	200 g.	
Jogurt	200 g.	
Cukier	200 g.	

### Ubijanie produktów

Produkty	Ilość	Prędkość	Czas
Majonez	4 jajka/1l oleju	8/Max	20 sek.

### Rozdrabnianie w dzbanku

Produkty	Ilość	Prędkość	Czas
Pietruszka	70 g.	8/Max	10-20 sek
Marchew	400 g.	8/Max	10-15 sek
Pomidory (pokrojone na 6 części)	650 g.	8/Max	5-10 sek
Owoce (obrane i pokrajane)	500 g.	8/Max	15-20 sek
Orzechy leśne	300 g.	8/Max	10-15 sek
Lód	300 g.	PULSE/Max	15-20 sek

### CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE

Napięcie zasilania:	220-230 V ~ 50 Hz
Maksymalny pobór mocy:	1000 W
Szklana miska podstawowa :	2,2 l
Szklana miska blendera :	1,75 l

Producent zastrzega sobie prawo zmiany charakterystyki urządzeń bez wcześniejszego zawiadomienia.

### Termin przydatności do użytku urządzenia – powyżej 5 lat

### Gwarancji

Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać u dealera, który sprzedał Państwu dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.



Dany wyrób jest zgodny z wymaganiami odnośnie elektromagnetycznej kompatybilności, przewidzianej dyrektywą 89/336/EEC Rady Europy oraz przepisem 73/23 EEC o niskowoltowych urządzeniach.

## KUCHYŇSKÝ ROBOT

### Popis

1. Těleso přístroje
2. Otáčející se hlavice
3. Páka zapnutí /vypnutí/regulování rychlosti
4. Tlačítko impulsního režimu práce «PULSE»
5. Tlačítko otevření otáčející se hlavice
6. Místo na uskladnění nožů
7. Anti skluzová spodní část
8. Násadka-stuhadlo drobného rozmělnění «A»
9. Násadka-stuhadlo hrubého rozmělnění «B»
10. Kruhadlo na řezání tlustých plátků «C»
11. Kruhadlo na řezání tenkých plátků «D»
12. Násadka-stuhadlo na rozmělnování «E»
13. Nůž na tenké hranolky «F»
14. Diskový držák struhadel /kruhadel/nože (8-13)
15. Nůž na tlusté hranolky «G»
16. Diskový držák nože (15) «G»
17. Vrchní nůž na rozmělnování v míse (21)
18. Ochranná pouzdra nožů (17, 19)
19. Hlavní nůž na rozmělnování v míse (21)
20. Osa držáku násadek
21. Skleněná mísa
22. Presor mísy
23. Víko skleněné mísy
24. Těsnicí vložka víka mísy
25. Šlehač
26. Násadka na mísení těsta
27. Lopatka sloužící k vydávání zpracovaných potravin
28. Dávkovač
29. Víčko mixérového nástavce
30. Těsnicí vložka mixérového nástavce
31. Ochranná pouzdra nožů (32, 33)
32. Vrchní nůž na rozmělnování v mixérovém nástavci
33. Hlavní nůž na rozmělnování v mixérovém nástavci
34. Presor odšťavnovače
35. Víčko odšťavnovače
36. Těsnicí vložka víčka odšťavnovače
37. Sundávací rozdělovač odšťavnovače
38. Odšťavnovač
39. Skleněný mixérový nástavec
40. Víčko na uložení mixéru
41. Víčko na uložení nástavce

### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Před tím, než začnete používat elektrický přístroj, přečtěte si pozorně daný návod.**

- Tento návod uschovejte, abyste se k němu mohli vrátet.
- Než zapnete přístroj do zásuvky, přesvědčte se, že doporučené napětí pro jeho práci odpovídá napětí ve vašem domě.

- Přístroj používejte pouze na rovné a hladné ploše.
- Je zakázáno používat přístroj venku.
- Používejte pouze díly a součástky, které jsou dodávány v kompletu s přístrojem.
- Pokud je poškozen kabel, jeho vidlice nebo druhé součásti, nepožívejte přístroj.
- Pokud je poškozena přívodová šňůra nebo pokud přístroj vyžaduje opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Před prvním použitím, pečlivě promyjte všechny jeho snímatelné součásti, které budou přicházet do styku s potravinami.
- Než začnete používat nože na rozmělnění potravin, sundejte z nich ochranná pouzdra.
- Buďte opatrní při nakládání s násadkami struhadel/kruhadel nebo noži.
- Nepřevyšujte doporučené množství potravin při jejich zpracování.
- Při práci přístroje je zakázáno protlačovat potraviny otvorem víčka prsty nebo jinými druhými předměty (například lopatkou). K tomu je určen presor.
- Vypněte přístroj ze zásuvky, předtím, než začnete sundávat násadky
- Po skončení práce vypněte přístroj a vytáhněte ho ze zásuvky.
- Je zakázáno nechávat pracující přístroj bez dozoru.
- Skladujte přístroj mimo dosah dětí.
- Buďte obzvláště opatrní, pokud přístroj používají děti nebo lidé s ohraničenými možnostmi, nebo se přístroj nachází v jejich bezprostřední blízkosti.
- Je zakázáno umožňovat styk elektrického motoru s vodou nebo druhými kapalinami a také ho mýt pod proudem vody. K čištění elektrického motoru používejte vlažnou tkáň.
- Přístroj je určen pouze pro domácí použití, je zakázáno využívat ho komerčně.

### Důležité informace

Pro Vaší bezpečnost je kuchyňský robot vybaven otáčející se hlavicí, která je určena k předávání otáček od elektrického motoru k násadkách v míse nebo v mixérovém nástavci. Pokud není otáčející se hlavice instalována v pracovní pozici kuchyňský robot se nezapne.

- Před zahájením práce, stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se přizvedne a otočí, zajistí tak přístup k instalované míse (21) nebo nástavci (39).
- Po instalaci mísy (21) nebo nástavce (39), vyberte potřebnou násadku a připojte ji, otočte hlavici (2) na doraz a stlačte jí zvrchu, tím ji zafixujete
- Zapněte přístroj do zásuvky. Otočte páku (3)k za-



pnutí přístroje a výběru potřebné rychlosti otáče- ní násadek.

- Pokud chcete zapnout režim impulsní práce přístroje, stlačte tlačítko (4) «PULSE».

## POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

### MÍSA PŘÍSTROJE

#### Rozmělnění potravin

1. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se při- zvedne a otočí.
2. Instalujte mísu (21).
3. Instalujte do mísy osu (20).
4. Na osu připevněte (20) nůž (19), ze kterého nej- dřívě sundejte ochranné pouzdro (18). Při pou- žívání doplňujícího nože (17): - z něho sundejte (17) ochranné pouzdro (18) a instalujte na zvr- chu hlavního nože (19).
4. Vložte potřebné množství potravin do mísy (21).
5. Zavřete mísu (21) víčkem (23) s těsnící vložkou (24).
6. Otočte hlavici (2) a zafixujte jí v pracovní pozici stlačením zhora.
7. Zapněte přístroj do zásuvky.
8. Zapněte přístroj otočením páky (3) nebo pou- žijte impulsní režim práce, stlačením tlačítka (4) «PULSE».
9. Po skončení práce, vypněte přístroj, přesunutím páky (3) do pozice «Off» a vypněte ho ze zásuvky.
10. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se při- zvedne a otočí.
11. Sundejte víčko (23), vyndejte osu (20) s nožem (19) nebo s dvěma nožema, potraviny z mísy (21), vyndejte s pomocí lopatky (27).

*Pozor:*

- *Buďte opatrní při nakládání s noži, mají ostré hrany.*

#### Používání struhadel /kruhadel, nožů při řezání hranolek

1. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se při- zvedne a otočí.
2. Nainstalujte mísu (21).
3. Instalujte do mísy nápravu (20).
4. Instalujte potřebné struhadlo (8, 9, 12), kruhadlo (10, 11) nebo nůž pro tenké řezání hranolek (13) na diskový držák (14).  
*Pozor:*  
- *pro tlusté řezání hranolek používejte nůž (15), nainstalovaný v diskovém držáku (16).*
5. Instalujte diskový držák (14 nebo 16) na osu (20).
6. Přikryjte mísu (21) víčkem (23) s navlečeným těsnícím kroužkem (24).
7. Otočte hlavici (2) a zafixujte jí v pracovní pozici stlačením zvrchu.
8. Zapněte přístroj do zásuvky.

9. Zapněte přístroj otočením páky (3) nebo pou- žijte impulsní režim práce, stlačením tlačítka (4) «PULSE».
10. Vložte potraviny do otvoru víčka (23), pro přísun potravin používejte (22). Pro posouvání potra- vin, tlačte na presovač.
11. Po skončení práce vypněte přístroj, pákou (3) do pozice «Off» a vypněte ho ze zásuvky.
12. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se při- zvedne a otočí.
13. Sundejte víčko (23), vyndejte osu (20) s disko- vým držákem (14), potraviny z mísy (21), s pou- žitím lopatky (27).

#### Mísení těsta

1. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se při- zvedne a otočí.
2. Nainstalujte mísu (21).
3. Instalujte do mísy osu (20).
4. Instaluje na osu (20) násadku (26).
5. Vložte potřebné ingredience do mísy (21).
6. Zavřete mísu (21) víkem (23) s navlečenou těs- nící vložkou (24).
7. Otočte hlavici (2) a zafixujte jí v pracovní pozici stlačením zvrchu.
8. Zapněte přístroj do zásuvky.
9. Zapněte přístroj otočením páky (3).
10. Po skončení práce, vypněte přístroj, přesunutím páky (3) do pozice «Off» a vypněte ho ze zásuv- ky.
11. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se při- zvedne a otočí.
12. Sundejte víčko (23), vyndejte nápravu , (20) ná- sadku (26) a promíchané těsto z mísy (21).  
*Upozornění:*  
• *Maximální váha těsta nesmí být vyšší než 800 gramů.*  
• *Mísit těsto začínejte nízkou rychlostí, postupně jí zrychlujte.*  
• *Přístroj používejte ne déle než 20-30 sekund s přestávkou okolo 2 minut.*  
• *Ne vyndávejte presovač (22) z hrdla víčka (23) při míchání těsta, částice mouky můžou vyletět ven přes hrdlo (23).*

#### Šlehání

1. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se při- zvedne a otočí.
2. Nainstalujte mísu (21).
3. Instalujte do mísy osu (20).
4. Instaluje na nápravu (20) násadku (25).
5. Vložte potřebné ingredience do mísy (21).
6. Zavřete mísu (21) víkem (23) s navlečenou těs- nící vložkou (24).
7. Otočte hlavici (2) a zafixujte jí v pracovní pozici stlačením zvrchu.

8. Zapněte přístroj do zásuvky.
9. Zapněte přístroj otočením páky (3) nebo použijte impulsní režim práce stlačením tlačítka (4) «PULSE».
10. Po skončení práce, vypněte přístroj přesunutím páky (3) do pozice «Off» a vypněte ho ze zásuvky.
11. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se přizvedne a otočí.
12. Sundejte víčko (23), vyndejte osu , (20) násadku (25) a potraviny z mísy (21) s pomocí lopatky (27).  
*Pozor:*
  - *Nikdy násadku (25) nepoužívejte na mísení těsta.*
  - *Nepřevyšujte množství tekutých potravin v míse, předejdete tak jejich vyliť při práci přístroje.*

## NÁSTAVEC MIXÉRU

### Rozmělnění potravin

1. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se přizvedne a otočí.
2. Instalujte nástavec(39).
3. Instalujte nástavec, (39) nůž (33) ze kterého předběžně sundejte ochranné pouzdro (31). Pokud používáte doplňující nůž (32): - sundejte z něho (32) ochranné pouzdro (31) a instalujte navrch hlavního nože (33).
4. Vložte potřebné množství potravin do nástavce (39).
5. Zavřete nástavec (39) víčkem (29) s navlečenou těsnicí vložkou (30).
6. Instalujte víčko (29) a dávkovač (28).
7. Otočte hlavici (2) a zafixujte ji v pracovní pozici stlačením zvrchu.
8. Zapněte přístroj do zásuvky.
9. Zapněte přístroj otočením páky (3) nebo použijte impulsní režim práce stlačením tlačítka (4) «PULSE».
10. Po skončení práce, vypněte přístroj přesunutím páky (3) do pozice «Off» a vypněte ho ze zásuvky.
11. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se přizvedne a otočí.
12. Sundejte víčko (29), vyndejte nůž (33) nebo oba nože a potraviny z nástavce (39) s pomocí lopatky (27).  
*Upozornění :*
  - *Budte opatrní při nakládání s noži, mají ostré hrany.*
  - *Nepřevyšujte množství tekutých potravin v míse, předejdete tak jejich vyliť při práci přístroje*

### Odšťavňovač

1. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se přizvedne a otočí.

2. Instalujte nástavec (39).
3. Instalujte v nástavci (39) odšťavňovač (38) se snímatelným oddělovačem (37).
4. Zavřete odšťavňovač víčkem (35) s navlečenou těsnicí vložkou (36).
5. Otočte hlavici (2) a zafixujte ji v pracovní pozici stlačením zvrchu.
6. Zapněte přístroj do zásuvky.
7. Zapněte přístroj otočením páky (3) a vyberte potřebnou rychlost otáčení podle druhu použité zeleniny nebo ovoce. K podávání potravin používejte presovač (34). Pro posunování potravin, jemně tlače na presovač.
8. Po skončení práce, vypněte přístroj, přesunutím páky (3) do pozice «Off» a vypněte ho ze zásuvky.
9. Stlačte tlačítko (5), otáčející se hlavice (2) se přizvedne a otočí.
10. Sundejte víčko (35), vyndejte odšťavňovač (38) a přelijte šťávu z nástavce (39).

## ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

- Po skončení práce nebo před zahájením čištění vždy vypínejte přístroj ze zásuvky.
- Doporučujeme omývat snímací části přístroje teplou vodou nebo neutrálním čistícím prostředkem. Snímatelné části přístroje je také možné mýt v myčce nádobí.
- Těleso přístroje vytírejte vlažnou tkání. Je zakázáno potápět přístroj do vody nebo ho mýt pod proudem vody.
- Nepoužívejte drsné houbičky, abrazivní čistící prostředky a ředidla.

## SKLADOVÁNÍ

- Před uskladněním přístroje se přesvědčte, že je vypnutý ze zásuvky.
- Vykonejte veškeré body části ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE.
- Struhadla /kruhla a nože na řezání hranolek skladujte v místě, k tomu určeném. (6).

**Pozor!** Hrany nožů jsou velmi ostré a představují potenciální riziko, při jejich používání, budete obzvlášť opatrní!

- Skladujte přístroj v suchém, čistém místě.

## Příklady zpracování potravin

Uvedená doba zpracování je pouze orientační a závisí od kvality potravin a stupně jejich rozmělnění.

## Rozmělnění potravin noži (17, 19)

Potraviny	Množství	Rychlost	Doba
Maso	1000 g.	Max	10-20 s.
Cibule	700 g.	5/ Max	10-20 s.
Ořechy	600 g.	Max	10-20 s.
Ryba	700 g.	PULSE/Max	10-20 s.
Sýr	700 g.	PULSE/Max	10-20 s.
Mrkev	700 g.	PULSE/Max	20 s.
Jablka	700 g.	5/ Max	10-20 s.

## Použití struhadel/kruhadel a nožů na hranolky

Potraviny	Množství	Rychlost
Mrkev	500 g.	1-3
Redkvičky	500 g.	1-3
Tykev	1000 g.	1-3
Okurky	100 g.	1-3
Brambory	500 g.	1-3
Sýr	500 g.	1-Max

## Mísení těsta

Potraviny	Množství	Rychlost
Mouka	200 g.	Postupné zvýšení od 1 do Max
Vejce	3 ks.	
Rostlinný olej	200 g.	
Jogurt	200 g.	
Cukr	200 g.	

## Šlehání potravin

Potraviny	Množství	Rychlost	Čas
Majonéza	4 vejce/1 l. rostlinného oleje	8/Max	20 s.

## Rozmělnění v nástavci

Potraviny	Množství	Rychlost	Čas
Petržel	70 g.	8/Max	10-20 s.
Mrkev	400 g.	8/Max	10-15 s.
Rajčata (nařezané na 6 částí)	650 g.	8/Max	5-10 s.
Ovoce (očistěné a nařezané)	500 g.	8/Max	15-20 s.
Lískový oříšek	300 g.	8/Max	10-15 s.
Led	300 g.	PULSE/Max	15-20 s.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Elektrické napětí:	220-230 V ~ 50 Hz
Maximální příkon:	1000 W
Objem skleněné hlavní mísy:	2,2 l.
Objem nástavce mixéru:	1,75 l.

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístroje bez předběžného oznámení.

## Životnost přístroje min. 5 let

## Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

## КУХОННИЙ ПРОЦЕСОР

### Опис приладу

1. Корпус процесора
2. Обертальна голівка
3. Ручка увімкнення/вимкнення/регулятор швидкості
4. Кнопка імпульсного режиму роботи «PU-LSE»
5. Кнопка відкриття обертальної голівки
6. Відсік для зберігання ножів
7. Протиковзна ніжка
8. Насадка-тертка для дрібного подрібнення «А»
9. Насадка тертка для крупного подрібнення «В»
10. Шатківниця для нарізання крупними шматками «С»
11. Шатківниця для нарізання тонкими шматками «D»
12. Насадка-тертка для подрібнення «Е»
13. Ніж для дрібного нарізання картоплі фри «F»
14. Дисковий тримач терток/шатківниць /ножа (8-13)
15. Ніж для крупного нарізання картоплі фри «G»
16. Дисковий тримач ножа (15) «G»
17. Верхній ніж для подрібнення в чаші (21)
18. Захисні кожухи ножів (17, 19)
19. Основний ніж для подрібнення в чаші (21)
20. Вісь тримач насадок
21. Скляна чаша
22. Штовхач для кришки чаші
23. Кришка скляної чаші
24. Ущільнювальне кільце кришки чаші
25. Збивачка
26. Насадка для замішування тіста
27. Лопатка для діставання перероблених продуктів
28. Пробка-дозатор
29. Кришка глечика
30. Ущільнювальне кільце кришки глечика
31. Захисні кожухи ножів (32, 33)
32. Верхній ніж для подрібнення в глечіку
33. Основний ніж для подрібнення в глечіку
34. Штовхач для кришки соковижималки
35. Кришка соковижималки
36. Ущільнювальне кільце кришки соковижималки

37. Знімний сепаратор соковижималки
38. Соковижималка
39. Скляний глечик
40. Кришка для зберігання для блендера
41. Кришка для зберігання для чаші

### ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

**Перш ніж почати користуватись електроприладом, уважно прочитайте даний путівник з експлуатації.**

- Збережіть даний путівник з експлуатації як довідковий матеріал.
- Перед тим як підключити прилад до електромережі, переконайтесь в тому, що напруга, вказана на приладі, відповідає напрузі електромережі у вашому будинку.
- Використовуйте процесор на рівній плоскій поверхні.
- Забороняється використовувати прилад поза приміщеннями.
- Використовуйте тільки деталі чи комплектуючі, які входять до комплект поставки.
- Не користуйтесь приладом при пошкодженні мереженого шнура, вилки чи інших деталей.
- У випадку пошкодження мережевого шнура чи для ремонту процесора, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Перед першим застосуванням приладу ретельно промийте всі знімні деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами.
- Перш ніж користуватися ножами для подрібнення продуктів, зніміть з них захисні ковпачки.
- Будьте обережні, коли тримаєте в руках насадку тертки/шатківниці чи ножі, так як вони мають гострі ріжучі краї.
- Не перевищуйте рекомендовану кількість продуктів під час їх обробки.
- Під час роботи забороняється проштовхувати продукти в горловину кришки пальцями чи будь-якими предметами (наприклад, лопаткою). Для цієї мети користуйтесь тільки штовхачем.
- Вимкніть процесор і вийміть вилку мережевого шнура з розетки, перш ніж зняти з нього будь-яку насадку.
- Одразу після завершення роботи виключіть процесор і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.

- Забороняється залишати включений прилад без нагляду.
- Зберігайте електроприлад в недоступному для дітей місці.
- Особливих заходів безпеки слід дотримуватись в тих випадках, коли прилад використовується дітьми чи людьми с обмеженими можливостями, або поряд з ними.
- Забороняється занурювати блок електродвигуна у воду чи інші рідини, а також промивати його під струменем води. Для очищення блоку електродвигуна користуйтеся вологою тканиною.
- Пристрій призначено тільки для домашнього використання, забороняється комерційне використання процесору.

## Важлива інформація

Для забезпечення безпеки кухонний комбайн обладнаний обертальною голівкою, призначеною для передачі обертання від електромотору до насадок, розташованих в чаші чи глечики.

Якщо обертальна голівка не встановлена в робоче положення, то процесор не увімкнеться.

- Перед початком роботи натисніть на кнопку (5), обертальна голівка (2) припідніметься і повернеться, забезпечуючи доступ до встановленої чаші (21) чи глечика (39).
- Після встановлення чаші (21) чи глечика (39), встановіть необхідну насадку, поверніть голівку (2) до упору і натисніть на неї зверху для її фіксації.
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку. Поверніть ручку (3) для увімкнення процесора і вибору необхідної швидкості обертання насадок.
- Для увімкнення імпульсного режиму роботи процесора, натисніть кнопку (4) «PULSE».

## ВИКОРИСТАННЯ ПРОЦЕСОРА ЧАША ПРОЦЕСОРА

### Подрібнення продуктів

1. Натисніть на кнопку (5), обертальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
2. Встановіть чашу (21).
3. Встановіть в чашу вісь (20).
4. Встановіть на вісь (20) ніж (19), попередньо знявши захисний кожух (18). При

використанні додаткового ножа (17): - зніміть з ножа (17) захисний кожух (18) і встановіть поверх ножа (19).

4. Покладіть необхідну кількість продуктів в чашу (21).
5. Закрийте чашу (21) кришкою (23) з одягнутим на неї ущільнюючим кільцем (24).
6. Поверніть голівку (2) і зафіксуйте її в робочому положенні натиском зверху.
7. Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
8. Включіть процесор поворотом ручки (3) чи використовуйте імпульсний режим роботи, натиснувши кнопку (4) «PULSE».
9. Після завершення роботи вимкніть процесор, встановивши ручку (3) в положення «Off» і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.
10. Натисніть на кнопку (5), обертальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
11. Зніміть кришку (23), вийміть вісь (20) з ножом (19) чи двома ножами, дістаньте продукти з чаші (21), використовуючи лопатку (27).

*Увага:*

- *Будьте обережні, коли тримаєте в руках ножі, так як вони мають гострі ріжучі краї.*

## Використання терток/шатківниць, ніжів для нарізки картоплі фрі

1. Натисніть на кнопку (5), обертальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
2. Встановіть чашу (21).
3. Встановіть в чашу вісь (20).
4. Встановіть необхідну тертку (8, 9, 12), шатківницю (10, 11) чи ніж для дрібної нарізки картоплі фрі (13) на дисковий тримач (14).

*Увага:*

- *для крупної нарізки картоплі фрі використовуйте ніж (15), встановлений в дисковий тримач (16).*
5. Встановіть дисковий тримач (14 або 16) на вісь (20).
  6. Закрийте чашу (21) кришкою (23) з одягнутим на неї ущільнювальним кільцем (24).
  7. Поверніть голівку (2) і зафіксуйте її в робочому положенні натиском зверху.
  8. Вставте вилку мережевого шнура в розетку.

9. Увімкніть процесор поворотом ручки (3) або використовуйте імпульсний режим роботи, натиснувши кнопку (4) «PULSE».
10. Помістіть продукти в горловину кришки (23), для подачі продуктів використовуйте штовхач (22). Натискайте на штовхач з незначним зусиллям для подачі продуктів.
11. Після завершення роботи вимкніть процесор, встановивши ручку (3) в положення «Off» і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.
12. Натисніть на кнопку (5), оберտальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
13. Зніміть кришку (23), вийміть вісь (20) з диском тримачем (14), вилучіть продукти з чаші (21), використовуючи лопатку (27).

## Замішування тіста

1. Натисніть на кнопку (5), оберտальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
2. Встановіть чашу (21).
3. Встановіть в чашу вісь (20).
4. Встановіть на вісь (20) насадку (26).
5. Помістіть необхідні інгредієнти в чашу (21).
6. Закрийте чашу (21) кришкою (23) з одягнутим на неї ущільнювальним кільцем (24).
7. Поверніть голівку (2) і зафіксуйте її в робочому положенні натиском зверху.
8. Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
9. Увімкніть процесор поворотом ручки (3).
10. Після завершення роботи вимкніть процесор, встановивши ручку (3) в положення «Off» і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.
11. Натисніть на кнопку (5), оберտальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
12. Зніміть кришку (23), вийміть вісь (20) з насадкою (26), дістаньте замішане тісто з чаші (21).

### Примітка:

- *Максимальна вага тіста не повинна перевищувати 800 грамів.*
- *Починайте замішування тіста на малій швидкості, поступово збільшуючи її.*
- *Використовуйте процесор не більше 20-30 секунд, з подальшою перервою в роботі біля 2 хвилини.*

- *Не виймайте штовхач (22) з горловини кришки (23) під час замішування тіста, для уникнення вилітання часточок муки через горловину кришки (23).*

## Збивання

1. Натисніть на кнопку (5), оберտальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
2. Встановіть чашу (21).
3. Встановіть в чашу вісь (20).
4. Встановіть на вісь (20) насадку (25).
5. Помістіть необхідні інгредієнти в чашу (21).
6. Закрийте чашу (21) кришкою (23) з одягнутим на неї ущільнювальним кільцем (24).
7. Поверніть голівку (2) і зафіксуйте її в робочому положенні натиском зверху.
8. Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
9. Увімкніть процесор поворотом ручки (3) чи використовуйте імпульсний режим роботи, натиснувши кнопку (4) «PULSE».
10. Після завершення роботи вимкніть процесор, встановивши ручку (3) в положення «Off» і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.
11. Натисніть на кнопку (5), оберտальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
12. Зніміть кришку (23), вийміть вісь (20) з насадкою (25), вилучіть продукти з чаші (21), використовуючи лопатку (27).

### Увага:

- *Ніколи не використовуйте насадку (25) для замішування тіста.*
- *Не перевищуйте кількість рідких продуктів в чаші задля уникнення їх вихлюпування.*

## ГЛЕЧИК

### Подрібнення продуктів

1. Натисніть на кнопку (5), оберտальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
2. Встановіть глечик (39).
3. Встановіть в глечик (39) ніж (33), попередньо знявши захисний кожух (31). При використанні додаткового ножа (32): - зніміть з ножа (32) захисний кожух (31) і встановіть поверх ножа (33).
4. Покладіть необхідну кількість продуктів в глечик (39).

5. Закрийте глечик (39) кришкою (29) з удягнутим на неї ущільнювальним кільцем (30).
6. Встановіть в кришку (29) пробку-дозатор (28).
7. Поверніть голівку (2) і зафіксуйте її в робочому положенні натиском зверху.
8. Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
9. Увімкніть процесор поворотом ручки (3) чи використовуйте імпульсний режим роботи, натиснувши кнопку (4) «PULSE».
10. Після завершення роботи вимкніть процесор, встановивши ручку (3) в положення «Off» і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.
11. Натисніть на кнопку (5), обертальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
12. Зніміть кришку (29), вийміть ніж (33) чи два ножі одночасно, дістаньте продукти з глечика (39), використовуючи лопатку (27).

*Увага:*

- Будьте обережні, коли тримаєте в руках ножі, так як вони мають гострі ріжучі краї.
- При змішуванні рідких продуктів в глечик не перевищуйте їх кількість, для уникнення вихлюпування рідини.

## Соковижималка

1. Натисніть на кнопку (5), обертальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
2. Встановіть глечик (39).
3. Встановіть в глечик (39) соковижималку (38) зі знімним сепаратором (37).
4. Закрийте соковижималку кришкою (35) з одягнутим на неї ущільнювальним кільцем (36).
5. Поверніть голівку (2) і зафіксуйте її в робочому положенні натиском зверху.
6. Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
7. Увімкніть процесор поворотом ручки (3) і встановіть необхідну швидкість обертання, залежно від використовуваних овочів і фруктів. Для подачі продуктів використовуйте штовхач (34). Натискайте на штовхач з незначним зусиллям для подачі продуктів.
8. Після завершення роботи вимкніть про-

- цесор, встановивши ручку (3) в положення «Off» і вийміть вилку мережевого шнура з розетки.
9. Натисніть на кнопку (5), обертальна голівка (2) припідніметься і повернеться.
10. Зніміть кришку (35), вийміть соковижималку (38), злийте отриманий сік з глечика (39).

## ЧИЩЕННЯ ПРОЦЕСОРА

- Після завершення роботи чи перед чищенням завжди вимикайте прилад і відключайте його від електромережі.
- Рекомендується промивати знімні деталі теплою водою з нейтральним миючим засобом. Можна скористатися для мийки знімних деталей посудомийною машиною.
- Корпус процесора протирайте вологою тканиною. Забороняється занурювати корпус процесора у воду чи промивати його під струменем води.
- Не використовуйте жорсткі губки, абразивні, агресивні засоби для чищення, а також розчинники.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим як прибрати процесор на зберігання, переконайтесь, що прилад відключений від електромережі.
- Виконайте вимоги розділу ЧИЩЕННЯ ПРОЦЕСОРА.
- Зберігайте тертки/шатківниці і ножі для нарізання картоплі фрі у відсіку (6).

**Увага!** Ріжучі леза ножів дуже гострі і небезпечні, поводьтесь з ними обережно!

- Зберігайте прилад в сухому чистому місці.

## Приклади переробки продуктів

Вказаний час переробки є приблизним і залежить від якості продуктів та ступеня подрібнення.

# УКРАЇНСЬКИЙ

## Подрібнення продуктів ножами (17, 19)

Продукти	Кількість	Швидкість	Час
Гарбуз	1000 г.	Max	10-20 сек.
Цибуля	700 г.	5/Max	10-20 сек.
Горіхи	600 г.	Max	10-20 сек.
Цибуля	700 г.	PULSE/Max	10-20 сек.
Сир	700 г.	PULSE/Max	10-20 сек.
Морква	700 г.	PULSE/Max	20 сек.
Яблука	700 г.	5/Max	10-20 сек.

## Використання терток/шатківниць, ножів для нарізання картоплі фірі

Продукти	Кількість	Швидкість
Морква	500 г.	1-3
Редис	500 г.	1-3
Гарбуз	1000 г.	1-3
Огірок	100 г.	1-3
Картопля	500 г.	1-3
Сир	500 г.	1-Max

## Замішування тіста

Продукти	Кількість	Швидкість
Борошно	200 г.	Поступове підвищення від 1 до Max
Яйця	3 шт.	
Олія	200 г.	
Йогурт	200 г.	
Цукор	200 г.	

## Збивання продуктів

Продукти	Кількість	Швидкість	Час
Майонез	4 яйця/1л олії	8/Max	20 сек.

## Подрібнення в глечку

Продукти	Кількість	Швидкість	Час
Петрушка	70 г.	8/Max	10-20 сек
Морква	400 г.	8/Max	10-15 сек
Помідори (розрізані на 6 частин)	650 г.	8/Max	5-10 сек
Фрукти (очищені і розрізані)	500 г.	8/Max	15-20 сек
Лісовий горіх	300 г.	8/Max	10-15 сек
Лід	300 г.	PULSE/Max	15-20 сек

## Технічні характеристики

Напруга живлення:	220-230 В ~ 50 Гц
Максимальна споживча потужність:	1000 Вт
Скляна основна чаша:	2,2 л
Скляна чаша блендера:	1,75 л

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

**Термін служби приладу не менш 5-ти років**

## Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС про низьковольтних апаратурах.



## КУХОННЫ ПРАЦЭСАР

### Апісанне прыбора

1. Корпус працэсара
2. Галоўка, якая варочаецца
3. Ручка ўключэння/выключэння/рэгулятар хуткасці
4. Кнопка імпульснага рэжыма работы «PULSE»
5. Кнопка адчынення паваротнай галоўкі
6. Addзяленне для захоўвання нажэй
7. Супрацьслізготная ножка
8. Насадка церка для мелкага драбнення «А»
9. Насадка церка для моцнага драбнення «В»
10. Шынкоўка для нарэзкі моцнымі кавалачкамі «С»
11. Шынкоўка для нарэзкі тонкімі кавалачкамі «D»
12. Насадка церка для драбнення «Е»
13. Нож для мелкай нарэзкі бульбы фры «F»
14. Дыскавы трымальнік церак/шынковак /ножа (8-13)
15. Нож для моцнай нарэзкі бульбы фры «G»
16. Дыскавы трымальнік нажа (15) «G»
17. Верхні нож для драбнення ў чашы (21)
18. Абарончая кажуха нажэй (17, 19)
19. Асноўны нож для драбнення ў чашы (21)
20. Вось трымальнік насадак
21. Шклянная чаша
22. Штурхач для крышкі чашы
23. Крышка шкляннай чашы
24. Ушчыльнікавае кальцо крышкі чашы
25. Ўзбівалка
26. Насадка для замешвання цеста
27. Лапатка для даставання перапрацаваных прадуктаў
28. Пробка-дазатар
29. Крышка куўшына
30. Шчыльнае кальцо крышкі куўшына
31. Абарончая кажуха нажэй (32, 33)
32. Верхні нож для драбнення ў куўшыне
33. Асноўны нож для драбнення ў куўшыне
34. Штурхач для крышкі сокавыціскальніка
35. Крышка сокавыціскальніка
36. Шчыльнае кальцо крышкі сокавыціскальніка
37. Здымны сепаратар сокавыціскальніка
38. Сокавыціскальнік

39. Шклянны куўшын

40. Накрыўка для захоўвання для блэндара

41. Накрыўка для захоўвання для чашы

### ВАЖНЫЯ МЕРЫ ПЕРАСЦЯРОГІ

#### Перш чым пачаць карыстацца электрапрыборам, уважліва прачытайце сучаснае кіраўніцтва па эксплуатацыі.

- Захоўвайце сучаснае кіраўніцтва па эксплуатацыі ў якасці даведкавага матэрыяла.
- Перш чым падключыць прыбор да электрасеткі, упэўніцеся ў тым, што напружанне, паказанае на прыборы, адпавядае напружанню электрасеткі ў вашай хаце.
- Выкарыстоўвайце працэсар на роўнай плоскай паверхні.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыбор па-за помяшканняў.
- Выкарыстоўвайце толькі дэталі ці камплектуючыя, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Не карыстайцеся прыборам пры пашкоджанні сеткавага шнура, вілкі ці іншых дэталей.
- У выпадку пашкоджання сеткавага шнура ці для рамонта працэсара, звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Перад першым прымяненнем прыбора старанна прамыйце ўсе здымныя дэталі, якія будуць кантактаваць з харчовымі прадуктамі.
- Перш чым карыстацца нажамі для драбнення прадуктаў, здыміце з іх абарончыя калпачкі.
- Будзьце асцярожны, калі трымаеце ў руках насадкі церкі/шынкоўкі ці нажы, так як яны маюць вострыя рэжучыя кромкі.
- Не перавышайце рэкамендованую колькасць прадуктаў у час іх апрацоўкі.
- У час работы забараняецца праталкваць прадукты ў гарлавіну крышкі пальцамі ці якімі-небудзь прадметамі (напрыклад, лапаткай). Для гэтай мэты карыстайцеся толькі штурхачом.
- Выключыце працэсар і выньце вілку сеткавага шнура з разеткі, перш чым зняць з яго якую-небудзь насадку.
- Адразу пасля заканчэння работы выключыце працэсар і выньце вілку сеткавага шнура з разеткі.

# БЕЛАРУСКІ

- Забараняецца пакідаць уключаны прыбор без дагляду.
- Захоўвайце электрапрыбор у недаступным для дзяцей месцы.
- Асобых мер перасцярогі неабходна трымацца ў тых выпадках, калі прыбор выкарыстоўвацца дзецьмі ці людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, або радам з імі.
- Забараняецца пагружаць блок электрарухавіка ў ваду ці іншыя вадкасці, а таксама прамываць яго пад струей вады. Для ачысткі блока электрарухавіка карыстайцеся вільготнай тканінай.
- Устройванне прызначаны толькі для хатняга карыстання, забараняецца камерцыйнае выкарыстоўванне працэсара.

## Важная інфармацыя

Для забеспячэння бяспекі кухонны камбайн абсталяван паваротнай галоўкай, прызначанай для перадачы кручэння ад электраматора к насадкам, размешчаным ў чашы ці збане. Калі паваротная галоўка не ўсталявана ў працоўны стан, то працэсар не ўключыцца.

- Перад пачаткам працы націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павернецца, забяспечваю доступ да ўсталяванай чашы (21) ці збану (39).
- Пасля ўсталёўкі чашы (21) ці збана (39), усталюйце неабходную насадку, павярніце галоўку (2) да ўпору і націсніце на яе зверху для яе фіксацыі.
- Устаўце вілку сецявога шнура ў разетку. Павярніце ручку (3) для ўключэння працэсара і выбара неабходнай хуткасці кручэння насадак.
- Для ўключэння імпульснага рэжыму працы працэсара, націсніце кнопку (4) «PULSE».

## ВЫКАРЫСТОЎАННЕ ПРАЦЭСАРА ЧАША ПРАЦЭСАРА

### Драбненне прадуктаў

1. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
2. Умацуйце чашу (21).
3. Умацуйце ў чашу вось (20).
4. Умацуйце на вось (20) нож (19), папярэдне зняўшы абарочны кажух (18). Пры выкарыстоўванні дадатковага нажа (17):

- здыміце з нажа (17) абарончы кажух (18) і ўмацуйце паверх нажа (19).
5. Палажыце неабходную колькасць прадуктаў у чашу (21).
  6. Зачыніце чашу (21) крышкай (23) з апранутым на яе ўшчыльнікавым кальцом (24).
  7. Павярніце галоўку (2) і зафіксуйце яе ў працоўным стане націсканнем зверху.
  8. Устаўце вілку сецявога шнура ў разетку.
  9. Уключыце працэсар паваротам ручкі (3) ці выкарыстуйце імпульсны рэжым работы, націснуўшы кнопку (4) «PULSE».
  10. Пры заканчэнні працы выключыце працэсар, устанавіўшы ручку (3) у стан «Off» і выньце вілку сецявога шнура з разетки.
  11. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
  12. Здыміце крышку (23), вымце вось (20) з нажом (19) ці дзвума нажамі, вымце прадукты з чашы (21), выкарыстоўваю рыдлеўку (27).

Увага:

- Будзьце асцярожны, калі трымаеце ў руках нажы, так як яны маюць вострыя рэжучыя канты.

## Выкарыстоўванне церак/шынковак, нажей для нарэзкі бульбы фры

1. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
  2. Усталюйце чашу (21).
  3. Усталюйце ў чашу вось (20).
  4. Усталюйце неабходную церак (8, 9, 12), шынкоўку (10, 11) ці нож для дробнай нарэзкі бульбы фры (13) на дыскавы трымальнік (14).
- Увага:
- для моцнай нарэзкі бульбы фры выкарыстоўвайце нож (15), усталяваны ў дыскавы трымальнік (16).
5. Усталюйце дыскавы трымальнік (14) ці (16) на вось (20).
  6. Зачыніце чашу (21) крышкай (23) з апранутым на яе ўшчыльнікавым кальцом (24).
  7. Павярніце галоўку (2) і зафіксуйце яе ў працоўным стане націсканнем зверху.
  8. Устаўце ў вілку сецявога ўнура ў разетку.

9. Уключыце працэсар паваротам ручкі (3) ці выкарыстоўвайце імпульсны рэжым працы, націснуўшы кнопку (4) «PULSE».
10. Змясціце прадукты ў гарлавіну крышкі (23), для падачы прадуктаў выкарыстоўвайце штурхач (22). Націсніце на штурхач з нязначным намаганнем для падачы прадуктаў.
11. Пры заканчэнні працы выключыце працэсар, усталяваўшы ручку (3) у стан «Off» і вымце вілку сецявога шнура з разеткі.
12. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
13. Здыміце крышку (23), вымце вось (20) з дыскавым трымальнікам (14), вымце прадукты з чашы (21), выкарыстоўваючы рыдлеўку (27).

## Замешванне цеста

1. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
2. Усталойце чашу (21).
3. Усталойце ў чашу вось (20).
4. Усталойце на вось (20) насадку (26).
5. Змясціце неабходныя інгрэдыенты ў чашу (21).
6. Зачыніце чашу (21) крышкай (23) з апранутым на яе ўшчыльнікавым кальцом (24).
7. Павярніце галоўку (2) і зафіксуйце яе ў працоўным стане націсканнем зверху.
8. Устаўце вілку сецявога шнура ў разетку.
9. Уключыце працэсар паваротам ручкі (3).
10. Пры заканчэнні працы выключыце працэсар, устанавіўшы ручку (3) у стан «Off» і вымце вілку сецявога шнура з разеткі.
11. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
12. Здыміце крышку (23), вымце вось (20) з насадкай (26), вымце замешанае цеста з чашы (21).

### Заўвага:

- *Максімальная вага цеста не патрэбна перавышаць 800 грамаў.*
- *Пачынайце замешванне цеста на маленькай хуткасці, паступова павялічваючы яе.*
- *Выкарыстоўвайце працэсар не больш, чым 20-30 секунд, з паследуючым перапынкам у працы каля 2 хвілін.*

- *Не вымайце штурхач (22) з гарлавіны крышкі (23) у час замешвання цеста, каб пазбегнуць вылету частак мукі праз гарлавіну крышкі (23).*

## Узбіванне

1. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
2. Усталойце чашу (21).
3. Усталойце ў чашу вось (20).
4. Усталойце на вось (20) насадку (25).
5. Змясціце неабходныя інгрэдыенты ў чашу (21).
6. Зачыніце чашу (21) крышкай (23) з апранутым на яе ўшчыльнікавым кальцом (24).
7. Павярніце галоўку (2) і зафіксуйце яе ў працоўным стане націсканнем зверху.
8. Устаўце вілку сецявога шнура ў разетку.
9. Уключыце працэсар паваротам ручкі (3) ці выкарыстоўвайце імпульсны рэжым працы, націснуўшы кнопку (4) «PULSE».
10. Пры заканчэнні працы выключыце працэсар, устанавіўшы ручку (3) у стан «Off» і вымце вілку сецявога шнура з разеткі.
11. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
12. Здыміце крышку (23), вымце вось (20) з дыскавым трымальнікам (14), вымце прадукты з чашы (21), выкарыстоўваючы рыдлеўку (27).

### Увага:

- *Ніколі не выкарыстоўвайце насадку (25) для замешвання цеста.*
- *Не перавышайце колькасць вадкіх прадуктаў у чашы, каб пазбегнуць іх выплювання.*

## ЗБАН

### Драбненне прадуктаў

1. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
2. Усталойце збан (39).
3. Усталойце ў збан (39) нож (33), папярэдне здыміце захоўны кажух (31). Пры выкарыстоўванні дадатковага нажа (32): - здыміце з нажа (32) захоўны кажух (31) і ўсталойце паверх нажа (33).
4. Пакладзіце неабходную колькасць прадуктаў у збан (39).

# БЕЛАРУСКИ

5. Зачыніце збан (39) крышкай (29) з апанутым на яе ўшчыльнікавым кальцом (30).
6. Усталюйце ў крышку (29) пробку-дазатар (28).
7. Павярніце галоўку (2) і зафіксуйце яе ў працоўным стане націсканнем зверху.
8. Устаўце вілку сецявога шнура ў разетку.
9. Уключыце працэсар паваротам ручкі (3) ці выкарыстоўвайце імпульсны рэжым працы, націскнуў кнопку (4) «PULSE».
10. Пры заканчэнні працы выключыце працэсар, устанавіўшы ручку (3) у стан «Off» і вымце вілку сецявога шнура з разеткі.
11. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
12. Здыміце крышку (29), вымце нож (33) ці два нажы адначасова, вымце прадукты са збана (39), выкарыстоўваю рыдлеўку (27).

*Увага:*

- Будзьце асцярожны, калі трымаеце ў руках нажы, так як яны маюць вострыя рэжучыя канты.
- Пры змешванні вадкіх прадуктаў у збане не перавышайце іх колькасць, каб пазбегнуць выплюхвання вадкасці.

## Сокавыцскалка

1. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
2. Усталюйце збан (39).
3. Усталюйце ў збан (39) сокавыцскалку (38) са здымным сепаратарам (37).
4. Зачыніце сокавыцскалку крышкай (35) з апанутым на яе ўшчыльнікавым кальцом (36).
5. Павярніце галоўку (2) і зафіксуйце яе ў працоўным стане націсканнем зверху.
6. Устаўце вілку сецявога шнура ў разетку.
7. Уключыце працэсар паваротам ручкі (3) і ўсталюйце неабходную хуткасць кручэння, у залежнасці ад выкарыстоўваемых агародніны і фруктаў. Для падачы прадуктаў выкарыстоўвайце штурхач (34). Націсніце на штурхач з нязначным намаганнем для падачы прадуктаў.
8. Пры заканчэнні працы выключыце працэсар, устанавіўшы ручку (3) у стан «Off» і вымце вілку сецявога шнура з разеткі.

9. Націсніце на кнопку (5), паваротная галоўка (2) прыпадымецца і павярнецца.
10. Здыміце крышку (35), вымце сокавыцскалку (38), злейце атрыманы сок са збана (39).

## ЧЫСТКА ПРАЦЭСАРА

- Пасля заканчэння працы ці перад чысткай заўсёды выключайце прыбор і адключайце яго ад электрасяці.
- Рэкамендуецца прамываць здымныя дэталі цеплай вадой з нейтральным мыючым сродкам. Магчыма карыстацца для мыцця здымных дэталей пасудамыечнай машынай.
- Корпус працэсара працірайце вільготнай тканню. Забараняецца апускаць корпус працэсара ў вадку ці прамываць яго пад струменем вады.
- Не выкарыстоўвайце цвёрдыя губкі, абразіўныя, агрэсіўныя чысцячыя сродкі, а таксама растваральнікі.

## ЗАХОЎВАННЕ

- Перад тым як прыняць працэсар на захоўванне, пазбегніцеся, што прыбор адключаны ад электрасяці.
- Выканайце патрабаванне раздзела ЧЫСТКА ПРАЦЭСАРА.
- Захоўвайце церкі/шынкоўкі і нажы для нарэзкі бульбы фры ў адсеку (6).

**Увага!** Режучыя лязы нажэй вельмі вострыя і прадстаўляюць небяспеку, абыходзіцца з імі асцярожна!

- Захоўвайце прыбор у сухім чыстым месцы.

## Прымеры перапрацоўкі прадуктаў

Дадзены час перапрацоўкі з'яўляецца прыблізным і залежыць ад якасці прадуктаў і стэпені драбнення.

## Драбненне прадуктаў нажамі (17, 19)

Прадукты	Колькасць	Хуткасць	Час
Мяса	1000 г.	Max	10-20 сек.
Лук	700 г.	5/ Max	10-20 сек.
Арэхі	600 г.	Max	10-20 сек.
Рыба	700 г.	PULSE/Max	10-20 сек.
Сыр	700 г.	PULSE/Max	10-20 сек.
Морква	700 г.	PULSE/Max	20 сек.
Яблыкі	700 г.	5/ Max	10-20 сек.

## Выкарыстанне церак/шынковак, нажэй для нарэзання бульбы фры

Прадукты	Колькасць	Хуткасць
Морква	500 г.	1-3
Радыска	500 г.	1-3
Гарбуз	1000 г.	1-3
Агурок	100 г.	1-3
Бульба	500 г.	1-3
Сыр	500 г.	1-Max

## Замешванне цеста

Прадукты	Колькасць	Хуткасць
Мука	200 г.	Паступовае павышэнне ад 1 да Max
Яйца	3 шт.	
Раслінны алей	200 г.	
Йогурт	200 г.	
Цукар	200 г.	

## Узбіванне прадуктаў

Прадукты	Колькасць	Хуткасць	Час
Маянэз	4 яйца/1л расліннага алей	8/Max	20 сек.

## Драбненне ў збане

Прадукты	Колькасць	Хуткасць	Час
Пятрушка	70 г.	8/Max	10-20 сек
Морква	400 г.	8/Max	10-15 сек
Памідоры (разрэзаныя на 6 частак)	650 г.	8/Max	5-10 сек
Фрукты (ачышчаныя і разрэзаныя)	500 г.	8/Max	15-20 сек
Лясны арэх	300 г.	8/Max	10-15 сек
Лед	300 г.	PULSE/Max	15-20 сек

## Тэхнічныя характарыстыкі

Напруджанне забеспячэння: 220-230 В ~ 50 Гц  
 Максимальная спажываная магутнасць: 1000 Вт  
 Шкляная асноўная чаша: 2,2 л  
 Шкляная чаша блэндэра: 1,75 л

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга паведамлення.

**Тэрмін працы прыбора не менш 5-ці гадоў.**

## Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

**CE** Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве EC 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 EC)

## خلاط المطبخ

### وصف الجهاز

1. هيكل الخلاط
2. الرأس الدوار
3. مقبض التشغيل / الاغلاق / تغيير السرعات
4. مقبض نمط عملية الذبذبة.
5. مقبض فتح الرأس الدوارة.
6. فتحة لحفظ السكاكين.
7. أرجل مطاطية .
8. فتحة مبشرة لتقطيع متوسط .
9. فتحة مبشرة لتقطيع كبير.
10. قطعة لتقطيع سميك للقطع "C"
11. قطعة لتقطيع رقيق للقطع "D"
12. فتحة مبشرة لتقطيع "E"
13. سكين لتقطيع البطاطس ( صوابع ) .
14. ال اسطوانة ال ماسكة ة البشر/التقطيع.
15. سكين لتقطيع البطاطس الفرنسية.
16. الاسطوانة مآكة السكاكين .
17. قمة السكين للطحن في الوعاء.
18. الهيكل الوافي للسكاكين.
19. السكين الاساسي للطحن في الوعاء.
20. محور ماسك البرايبز .
21. محور زجاجي .
22. دافع غطاء الوعاء.
23. غطاء المحور الزجاجي.
24. حلقة امان غطاء الوعاء.
25. مضرب .
26. بربوز لخلط العجين .
27. مجرفة لإنتزاع المُنتجات الناتجة.
28. الخافق.
29. غطاء الوعاء.
30. حلقة الامان لغطاء الوعاء.
31. الغطاء الوافي للسكاكين.
32. سكين القمة للطحن في الوعاء.
33. السكين الاساسي للطحن في الوعاء.
34. دافع غطاء عصارة العصير.
35. غطاء عصارة العصير.
36. حلقة امان غطاء العصير.
37. مستخلص العصير من العصارة .
38. عصارة العصير.
39. وعاء زجاجي.
40. غطاء لتخزين الخلاط
41. غطاء لتخزين الوعاء

### قواعد الامان الاساسية

- قبل البدء في استخدام الجهاز بعناية اقرء التعليمات المعطاه .  
احفظ التعليمات لاستخدامها كمنصهر مساعد.

- . قبل توصيل الجهاز كن متأكد ان الضغط ليكة الكهرباء يوازي ضغط عمل الجهاز.  
استخدم الخلاط علي سطح مستو ثابت .  
محظور ان تستخدم الجهاز اذا ان سلك التوصيل معاب او سداة الشبكة بها خلل.  
في حالة ابداء سلك التوصيل لاستبدال السلك او لاصلاح الجهاز عليك التوجه لمركز الخدمة المؤهل.  
قبل اول استخدام اغسل بعناية الاجزاء الداخلية التي تلامس الاغذية.  
قبل استخدام السكاكين لطحن المنتجات ازل منها غطاء الحماية .  
كن حذر عندما تمسك المبشرة باليد.  
لا تتجاوز الكميات الممنوح بها من منتجات خلال عملية الطحن .  
في خلال وقت العمل ممنوع ان تدفع منتجات من خلال فم الغطاء ، بالاصابع او اي اداة اخري ( علي سبيل المثال سكين المطبخ)  
اوقف الخلاط وازل سداة سلك الشبكة من التجويف ، قبل ازالة اي من الاجزاء الداخلية .  
مرة واحدة ، عند الانتهاء من العمل . اوقف الخلاط وانزع سداة سلك الشبكة من التجويف.  
محظور ان تترك الجهاز موصلا بالكهرباء بدون مراقبة .  
احفظ الجهاز في مكان غير متاح للاطفال .  
وبعناية خاصة - اذا كان عمل الجهاز بالقرب من الاطفال او ذوي الاحتياجات الخاصة.  
محظور ان تعمر  
هبل المحرك الكهربائي في الماء او اي سائل اخر وايضاً ان تغسله اسفل فيض من الماء.  
الجهاز مهيبأفقط للاستخدام العادي . للاستخدام الغير عادي محظور.

### المعلومات الهامة

- الامان جيد ، خلاط المطبخ مزود برأس دوار مهيباً لنقل الحركة من المحرك الكهربائي للاجزاء الداخلية في الوعاء او الاناء، لو ان الرأس غير مثبتة في الوضع اللازم للخلاط لن يربط طر .  
قبل بدء العمل اضغط المفتاح (5) الرأس الدوار (2) سيدور ناقلا الحركة للاناء المثبت (21) او الوعاء (39) .  
بعد تثبيت الاناء(21) او الوعاء(39) ثبت الاداءة المطلوبة ادر الرأس (2) ضد التوقف واضغطها من اعلي لاحكام التثبيت .  
ادخل سداة سلك الشبكة في التجويف . ادر المقبض (3) لتشغيل الخلاط واختيار السرعة المطلوبة للاداءة الدوارة .  
للتشغيل عملية الدق للخلاط اضغط المفتاح (4) ((دق)) .  
استخدام الخلاط  
وعاء الخلاط  
طحن المنتجات  
1- اضغط المفتاح (5) الرأس الدوار سيبدء في العمل.  
2- ثبت الوعاء (21) .  
3- ثبت المحور (20)

## خط الإطعمة

- 4- ثبت علي المحور (20) السكن (19). مبدئياً بازالة الغطاء الوافي (18) وثبت سكن القمة (19).
- ضع الكمية المناسبة من المنتجات في الوعاء (21).
- 5- اغلق الوعاء (21) بغطاء (23) وحلقة الامان الموجودة عليه (24).
- 6- ادر الرأس (2) وثبتها في وضع العمل بضغط اعلاها.
- 7- ادخل سداة سلك الشبكة في التجويف .
- 8- شغل الخلاط ، ادر المقبض (3) لتشغيل الخلاط واختيار السرعة المطلوبة للاداءة الدوارة او لتشغيل عملية الدق للخلاط اضغط المفتاح (4) ((دق)) .
- 9- لعمل امثل اوقف الخلاط بتثبيت المفتاح (3) في الوضع اغلاق وانزع سداة الشبكة من التجويف.
- 10- اضغط المفتاح (5) الرأس (20) سيدور.
- 11- ازل الغطاء (23) . ازل المحور (20) مع السكن (19) او السكن (20) . خذ المنتجات من الوعاء (21) . مستخدماً المغرفة (27)

### تنبيه !

كن حذر عندما تمسك السكاكين لان لها احرف قاطعة حادة .

### استخدام القواطع ، سكاكين تقطيع البطاطس (صواب )

- 1- اضغط المفتاح (5) الرأس الدوار سيبداء في العمل.
- 2- ثبت الوعاء (21) .
- 3- ثبت المحور (20)
- 4- ثبت القاطع المناسب (8,9,12) او سكن تقطيع متوسط للبطاطس الصواب. 13 علي الاسطوانة الماسكة 14.

### ملاحظ !

- لتقطيع اكبر للبطاطس استخدم السكنين 15 مثبت علي الاسطوانة الماسكة 16 ، ثبت الاسطوانة الماسكة (14,16) علي المحور 20.
- 6- اغلق الوعاء (21) بغطاء (23) وحلقة الامان الموجودة عليه (24).
- 7- ادر الرأس (2) وثبتها في وضع العمل بضغط اعلاها.
- 8- ادخل سداة سلك الشبكة في التجويف .
- 9- شغل الخلاط ، ادر المقبض (3) لتشغيل الخلاط واختيار السرعة المطلوبة للاداءة الدوارة او لتشغيل عملية الدق للخلاط اضغط المفتاح (4) ((دق)) .
- 10- اصف المنتجات من فم الغطاء (23) لحشر المنتجات استخدم الدافع ((22)) اضغط الدافع برفق لحشر المنتجات .
- 11- لعمل امثل اوقف الخلاط بتثبيت المفتاح (3) في الوضع اغلاق وانزع سداة الشبكة من التجويف.
- 12- اضغط مفتاح (5) الرأس (20) سيدور.
- 13- ازل الغطاء (23) . ازل المحور (20) مع الاسطوانة الماسكة (14) . خذ المنتجات من الوعاء (21) . مستخدماً المغرفة (27)

### ملاحظة !

الحد الاقصى لوزن الاطعمة لايجب ان يتجاوز 800جرام. بدء عمل الخلاط يكون بسرعة منخفضة ، تدريجياً اذها . استخدام الخلاط لا يكون أكثر من 20-30 ثانية مع استراح 2دقيقة .  
لاتنزع المحور 22 خلال وقت الخلط ، لمنع تناثر اجزاء الطعام علي الارض من فم الغطاء.

### الخفق

- 1- اضغط المفتاح (5) الرأس الدوار سيبداء في العمل.
- 2- ثبت الوعاء (21) .
- 3- ثبت المحور (20)
- 4- ثبت علي المحور (20) القاطع (25).
- 5- ضع القاطع المناسب في الوعاء 21.
- 6- اغلق الاناء 21 بالغطاء 2 مع حلقة التثبيت الموجودة به 24 .
- 7- ادر الرأس (2) وثبتها في وضع العمل بضغط اعلاها.
- 8- ادخل سداة سلك الشبكة في التجويف .
- 9- شغل الخلاط ، ادر المقبض (3) لتشغيل الخلاط واختيار السرعة المطلوبة للاداءة الدوارة او لتشغيل عملية الدق للخلاط اضغط المفتاح (4) ((دق)) .
- 10- لعمل امثل اوقف الخلاط بتثبيت المفتاح (3) في الوضع اغلاق وانزع سداة الشبكة من التجويف.
- 11- اضغط امفتاح (5) الرأس (20) سيدور.
- 12- ازل الغطاء (23) . ازل المحور (20) مع الاسطوانة الماسكة (14) . خذ المنتجات من الوعاء (21) . مستخدماً المغرفة (27)

## ملاحظة

ابداً لا تستخدم الزبيوز 25 لخفق الاطعمة.  
لاتتجاوز الكمية الامانة للوعاء حتي تفقادي نتائجهم.

## المطحنة

### طحن المنتجات

- 1- اضغط المفتاح (5) الرأس الدوار (2) سيبدأ العمل.
- 2- ثبت الوعاء (39) .
- 3- ثبت في الوعاء 39 السكنين 33 ، ازالة الغطاء الوافي 31 عند استخدام السكنين الاضافي 32 الغطاء الوافي 31 وثبت قمة السكنين 33.
- 4- ضع الكمية المناسبة من المنتجات في الوعاء 39.
- 5- اغلق لوعاء 39 بالغطاء 29 مع حلقة التثبيت الموجودة به .
- 6- ثبت في غطاء الوعاء 29 الخافق 28 .
- 7- ادر الرأس (2) وثبتها في وضع العمل بضغط اعلاها.
- 8- ادخل سدادة سلك الشبكة في التجويف .
- 9- شغل الخلاط ، ادر المقبض (3) لتشغيل الخلاط واختيار السرعة المطلوبة للاداءة الدوارة او لتشغيل عملية الدق للخلاط
- اضغط المفتاح (4) ((دق)) .
- 10- لعمل امثل اوقف الخلاط بتثبيت المفتاح (3) في الوضع اغلاق وانزع سدادة الشبكة من التجويف.
- 11- اضغط امفتاح (5) الرأس (2) سيدور.
- 12- ازل الغطاء (23) . ازل المحور (20) مع الاسطوانة الماسكة (14) . خذ المنتجات من الوعاء (21) .مستخدماً المغرفة (27)

## ملاحظة!

كن حذر عندما تمسك الساكين لان لها احرف قاطعة حادة .  
في عملية خلط المنتجات السائلة لاتتجاوز الكمية المحددة من السوائل المخلوطة.

## عصارة العصير

- 1- اضغط المفتاح (5) الرأس الدوار (2) سيبدأ العمل.
- 2- ثبت الوعاء (39) .
- 3- ثبت في الوعاء 39 عصارة العصير 38 مع مستخلص العصير 37.
- 4- اغلق غطاء العصارة 35 مع تاكيد بحلقة التثبيت الموجودة به.
- 5- ادر الرأس (2) وثبتها في وضع العمل بضغط اعلاها.
- 6- ادخل سدادة سلك الشبكة في التجويف .
- 7- شغل الخلاط ، ادر المقبض (3) لتشغيل الخلاط واختيار السرعة المطلوبة للاداءة الدوارة او لتشغيل عملية الدق للخلاط
- اضغط المفتاح (4) ((دق)) .

- 8- لعمل امثل اوقف الخلاط بتثبيت المفتاح (3) في الوضع اغلاق وانزع سدادة الشبكة من التجويف.
- 9- اضغط امفتاح (5) الرأس (2) سيدور.
- 10- ازل الغطاء (39) . خذ العصير من المغرفة مستقبلية العصير من الوعاء 39 .

## تنظيف الخلاط

- بعد انتهاء العمل وقيل التنظيف دائماً اوقف الخلاط وافصله من شبكة العمل.
- ينصح بغسل الاجزاء الداخلية بماء دافي مع سوائل طبيعية ، يمكن ان تغسل تلك الاجزاء في غسالة الأطباق.
- لاتستخدم المذيبات الكيماوية والمذيبات والاملاح .

## الحفظ

- قبل محاولة اخذ الجهاز للحفظ كن متاكدا ان الجهاز مفصولاً من شبكة الكهرباء
- ينفذ تنظيف الخلاط مفكك.
- احفظ ساكين تقطيع البطاطس في الغرفة (6).

## ملاحظة!

- احرف الساكين حادة جداً وتسبب خطر ، تعامل معهم بحذر.
- احفظ الجهاز في مكان جاف نظيف .

للمنتج الحق في تغيير خصائص الجهاز دون ائشعار مسبق.

مدة خدمة الجهاز 5 سنوات على الأقل.

## ضمان

قد تحصل على الوصف المتكامل للتأمين بضمان الاجهزة من البائع الذي تم شراء البضاعة منه. عند طلب التأمين بضمان يجب تقديم إيصال دفع ثمن البضاعة.

" المشار EMC تتناسب هذه البضاعة لطلبات " وقانون مراقبة EEC اليها في امر 336/89 / (EEC) / 23/ 73 الجهد الكهربائي





امثلة لخلط المنتجات  
الوقت الأمثل يتوقف على جودة المنتجات ودرجة طحنها

طحن منتجات بواسطة السكاكين (17-18)

المنتج	السرعة	الكمية	الوقت
لحوم	Max	1000.	10-20ث
بصل	5/Max	700.	10-20ث
جوز	Max	600.	10-20ث
سمك	PULSE/Max	700.	10-20ث
جبن	PULSE/Max	700.	10-20ث
جزر	PULSE/Max	700.	10-20ث
تفاح	5/Max	700.	20ث

استخدام قواطع تقطيع البطاطس (صابع 9)

المنتج	السرعة	الكمية	الوقت
جزر		500.	3-1
فجل		500.	3-1
قرع		1000.	3-1
خيار		100.	3-1
بطاطس		500.	3-1
جبن		500.	-1

خط الإطعمة

المنتج	السرعة	الكمية	الوقت
العجين		200.	تدرجياً تزداد من 1 - للقصوي
البيض		قطع 3	
الخضروات الزيتية		200.	
اللبن		200.	
السكر		200.	

ضرب المنتجات

المنتج	السرعة	الكمية	الوقت
المايونيز	8/Max	4 بيضة 2\1 لتر خضروات زيتية	20 ث

تقطيع المنتجات

المنتج	السرعة	الكمية	الوقت
البقدونس	8/Max	70.	15-10 ث
الجزر	8/Max	400.	15-10ث
الطماطم (تقطع 6 اجزاء)	8/Max	650.	10-5ث
الفاكهة	8/Max	500.	20-15ث
الجوز الخشبي	8/Max	300.	15-10ث
الثلج	PULSE/Max	300.	20-15ث

الخواص

الضغط الكهربائي 220-230 In ~ 50 Hz

القوة القصوي 1000 فولت

سعة الاناء الاساسي : 2,2 لتر

سعة وعاء الخلاط 1,75 لتر

## **GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

## **DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

## **RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

## **KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

## **BG**

Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на таблицата с технически данни. Серийният номер е единадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxxx означава, че изделието е било произведено през юни (шести месец) 2006 година.

## **HU**

A termékgyártás dátuma szerepel a műszaki adatok táblázatában levő sorozatszámban. Sorozatszám ez a tizenegy jegyből álló szám, amelynek első négy jegye a gyártás dátumát jelent. Például, 0606xxxxxxx sorozatszám azt jelent, hogy a terméket 2006. év júliusában (hatodik hónapjában) gyártották.

## **SCG**

Datum proizvodnje proizvoda naveden u serijskom broju na tablici sa tehničkim podacima. Serijski broj je jedanaestoznačni broj, od kojeg prve četiri brojke

označavaju datum proizvodnje. Na primer: serijski broj 0606xxxxxxx označava da je proizvod bio napravljen u junu (šesti mesec) 2006. god.

### **PL**

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w której pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

### **CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

### **UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

### **BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацізначнае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

### **AR**

تاريخ الإنتاج مشار إليه في الرقم المتسلسل الموجود على لوحة الخصائص الفنية. إن الرقم المتسلسل عبارة عن أحد عشر رقماً وتشير أرقامه الأربعة الأولى إلى تاريخ الإنتاج مثلاً إذا كان الرقم المتسلسل 0606xxxxxxx فمعنى ذلك أن تم إنتاج هذا المنتج في شهر يوليو عام 2006.

