

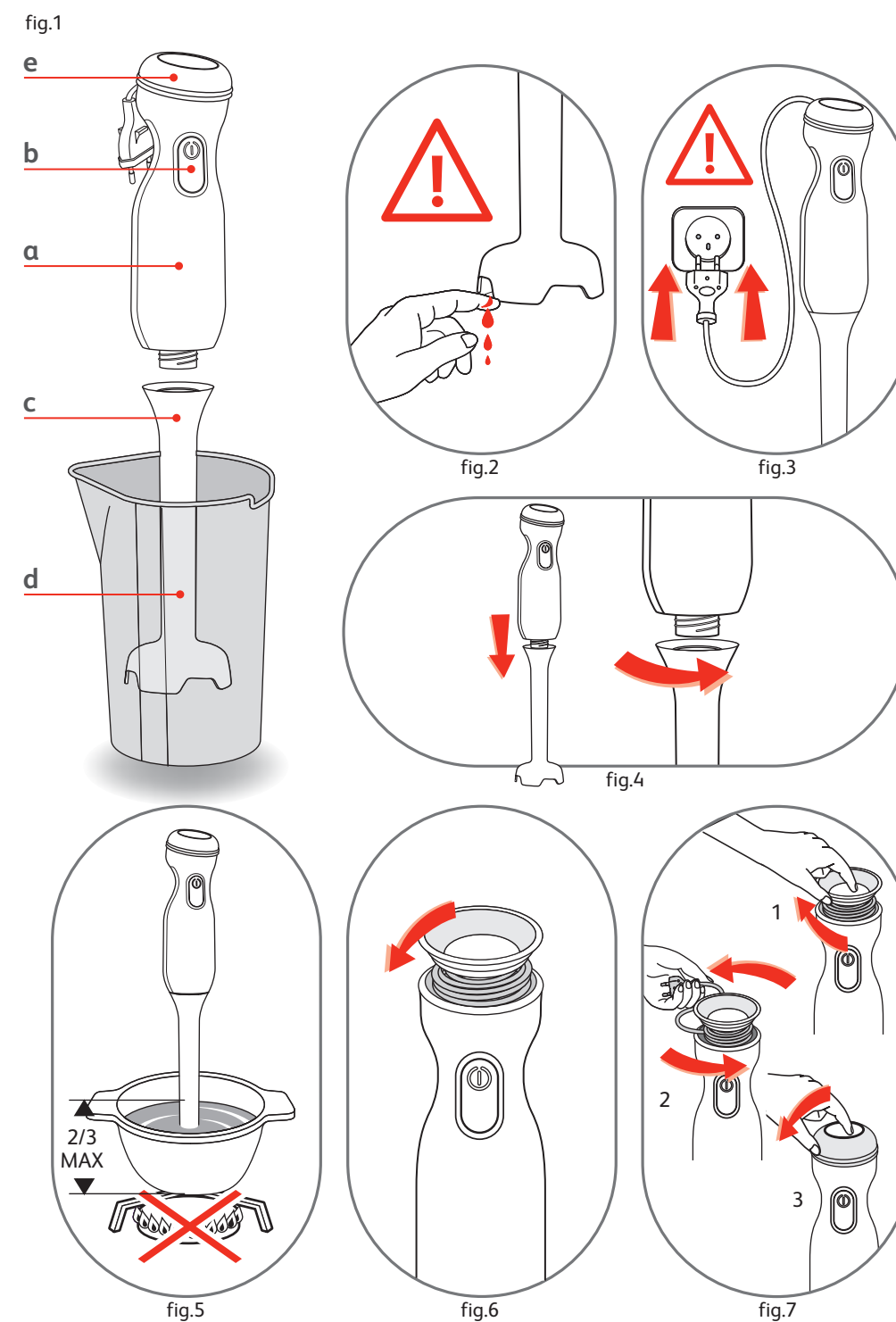
Tefal

SIMPLY INVENTS



www.tefal.com

DE
UK
PO
CZ
SK
SL
SR
HR
RO
BG
HU
RU
UKR
LV
LT
ET
TU
BS



Tefal 2



28⁰²
07



19¹⁰
06

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln bestimmte Gerät entschieden haben.

Beschreibung

- A Motorblock
- B Einschaltknopf
- C Mixfuß aus Plastik oder Edelstahl (je nach Modell)
- D Becher mit Messeinteilung 0.8 l
- E Kabelaufwicklung

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßer Benutzung übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Versichern Sie sich, dass die auf dem Gerät * angegebene Betriebsspannung der Spannung Ihrer Elektroinstallation entspricht. Bei fehlerhaftem Anschluss oder falscher Handhabung erlischt die Garantie.
- Berühren Sie keine Teile, die sich in Bewegung befinden. Abb. 2
- Berühren Sie bei angeschlossenem Gerät nicht das Messer des Mixfußes.
- Stecken Sie Ihr Gerät vor folgenden Eingriffen grundsätzlich aus: Montage und Demontage des Mixfußes sowie Instandhaltungsmaßnahmen an demselben. Abb. 3
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
- Nehmen Sie das Gehäuse des Geräts nicht selbst auseinander. Beschränken Sie Ihre Eingriffe auf Reinigung und normale Instandhaltung des Geräts.
- Wenn das Stromkabel oder die Steckdose beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Aus Sicherheitsgründen dürfen diese Teile nur durch ein anerkanntes Servicezentrum (siehe Liste in dem Mixer beiliegenden Heftchen) ausgewechselt werden.
- Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät passende Zubehör- und Ersatzteile.
- Jede Benutzung sollte nicht länger als 30 Sekunden am Stück dauern.

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie die Zubehöerteile vor der ersten Inbetriebnahme mit Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie sorgfältig.
- Füllen Sie die Zubereitung in ein ausreichend hohes Gefäß, um Überlaufen oder Spritzer zu verhindern.
- Schrauben Sie den Mixfuß auf den Motorblock (A) und schließen Sie das Gerät an. Abb. 4
- Halten Sie den Mixfuß auf den Boden des Gefäßes und drücken Sie auf den Einschaltknopf (B).

Achtung: Setzen Sie den Mixfuß nicht außerhalb der Zubereitung in Betrieb.

Praktische Ratschläge

- Um dem Überlaufen des von Ihnen benutzten Gefäßes vorzubeugen, darf dieses höchstens zu 2/3 gefüllt werden. Die Zubereitung muss mindestens den Unterteil des Mixfußes bedecken, damit wirksam gemixt werden kann. Abb. 5

- Beim Mixen von heißen Zubereitungen muss das Kochgeschirr von der Hitzequelle abgenommen werden. Bewegen Sie den Mixfuß im Kochgeschirr hin und her, um das Mixergebnis zu optimieren.
- Bei der Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie usw.) muss der Mixfuß im Laufe der Benutzung regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise betreffend die Demontage und Reinigung desselben.
- Bei Zubereitungen aus Obst müssen die Früchte zuvor klein geschnitten und entkernt werden.
- Zubereitung von Mayonnaise: Geben Sie die Zutaten in einen Becher, stellen Sie den Mixfuß auf den Boden des Gefäßes, setzen Sie das Gerät in Betrieb und bewegen Sie es langsam von unten nach oben.
- Der Mixfuß ist nicht zur Bearbeitung von harten Lebensmitteln wie Kaffee, Eiswürfeln, Zuckerstücken, Getreide und Schokolade geeignet.

Gemüsesuppe: maximal 30 Sekunden

250 g Kartoffeln, 200 g Karotten, 1/2 Lach, 0,9 l Wasser.

Milchshake: maximal 30 Sekunden

150 ml Magermilch, 50 g tiefgefrorenes Obst.

Mayonnaise: maximal 30 Sekunden

1 ganzes Ei, 1 Teelöffel Senf, 1 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer, 250 ml Öl.

Reinigung

- Stecken Sie das Gerät vor dem Reinigen stets aus.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Der Motorblock (A) ist nicht spülmaschinenfest. Tauchen Sie ihn nicht ins Wasser und halten Sie ihn nicht unter laufendes Wasser.
- Reinigen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm.
- Der Mixfuß (Messer nach oben), der Mixbecher, das Messer und der Becher des Mini-Fleischhackers sind spülmaschinenfest.
- Der Mixfuß sollte nach jeder Benutzung und Demontage unverzüglich gereinigt werden.
- Plastikteile, die unter Einwirkung von Lebensmitteln wie Karotten eine Färbung angenommen haben, werden mit einem mit Speiseöl getränktem Tuch abgerieben und dann wie gewöhnlich gereinigt.

Aufbewahrung

- Ihr ULTRA COMPACT-Mixer besitzt eine Kabelaufwicklung.
- Verwenden Sie diese Kabelaufwicklung (E), um vor der Zubereitung des Rezeptes die gewünschte Kabellänge abzuwickeln. Abb. 6
- Das Stromkabel nach jedem Gebrauch wieder aufwickeln (E). Abb. 7

ZUBEHÖR

Von Ihrem Händler oder einem anerkannten Servicezentrum können Sie folgendes Zubehörteil beziehen:

- Mini-Fleischhacker 150 ml: Teil-Nr. 5981 762.

Mit diesem Zubehör können Sie 30 g Rindfleisch in 3 Sekunden zerkleinern.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Thank you for having chosen an appliance that is intended exclusively for the preparation of food.

Description

- A Motor unit
- B Start button
- C Plastic or stainless steel blender shaft (according to model)
- D 0.8 l graduated beaker
- E Cord tidy

Safety instructions

- . Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: in the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- . This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- . Check that the power voltage indicated on the nameplate of the appliance * corresponds to that of your mains installation. Any connection or handling error renders the guarantee invalid.
- . Never touch moving parts. fig. 2
- . Never handle the blade of the blender shaft when your appliance is connected.
- . Always unplug your appliance before performing any operations: assembly, disassembly and maintenance of the shaft. fig. 3
- . Always unplug the appliance when it is left unsupervised.
- . Never disassemble the body of the appliance. You need only carry out standard cleaning and maintenance of the appliance.
- . If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. So as to avoid any danger, it is imperative that you have them replaced by an approved service centre (see list in the hand blender booklet).
- . For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance.
- . Do not operate it for more than 30 seconds each time.

Starting up / Use

- . Before using for the first time, clean the accessories in soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- . Place the ingredients in a large enough container to avoid any splashes.
- . Screw the blender shaft onto the motor unit (A), then plug in the appliance. fig. 4
- . Immerse the shaft to the bottom of the container and press the start button (B).

Warning: Do not operate the shaft without any foodstuffs.

Practical advice

- . The container that you are using should be a maximum of 2/3 full to avoid any overflow. The preparation should at least cover the bottom of the blender to ensure efficient blending. fig. 5
- . Remove the cooking container from the heat source when blending hot preparations. Remember to move the blender shaft around the container for optimal blending.

- For stringy foodstuffs (leeks, celery, etc.), clean the shaft regularly during use, paying careful attention to the safety instructions for disassembly and cleaning.
- For fruit-based preparations, chop and stone the fruit beforehand.
- Making mayonnaise: put the ingredients in the beaker, place the blender shaft at the bottom of the container, start the appliance and move it slowly upwards.
- Do not use the blender shaft with hard foodstuffs such as coffee, ice cubes, sugars, cereals and chocolate.

Vegetable soup: 30 seconds maximum

250g of potatoes, 200g of carrots, 1/2 a leek, 0.9 l of water.

Milk-shake: 30 seconds maximum

150ml of skimmed milk, 50g of frozen fruit.

Mayonnaise: 30 seconds maximum

1 whole egg, 1 teaspoon of mustard, 1 tablespoon of vinegar, salt, pepper, 250ml of oil.

Cleaning

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never put the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Never put the motor unit (A) in the dishwasher. Never immerse it in water or put it under running water.
- Clean it with a damp sponge.
- The blender shaft (blade pointing upwards), the beaker, the blade and the mini-mincer bowl are dishwasher safe.
- We advise you to quickly clean the blender shaft after each use after disassembly.
- Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean as usual.

Storage

- Your ULTRA COMPACT blender is equipped with a cord tidy.
- Use the cord tidy to store the cord (E), pulling out the required length of power cord before preparing a mixture. fig. 6
- After each use, store the power cord in the cord tidy (E) designed for this purpose. fig. 7

ACCESSORY

You can purchase the following accessory from your retailer or an approved centre:

- Mini-mincer 150 ml: ref. 5981 762.

This accessory will allow you to mince 30 g of beef in 3 seconds.

Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Dziękujemy za wybranie urządzenia, które jest przeznaczone do przygotowywania produktów spożywczych.

Opis

- A Napęd
- B Przycisk uruchomienia
- C Nasadka miksująca plastikowa lub ze stali nierdzewnej (zależnie od modelu)
- D Pojemnik z podziałką 0,8L
- E Schowek na kabel

PI

Zasady bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem zakupionego urządzenia proszę starannie przeczytać instrukcję obsługi: nieprawidłowa obsługa zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Urządzenie nie powinno być użytkowane przez osoby (włączając dzieci), które są upośledzone fizycznie lub umysłowo, jak również przez osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem przypadków, kiedy znajdują się one pod opieką osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Sprawdzić, czy napięcie domowej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia *. Niewłaściwe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Nie dotykać nigdy części będących w ruchu. Rys. 2
- Nigdy nie dotykać noża na nasadce miksującej, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.
- Zawsze odłączać urządzenie przed każdą interwencją: montaż, demontaż, konserwacja nasadki. Rys. 3
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, gdy jest pozostawione bez nadzoru.
- Nigdy nie demontować korpusu urządzenia. Urządzenie wymaga wyłącznie takich interwencji jak czyszczenie i konserwacja.
- Jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone, nie należy używać urządzenia. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu, przewód musi być wymieniony przez autoryzowany serwis (patrz lista w instrukcji miksera).
- Dla Państwa bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnych akcesoriów i części zamiennych dostosowanych do urządzenia.
- Nie uruchamiać na czas dłuższy niż 30 sekund za każdym razem.

Uruchomienie

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, dokładnie umyć wszystkie akcesoria wodą z płynem do mycia. Oplukać i dokładnie wysuszyć.
- Włożyć produkty do naczynia o odpowiedniej wysokości, aby uniknąć rozchlapywania potrawy.
- Dokręcić nasadkę miksującą na napędzie miksera (A), następnie włączyć urządzenie. Rys. 4
- Umieścić nasadkę miksującą na dnie naczynia i przycisnąć przycisk uruchomienia (B).

Uwaga: Nie uruchamiać nasadki bez obciążenia.

Wskazówki praktyczne

- Używane naczynie może być wypełnione maksymalnie do 2/3 pojemności. Zapobiegnie to przelewaniu się płynu. Miksowany produkt musi przykrywać przynajmniej dolną część miksera, aby zapewniony był najlepszy efekt miksowania. Rys. 5
- Przed przystąpieniem do miksowania produktów ciepłych należy zdjąć garnek z elementu grzejnego kuchni. Dla uzyskania najlepszego efektu miksowania należy poruszać nasadką miksującą.

- W trakcie miksowania regularnie oczyszczają nasadkę miksującą z włóknistych części produktów (por, seler, itd.), przestrzegając przy tym skrupulatnie zasad bezpieczeństwa dotyczących demontażu i czyszczenia.
- Przy przygotowywaniu potraw na bazie owoców, zaleca się najpierw pokroić owoce i usunąć pestki.
- Przy przyrządzaniu majonezu: Włożyć produkty do pojemnika, nasadkę miksującą należy umieścić na dnie pojemnika, włączyć mikser i poruszać nim powoli w kierunku z dołu do góry.
- Nasadki miksującej nie należy używać do miksowania produktów twardych, takich jak kawa, lód, cukier, zboże lub czekolada.

Zupa warzywna: 30 sekund maksimum

250g ziemniaków, 200g marchwi, 1/2 pora, 0,9L wody.

Milk-shake: 30 sekund maksimum

150ml chudego mleka, 50g zamrożonych owoców.

Majonez: 30 sekund maksimum

1 całe jajko, 1 łyżeczka musztardy, 1 łyżka octu winnego, sól, pieprz, 250 ml oleju.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki do wody lub innych płynów.
- Napędu (A) nie należy nigdy wkładać do zmywarki do naczyń. Nie zanurzać go w wodzie i nie wkładać pod bieżącą wodę.
- Przetrzeć go wilgotną ściereką.
- Nasadka miksująca (nóż ustawiony do góry), pojemnik, nóż i pojemnik minisiekacza mogą być myte w zmywarce.
- Zalecamy czyszczenie nasadki miksującej natychmiast po każdym użyciu, po demontażu.
- W razie zabarwienia części wyposażenia przez produkty spożywcze takie jak marchew, należy wytrzeć je ściereką nasączoną olejem jadalnym. Następnie należy je umyć jak zwykle.

Przechowywanie

- Państwa mikser ULTRA COMPACT posiada schowek na kabel.
- Prosimy używać schowka na kabel (E), aby wyciągnąć kabel odpowiedniej długości przed przystąpieniem do przygotowania potrawy. Rys. 6
- Po każdym użyciu, schować kabel zasilający w przeznaczonym do tego celu schowku na kabel (E). Rys. 7

AKCESORIA

U Państwa dostawcy lub w autoryzowanym punkcie można zaopatrzyć się w następujące akcesorium:

- Mini-siekacz 150 ml: symbol 5981 762.

Dzięki temu akcesorium można posiekać 30 g wołowiny w 3 sekundy.

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!



- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- ➡ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Děkujeme vám, že jste se rozhodli pro přístroj, který je určen výlučně k přípravě potravin.

Popis

A Blok motoru

B Tlačítko pro uvedení do provozu

C Tyč mixéru z plastu nebo nerezové oceli (podle modelu)

D Nádoba se stupnicí 0,8 l

E Uložení šňůry

Cz

Bezpečnostní Rady

- Přečtěte si pozorně návod k použití před tím, než přístroj poprvé použijete: používání v rozporu s návodem by zbavovalo výrobce veškeré odpovědnosti.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlídí osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Ověřte si, že napájecí napětí, které je uváděno na popisném štítku přístroje *, skutečně odpovídá napětí vaší elektrické instalace. Jakékoliv chybné zapojení nebo chybná manipulace vede k neplatnosti záruky.
- Nikdy se nedotýkejte pohybujících se částí, viz obr. 2.
- Nikdy nemanipulujte s nožem tyčového mixéru ve chvíli, kdy je přístroj zapojen k síti.
- Před jakýmkoliv zásahem vždy odpojte přístroj od sítě: ať půjde o montáž, demontáž či údržbu tyče, viz obr. 3.
- Pokud necháváte přístroj bez dozoru, vždy jej odpojte od elektrické sítě.
- Nikdy nedemontujte tělo přístroje. Nepřísluší vám provádět jiný zásah než obvyklé čištění a běžnou údržbu.
- Nepoužívejte svůj přístroj za situace, kdy je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Abyste se vyhnuli veškerému nebezpečí, zásadně je dávejte na výměnu do smluvního servisního střediska (viz seznam uvedený v brožurce mixéru).
- V zájmu své bezpečnosti nepoužívejte příslušenství a díly jiné než určené pro váš přístroj.
- Přístroj nepoužívejte pro jednu operaci déle než 30 sekund.

Uvedení Do Provozu

- Před prvním použitím omyjte příslušenství mýdlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte.
- Potraviny dejte do dostatečně vysoké nádoby, abyste se vyhnuli postříkání.
- Našroubujte tyč mixéru na blok motoru (A), poté přístroj zapojte do sítě, viz obr. 4
- Ponořte tyč na dno nádoby a stiskněte tlačítko pro uvedení do provozu (B).

Pozor: Nikdy nenechávejte tyčový mixér běžet naprázdno.

Praktické rady

- Nádoba, kterou používáte, musí být naplněna maximálně do 2/3, abyste se vyhnuli přetečení. Pokrm určený k mixování musí minimálně zakrývat spodek mixéru, aby byla zaručena efektivnost mixování, viz obr. 5.
- Před mixováním teplých pokrmů odstavte varnou nádobu ze zdroje tepla. Neváhejte pohybovat tyčovým mixérem v nádobě v zájmu optimalizace mixování.

- V případě vláknitých potravin (pórek, celer, atd.) čistíte tyčový mixér pravidelně v průběhu používání a při demontáži a čištění se důsledně řiďte bezpečnostními pokyny.
- Při přípravě pokrmů na bázi ovoce předem nakrájejte a vypeckujte plody.
- Pro výrobu majonézy: dejte potraviny do nádoby, umístěte tyčový mixér na dno, uveďte jej do provozu a pomalu jím pohybujte zdola nahoru.
- Nepoužívejte tyčový mixér na tvrdé potraviny, jakými je káva, led, cukr, obilí, čokoláda.

Zeleninová polévka: maximálně 30 sekund

250g brambor, 200g mrkve, 1/2 pórků, 0,9l vody

Mléčný koktejl: maximálně 30 sekund

150ml odtučněného mléka, 50g mraženého ovoce.

Majonéza: maximálně 30 sekund

1 celé vejce, 1 kávová lžička hořčice, 1 polévková lžíce octa, sůl, pepř, 250 ml oleje.

Čištění

- Před čištěním přístroj vždy odpojte od elektrické sítě.
- Nevkládejte přístroj, přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Blok motoru (A) nikdy nedávejte do myčky nádobí. Nikdy ho nedávejte do vody ani pod tekoucí vodu.
- Čistěte ho vlhkou houbou.
- Tyč mixéru (s nožem směřujícím vzhůru), nádobu, nůž a nádobu minisekače lze umývat v myčce nádobí.
- Radíme vám vyčistit tyčový mixér rychle po každém použití ihned po jeho demontáži.
- V případě obarvení plastových dílů potravinami, jakými je například mrkev, je důkladně otřete hadrem namočeným do potravinářského oleje a poté přistupte k obvyklému čištění.

Ukládání

- Váš mixér ULTRA COMPACT má úložný prostor pro kabel.
- Úložný prostor kabelu (E) použijte při odvinutí požadované délky napájecího kabelu před přípravou receptu, viz obr. 6
- Po každém použití uložte napájecí kabel do úložného prostoru kabelu (E), který je k tomu určen, viz obr. 7

Příslušenství

U svého prodejce nebo ve smluvním středisku si můžete opatřit následující příslušenství:

- Minisekač 150 ml: reference 5981 762.

S tímto příslušenstvím můžete posekat 30 g hovězího masa za 3 sekundy.

Podílejte se na ochraně životního prostředí!



- ① Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➡ Svězte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Ďakujeme Vám, že ste sa rozhodli pre prístroj, ktorý je určený výhradne na prípravu potravín.

Popis

- A Blok motora**
- B Tlačidlo na uvedenie do prevádzky**
- C Tyč mixéra z plastu alebo nerezovej ocele (podľa typu)**
- D Nádoba so stupnicou 0,8 l**
- E Uložený priestor pre prírodný kábel**

Sk

Bezpečnostné pokyny

- Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na použitie: používanie v rozpore s návodom by zbavovalo výrobcu všetkej zodpovednosti.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o tom, ako sa prístroj používa. Na deti treba dozerať, aby bolo zaistené, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Prekontrolujte, či prírodné napätie, ktoré sa uvádza na popisnom štítku prístroja * skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrickej inštalácie. Akékoľvek chybné zapojenie alebo chybná manipulácia ruší záruku.
- Nikdy sa nedotýkajte pohybujúcich sa častí. Obr. 2
- Nikdy nemanipulujte s nožom tyčového mixéra v okamihu, keď je prístroj pripojený k sieti.
- Pred akýmkoľvek zásahom vždy odpojte prístroj od siete: či ide o montáž, demontáž, alebo údržbu tyče. Obr. 3
- Ak nechávate prístroj bez dozoru, vždy ho odpojte od elektrickej siete.
- Nikdy nedemontujte telo prístroja. Neprináleží vám vykonať iný zásah než obvyklé čistenia a bežnú údržbu.
- Prístroj nepoužívajte, ak je poškodený prírodný kábel alebo zástrčka. Aby ste predišli akémukoľvek nebezpečenstvu, zásadne ich dajte vymeniť do autorizovaného servisného strediska (pozri zoznam uvedený v brožúrke mixéra).
- V záujme svojej bezpečnosti nepoužívajte príslušenstvo a diely iné než prispôbené pre Váš prístroj.
- Prístroj nepoužívajte na jednu operáciu dlhšie ako 30 sekúnd.

Uvedenie do prevádzky

- Pred prvým použitím príslušenstvo umyte mydlovou vodou. Opláchnite ho a starostlivo vysušte.
- Potraviny dajte do dostatočne vysokej nádoby, aby ste predišli vyprskávaniu.
- Tyč mixéra zaskrutkujte na blok motora (A) a potom prístroj zapojte do elektrickej siete. Obr. 4
- Tyč ponorte až na dno nádoby a stlačte tlačidlo na uvedenie prístroja do prevádzky (B).

Pozor: Nikdy nenechávajte tyčový mixér bežať naprázdno.

Praktické rady

- Nádoba, ktorú používate, môže byť naplnená maximálne na 2/3, aby ste predišli pretečeniu. Pokrm určený na mixovanie musí zakrývať minimálne spodok mixéra, aby bola zaručená efektívnosť mixovania. Obr. 5
- Pred mixovaním teplých pokrmov odstavte varnú nádobu zo zdroja tepla. Neváhajte pohybovať tyčovým mixérom v nádobe v záujme optimalizácie mixovania.

- V prípade vláknitých potravín (pór, zeler, atď...) čistite tyčový mixér pravidelne počas používania a pri demontáži a čistení sa dôsledne riadte bezpečnostnými pokynmi.
- Pri príprave pokrmov na báze ovocia plody vopred nakrájajte a odkôstkujte.
- Pri výrobe majonézy: dajte potraviny do nádoby, umiestnite tyčový mixér na jej dno, uveďte ho do prevádzky a pohybujte zdola nahor.
- Tyčový mixér nepoužívajte na veľmi tvrdé potraviny, akými sú káva, ľad, cukor, obilniny, čokoláda.

Zeleninová polievka: maximálne 30 sekúnd
250 g zemiakov, 200 g mrkvy, 1/2 póru, 0,9 l vody.

Mliečny koktail: maximálne 30 sekúnd
150 ml odtučneného mlieka, 50 g zmrazeného ovocia.

Majonéza: maximálne 30 sekúnd
1 celé vajce, 1 kávová lyžička horčice, 1 polievková lyžička octu, soľ, čierne korenie, 250 ml oleja.

Čistenie

- Pred čistením prístroj vždy odpojte od siete.
- Prístroj, prírodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do akejkoľvek inej kvapaliny.
- Blok motora (A) nikdy nedávajte do umývačky riadu. Nikdy ho neponárajte do vody ani pod tečúcu vodu.
- Čistite ho vlhkou hubkou.
- Tyč mixéra (s nožom obráteným hore), nádobu, nôž a nádobu mini sekáča môžete umývať v umývačke riadu.
- Radíme vám, aby ste tyčový mixér očistili rýchlo po každom použití, ihneď po jeho demontáži.
- V prípade zafarbenia plastových dielov potravinami, napríklad mrkvou, dôkladne ich otrite handrou namočenou do potravinárskeho oleja a potom prikročte k obvyklému čisteniu.

Uskladnenie

- Váš mixér ULTRA COMPACT je vybavený úložným priestorom pre prírodný kábel.
- Úložný priestor pre prírodný kábel (E) používajte tak, že pred prípravou pokrmu vytiahnete prírodný kábel iba do požadovanej dĺžky. Obr. 6
- Po každom použití prírodný kábel uložte do úložného priestoru pre prírodný kábel (E), ktorý je určený na tento účel. Obr. 7

PRÍSLUŠENSTVO

U vášho predajcu alebo v autorizovanom centre si môžete zaobstarat nasledujúce príslušenstvo:

- Mini sekáč 150 ml: referenčné číslo 5981 762.

Pomocou tohto príslušenstva môžete posekať 30 g hovädzieho mäsa za 3 sekundy.

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!



- ① Váš prístroj obsahuje čtené zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➡ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 59 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta aparat, ki je izključno namenjen pripravi hrane.

Opis

- A Motorni del
- B Stikalo za zagon
- C Mešalni nastavek iz plastike ali nerjavečega jekla (odvisno od modela)
- D Merilna posoda 0,8 L
- E Prostor za shranitev žice

SI

Nasveti za varno uporabo

- Pred prvo uporabo natančno preberite navodila: proizvajalec ne odgovarja za neustrezno uporabo aparata.
- Ta naprava ni namenjena uporabi oseb (tudi otrok) katerih fizične, senzorične ali mentalne sposobnosti so zmanjšane, ali oseb brez potrebnega znanja ali izkušenj, razen v primerih, ko jih nadzoruje oseba odgovorna za njihovo varnost oziroma jim posreduje napotke potrebne za varno delo z napravo. Priporočljivo je, da nadzorujete otroke in s tem zagotovite, da naprave ne bodo uporabljali za igrabo.
- Preverite, če električna napetost, ki je označena na opozorilni plošči aparata *, ustreza napetosti vaše električne napeljave. Garancija postane neveljavna, če aparat nepravilno priklopite ali z njim neustrezno ravnate.
- Nikoli se ne dotikajte delov aparata med njegovim delovanjem. sl. 2
- Ne dotikajte se rezila na mešalnem nastavku, ko je ta priklopljen na električni tok.
- Pred vsakim posegom aparat izklopite iz električnega toka: nastavitvev, odstranitev in vzdrževanje nastavka. sl. 3
- Kadar je aparat brez nadzora, ga vedno izključite iz električnega omrežja.
- Nikoli ne razstavljajte osrednjega dela aparata. Opravljate lahko le običajne postopke čiščenja in vzdrževanja.
- Aparata ne uporabljajte, če sta električni kabel ali vtikač poškodovana. Zamenjavo poškodovanih delov naj opravijo na pooblaščenem servisu (glejte seznam v knjižici za mešalec).
- Zaradi varnosti uporabljajte samo tiste nadomestne dele, ki ustrezajo aparatu.
- Pri vsaki uporabi naj aparat ne deluje več kot 30 sekund.

Zagon

- Pred prvo uporabo pripomočke očistite z milnato vodo. Skrbno jih obrišite in osušite.
- Da preprečite brizganje, dajte živila v dovolj visoko posodo.
- Mešalni nastavek privijte na motorni del (A), nato pa priključite aparat. sl. 4
- Mešalni nastavek potopite na dno posode in pritisnite na stikalo za zagon (B).

Pozor: Mešalec ne sme delovati v prazno.

Praktični nasveti

- Posodo, ki jo uporabljate, lahko napolnite največ do 2/3, da se izognete uhajanju priprava preko roba posode. Za učinkovito mešanje mora pripravek pokrivati vsaj spodnji del mešalnega nastavka. sl. 5
- Pri mešanju vročih pripravkov posodo odstavite z ognja ali električne plošče. Da bi dosegli boljši učinek pri mešanju, lahko premikate nogo mešalnika po posodi.

- Pri mešanju vlaknatih živil (por, žitarice, itd.), med uporabo redno čistite nastavek. Pri tem upoštevajte nasvete za varno razstavljanje in čiščenje.
- Ko mešate sadje, ga predhodno narežite in očistite.
- Priprava majoneze: živila položite v posodo, mešalni nastavek namestite na dno posode, vključite aparat in počasi mešajte od spodaj navzgor.
- Mešalca ne uporabljajte za mešanje trdih živil kot so kava, ledene kocke, sladkor, žitarice, čokolada.

Zelenjavna juha: največ 30 sekund

250 g krompirja, 200 g korenja, 1/2 pora, 0,9 L vode.

Milk-shake: največ 30 sekund

150 ml posnetega mleka, 50 g zmrznjenega sadja.

Majoneza: največ 30 sekund

1 celo jajce, 1 majhna žlica gorčice, 1 velika žlica kisa, sol, poper, 250 ml olja.

Čiščenje

- Pred čiščenjem obvezno izklopite aparat iz električne napeljave.
- Aparata, električnega kabla ali vtiča ne polagajte v vodo ali drugo tekočino.
- Motornega dela (A) nikoli ne perite v pomivalnem stroju. Ne polagajte ga v vodo ali pod tekočo vodo.
- Očistite ga z vlažno krpo.
- Mešalni nastavek (z rezilom navzgor), merilno posodo, nož in posodo mini sekljalnika lahko perete v pomivalnem stroju.
- Svetujemo vam, da mešalni nastavek očistite takoj po uporabi, potem ko ste ga odstranili z motornega dela.
- Če se plastični deli obarvajo zaradi živil kot je korenje, jih zdrgnite s krpo, namočeno v jedilno olje in nato očistite po običajnem postopku.

Shranjevanje

- Vaš ULTRA KOMPAKTEN mešalnik je opremljen s prostorom za shranitev žice.
- Pred pripravo recepta izvlecite iz prostora za shranitev žice (E) potrebno dolžino napajalnega kabla. sl. 6
- Po vsaki uporabi spravite napajalni kabel v prostor za shranitev žice (E), ki je predviden v ta namen. sl. 7

DODATNI PRIKLJUČEK

Pri svojem prodajalcu ali v pooblaščenem centru lahko dobite naslednji dodatni priključek:

- Mini sekljalnik 150 ml: ozn. 5981 762.

S tem dodatnim priključkom lahko sesekljate 30 g govedine v 3 sekundah.

Sodelujmo pri varovanju okolja!



- ① Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- ➡ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

Захваљујемо вам што сте одабрали апарат који је иакључиво намењен припреми хране.

Опис

- A Блок мотора**
- B Дугме за стављање у погон**
- C Подножје миксера, пластично или од нерђајућег челика (зависно од модела)**
- D Мерна посуда 0.8 Л**
- E Место за одлагање кабла**

Безбедоносни савети

Sr

- Пажљиво прочитајте начин употребе пре него што први пут употребите свој апарат: неправилном употребом произвођач се ослобађа сваке одговорности.
- Није предвиђено да апарат користе деца или лица са смањеним физичким и менталним способностима, као и лица без искуства или познавања апарата. Могу их користити једино под надзором особа које се брину за њихову безбедност и имају инструкције за употребу апарата. Децу обавезно треба надзирати да би се избегла могућност да се играју апаратом.
- Проверите да ли напон назначен на плочици с упозорењем апарата * одговара напону у вашој електричној инсталацији. Сваком грешком код прикључивања или манипулусања поништава се гаранција.
- Никада не дотичите делове у покрету. слика 2
- Никада не манипулишите ножем на постољу миксера док је ваш апарат укључен у струју.
- Пре сваке интервенције искључите цвој апарат ињ струје: код монтаже, демонтаже и одржавања постоља. слика 3
- Увек искључујте апарат из струје када је остављен без надзора.
- Никада немојте вршити демонтажу тела апарата. Ви немате да обављате никакве друге интервенције осим чишћења и редовног одржавања.
- Ако су напојни кабл или утикач оштећени, немојте да користите овај апарат. Да бисте избегли сваку опасност, дајте да их се обавезно замени у овлашћеном сервису за поправке (види листу у брошури апарата).
- За вашу безбедност, користите само прибор и прикључке који су прилагођени вашем апарату.
- Немојте пуштати да ради више од 30 секунди код сваке употребе.

Стављање у погон

- Пре прве употребе, очистите прибор у води са сапуницом. Исперите и детаљно осушите.
- Ставите намирнице у посуду довољно дубоко како би избегли прскање.
- Увртите постоље миксера на блок мотора (A), затим укључите апарат. слика 4
- Спустите постоље до дна посуде и притисните дугме за покретање (B).

Практични савети

- Посуда коју користите треба бити напуњена највише до 2/3 да би се избегло пресипање преко ивице. Припремак треба да покрива бар дно миксера у циљу гарантоване ефикасности миксања. слика 5

Пажња: Немојте да постоље пуштате у погон на празно

- Код миксања врућих приправака, скините посуду за кување са ватре. У циљу оптималног миксања, слободно одмах ставите постолје миксера у посуду.
- Код жиличасте хране (крушка, целер, итд.), чистите постолје редовно током употребе, и при томе пратите безбедносне савете за демонтажу и одржавање.
- Код приправака на основи воћа, претходно изрежите воће и очистите га од кошпица.
- Код приправе мајонезе: Ставите намирнице у мерну посуду, поставите постолје миксера до дна посуде, ставите у погон и правите лагане покрете од дна ка горе.
- Не користите постолје миксера са тврдим намирницама, попут кафе, ледених коцки, шећера, зобених пахуљица, чоколаде.

Супа од поврћа: 30 секунди максимално
250 г кромпира, 200 г шаргарепе, 1/2 прасилук,
0,9Л воде.

Милк-шејк: 30 секунди максимално
150мл млечне павлаке, 50 г замрзнутог воћа.

Мајонеза: 30 секунди максимално
1 цело јаје, 1 кафена кашика сенфа, 1 супена
кашика сирћета, со, бибер, 250 мл уља.

Чишћење

- Сваки пут пре чишћења искључите апарат из струје.
- Немојте да стављате апарат, напојни кабл или утикач у воду нити у било коју другу течност.
- Никада немојте да стављате блок мотора (А) у машину за прање судова. Никада немојте да га урањате у воду нити да га стављате под текућу воду.
- Чистите га влажном спужвицом.
- Постолје миксера (с ножем према горе), мерна посуда, нож и посуда за мини-сецкање могу да се стављају у машину за прање судова.
- Саветујемо вам да постолје миксера очистите убрзо након демонтаже након сваке употребе.
- У случају обојености пластичних делова храном попут шаргарепе, орибајте их крпом натопљеном јестивим уљем, а затим наставите с уобичајеним чишћењем.

Одлагање

- Ваш миксер ULTRA COMPACT садржи место за спремање кабла.
- Користите место за спремање кабла (Е) како би извукли жељену дужину напојног кабла пре прављења неког рецепта. слика 6
- После сваке употребе, спремите напојни кабл на његово место (Е) предвиђено за ту намену. слика 7

ПРИБОР

Прибор можете набавити код вашег продавца или у овлашћеном сервису:

- Мини-сецкалица ња месо 150 мл: реф. 5981 762.

Са овим прибором чожете самлети 30 г јунетине за 3 секунде.

Zahvaljujemo vam što ste odabrali aparat koji je isključivo namijenjen pripravi hrane.

Opis

A Blok motora

B Gumb za stavljanje u pogon

C Podnožje miksera, plastično ili od nehrđajućeg čelika (ovisno od modela)

D Mjerna posuda 0,8 L

E Mjesto za odlaganje kabela

Sigurnosni savjeti

Hr

- Pažljivo pročitajte način uporabe prije no što prvi put uporabite svoj aparat: nepravilnom uporabom proizvođač se oslobađa svake odgovornosti.
- Ovaj uređaj ne bi smjele upotrebljavati osobe sa smanjenjem psihičkim, fizičkim i mentalnim sposobnostima. Takve osobe smiju uređaj koristiti samo uz nadzor odrasle, zdrave i odgovorne osobe. Ovaj uređaj nije igračka. Ne ostavljajte djecu bez nadzora u blizini uređaja.
- Provjerite da li napon naznačen na pločici s upozorenjem aparata * odgovara onome u vašoj električnoj instalaciji. Svakom pogreškom kod priključivanja ili manipuliranja poništava se garancija.
- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu. slika 2
- Nikad ne manipulirajte nožem na postolju miksera dok je vaš aparat uključen u struju.
- Prije svake intervencije isključite svoj aparat iz struje: kod montiranja, demontiranja i održavanja postolja. slika 3
- Uvijek isključite aparat iz struje kad je ostavljen bez nadzora.
- Nikad nemojte demontirati tijelo aparata. Vi nemate obavljati nikakve druge intervencije osim čišćenja i redovnog održavanja.
- Ako su napojni kabel ili utikač oštećeni, ne rabite svoj aparat. Da biste izbjegli svaku opasnost, dajte da ih se obvezatno zamijeni u ovlaštenom servisu za popravke (vidi spisak u brošuri aparata).
- Za vašu sigurnost, rabite samo pribor i priključke koji su prilagođeni vašem aparatu.
- Nemojte puštati da radi više od 30 sekundi kod svake uporabe.

Stavljanje u pogon

- Prije prve uporabe, očistite pribor u vodi sa sapunicom. Isperite i detaljno osušite.
- Stavite namirnice u posudu dovoljno duboko da biste izbjegli prskanje.

Pažnja: Nemojte postolje puštati u pogon na prazno.

- Zavrните postolje miksera na blok motora (A), zatim uključite aparat u struju. slika 4
- Spustite postolje do dna posude i pritisnite gumb za stavljanje u pogon (B).

Praktični savjeti

- Posuda koju rabite treba biti napunjena najviše do 2/3 da bi se izbjeglo presipanje preko ivice. Pripravak treba pokrivati barem dno miksera u cilju garantirane učinkovitosti miksiranja. slika 5
- Kod miksiranja vrućih pripravaka, skinite posudu za kuhanje s vatre. U cilju optimalnog miksiranja, slobodno odmah stavite postolje miksera u posudu.

- Kod žiličaste hrane (kruška, celer, itd.), čistite postolje redovito tijekom uporabe, i pri tome pratite sigurnosne savjete za demontiranje i održavanje.
- Kod priprava na osnovi voća, prethodno izrežite voće i očistite ga od koštica.
- Kod pripreme majoneza: Stavite namirnice u mjernu posudu, postavite postolje miksera do dna posude, stavite u pogon i pravite lagane pokrete od dna prema gore.
- Ne rabite postolje miksera sa tvrdim namirnicama, poput kave, ledenih kocki, šećera, žitnih pahuljica, čokolade.

Juha od povrća: 30 sekundi maksimalno

250 g krumpira, 200 g mrkve, 1/2 praziluk, 0,9 L vode.

Milk-shake: 30 sekundi maksimalno

150 ml mliječne pavlake, 50 g smrznutog voća.

Mayonnaise: 30 sekundi maksimalno

1 cijelo jaje, 1 kavena žlica senfa, 1 jušna žlica ocata, sol, papar, 250 ml ulja.

Čišćenje

- Svaki puta prije čišćenja isključite aparat iz struje.
- Ne stavljajte aparat, napojni kabel niti utikaču vodu niti u bilo koju drugu tekućinu.
- Nikad ne stavljajte blok motora (A) u perilicu posuđa. Nikad ga ne uranjajte u vodu niti ga stavljajte pod t ekuću vodu.
- Čistite ga vlažnom spužvicom.
- Postolje miksera (s nožem prema gore), mjerna posuda, nož i zdjela od mini mlinca za meso mogu se stavljati u perilicu posuđa.
- Savjetujemo vas da postolje miksera očistite ubrzo nakon demontiranja nakon svake uporabe.
- U slučaju obojenosti plastičnih dijelova hranom poput mrkve, oribajte ih krpom natopljenom jestivim uljem, a onda nastavite s uobičajenim čišćenjem.

Odlaganje

- Vaš mikser ULTRA COMPACT je opremljen mjestom za odlaganje kabela.
- Koristite mjesto za odlaganje kabela (E) kako biste mogli izvući željenu duljinu napojnog kabela prije pripreve nekog recepta. slika 6
- Nakon svake uporabe, spremite napojni kabel na njegovo mjesto (E) predviđeno u tu svrhu. slika 7

PRIBOR

Možete nabaviti kod vašeg preprodavača ili u ovlaštenom centru sljedeći pribor:

- Mini-mlinac za meso 150 ml: Ur. br. 5981 762.

S ovim priborom možete samljati 30 g junetine u 3 sekunde.

Vă mulțumim că ați ales un aparat destinat exclusiv preparării de alimente.

Descrierea aparatului

- A Blocul-motor
- B Butonul de pomire
- C Piciorul mixer din material plastic sau inox
(În funcție de model)
- D Recipientul gradat cu o capacitate de 0,8 l
- E Înfășurătorul de cablu

Recomandări privind siguranța

- Înainte de prima utilizare a aparatului dumneavoastră, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare; utilizarea incorectă absolvă producătorul de orice răspundere.
- Acest aparat nu a fost prevăzut pentru a fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse, sau de către persoane lipsite de experiență sau de cunoștințe, cu excepția cazului în care ele au putut beneficia, prin intermediul unei persoane responsabile de securitatea lor, de supraveghere sau de instruire prealabilă privind utilizarea aparatului. Este necesară supravegherea copiilor pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- Verificați ca tensiunea de alimentare indicată pe plăcuța* de caracteristici a aparatului să corespundă întocmai cu cea a instalației electrice. Orice eroare de branșament sau manipulare anulează garanția.
- Nu atingeți niciodată piesele în mișcare. fig. 2
- Nu manipulați niciodată cuțitul piciorului mixer când aparatul este conectat la rețeaua electrică.
- Înainte de orice intervenție, cum ar fi montarea, demontarea sau întreținerea piciorului mixer, deconectați aparatul de la rețeaua electrică. fig. 3
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză când nu este supravegheat.
- Nu demontați niciodată corpul aparatului. Cu excepția curățării și întreținerii obișnuite, nu trebuie să interveniți în niciun alt fel asupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul când cablul sau ștecărul sunt deteriorate. Pentru a evita orice pericol, acestea trebuie înlocuite, în mod obligatoriu, de către un centru autorizat de service (vezi lista centrelor autorizate în broșura mixerului).
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesorii și piese de schimb corespunzătoare aparatului dumneavoastră.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de 30 de secunde la fiecare utilizare.

Punerea în funcțiune

- Înainte de prima utilizare, curățați accesoriiile cu apă cu detergent. Clătiți-le și uscați-le cu atenție.
- Puneți alimentele într-un recipient suficient de înalt pentru a evita împrăștierea.
- Înșurubați piciorul mixer pe blocul motor (A), după care conectați aparatul. fig. 4
- Introduceți piciorul până la fundul recipientului și apăsați butonul de pomire (B).

Atenție: Nu lăsați piciorul mixer să funcționeze în gol.

Sfaturi practice

- Recipientul pe care-l utilizați trebuie să fie umplut până la maximum 2/3 din capacitate, pentru a evita revărsarea conținutului. Preparatul trebuie să acopere cel puțin fundul vasului pentru a garanta eficacitatea amestecării. fig. 5
- Pentru a amesteca preparatele calde, îndepărtați vasul de gătit de sursa de căldură. Nu ezitați să mișcați piciorul mixer în vas pentru a îmbunătăți eficiența amestecării.

- Pentru alimentele care conțin fibre (prazul, țelina, etc.), curățați în mod regulat piciorul mixer, respectând întocmai recomandările de siguranță privind demontarea și curățarea.
- Pentru preparatele pe bază de fructe, mai întâi tăiați fructele și scoateți sâmburii.
- Pentru prepararea unei maioneze: puneți ingredientele în recipientul gradat, așezați piciorul mixer pe fundul recipientului, porniți aparatul și efectuați o mișcare lentă de jos în sus.
- Nu utilizați piciorul mixer cu alimente tari, cum ar fi cafeaua, cuburile de gheață, zahărul cubic, cerealele, ciocolata.

Supă de legume: maximum 30 de secunde
250 g cartofi, 200 g morcovi, 1/2 praz, 0,9 l apă .

Milk-shake: maximum 30 de secunde
150 ml de lapte degresat, 50 g de fructe congelate.

Maioneză: maximum 30 de secunde
1 ou întreg, 1 linguriță de muștar, 1 lingură de o sare, piper, 250 ml de ulei.

Curățarea

- Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a-l curăța.
- Nu introduceți aparatul, cablul sau ștecăru în apă sau în alt lichid.
- Nu introduceți niciodată blocul-motor (A) în mașina de spălat vase. De asemenea, nu-l introduceți în apă sau sub jet de apă.
- Curățați-l cu un burete umed.
- Piciorul mixer (cuțitul înspre partea de sus), recipientul gradat, cuțitul și vasul mini-tocătorului se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Vă recomandăm să curățați piciorul mixer imediat după fiecare utilizare, după demontarea acestuia.
- În cazul colorării părților din plastic de către anumite alimente, cum ar fi morcovii, frecați-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi procedați la curățarea lor obișnuită.

Păstrarea

- Mixerul dumneavoastră. ULTRA COMPACT este echipat cu un spațiu de aranjare a cablului.
- Utilizați cablul de aranjare a cablului (E) pentru a putea trage lungimea dorită înaintea preparării unei rețete. fig. 6
- După fiecare utilizare, aranjați cablul de alimentare în spațiul de aranjare a cablului (E) prevăzut în acest scop. fig. 7

ACCESORIU

Vă puteți procura de la distribuitorul dumneavoastră sau de la un centru autorizat accesoriul următor:

- Mini-tocător 150 ml: ref. 5981 762.

Cu acest accesoriu, puteți toca 30 g de carne de vită în 3 secunde.

Благодарим ви, че избрахте този уред, който е предназначен изключително само за приготвяне на храни.

Описание

- A Двигателен блок**
- B Бутон за включване на уреда**
- C Приставка за пасиране от пластмаса или инокс
(в зависимост от модела)**
- D Градуирана купа 0,8 л**
- E Устройство за навиване на кабела**

Препоръки за безопасност

- Прочетете внимателно указаниято за ползване преди първата употреба на уреда. Производителят не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания, освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда. Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Проверете дали електрическото захранване на уреда, отбелязано върху фабричната табелка *, съответства на електрическата ви мрежа. При неправилно захранване или използване гаранцията се обезсилва.
- Никога не докосвайте движещите се части. фиг. 2
- Никога не пипайте ножа на миксера, когато уредът е включен.
- Изключвайте уреда от мрежата преди всякакви манипулации: монтиране, демонтиране и почистване на приставката за пасиране. фиг. 3
- Винаги изключвайте уреда от мрежата, когато сте го оставили без надзор.
- Никога не демонтирайте корпуса на уреда. Извършвайте единствено обичайните операции по почистване и поддръжка.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени. За да избегнете всякакви рискове, занесете ги за подмяна в одобрен сервиз (вижте списъка в инструкцията на пасатора).
- За вашата безопасност използвайте само приставки и резервни части, подходящи за вашия уред.
- Не оставяйте пасатора включен за повече от 30 секунди при всяка операция.

Използване

- Преди първото използване на уреда измийте приставките със сапунена вода. Изплакнете ги и ги подсушете внимателно.
- Поставете продуктите в достатъчно дълбок съд, за да избегнете преливане.
- Завийте приставката за пасиране към двигателния блок (A) и след това включете уреда. фиг. 4
- Опрете приставката за пасиране в дъното на съда и натиснете бутона за включване (B).

Практични съвети

- Съдът, който ползвате, трябва да е пълен най-много 2/3, за да избегнете преливане. Сместа трябва да покрива най-малко долния край на приставката за пасиране, за да се гарантира ефикасно разбъркване. фиг. 5

Внимание: Не включвайте приставката за пасиране на празно.

- Свалете съда от котлона, когато ползвате пасатора за разбъркване на горещи смеси. Движете приставката за пасиране в съда за по-добро разбъркване.
- Когато пасирате влакнести храни (праз, целина и др.), почиствайте редовно приставката за пасиране по време на ползване и спазвайте указанията за безопасност при демантиране и почистване.
- Когато пасирате плодове, нарежете ги предварително и отстранете костилките и семките.
- За приготвяне на майонеза: Сложете продуктите в купата, поставете приставката за пасиране в дъното на съда, пуснете уреда и го движете бавно нагоре и надолу.
- Не използвайте приставката за пасиране на твърди продукти като кафе, лед, захар, зърнени храни, шоколад.

Зеленчукова супа: 30 секунди максимум

250 г картофи, 200 г моркови, 1/2 праз, 0,9 л вода.

Млечен шейк: 30 секунди максимум

150 мл обезмаслено мляко, 50 г замразени плодове.

Майонеза: 30 секунди максимум

1 цяло яйце, 1 кафена лъжица горчица, 1 супена лъжица оцет, сол, черен пипер, 250 мл олио.

Почистване

- Винаги изключвайте уреда от мрежата, преди да го почиствате.
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или каквато и да било друга течност.
- Никога не слагайте двигателния блок (А) в миялна машина. Не го потапяйте във вода и не го мийте под течаща вода.
- Почиствайте го с влажна гъба.
- Приставката за пасиране (с ножа нагоре), купата, ножа и съда на минимелачката могат да се почистват в миялна машина.
- Препоръчваме ви да почиствате приставката за пасиране веднага след всяко ползване и след като я демантирате.
- В случай на оцветяване на пластмасовите части от хранителни продукти като моркови избършете ги с кърпа, напоена с малко олио, след което ги почиштете както обикновено.

Прибиране

- Вашият пасатор ULTRA COMPACT е снабден с устройство за навиване на кабела.
- Използвайте устройството за навиване на кабела (Е), за да можете да определите желаната дължина на кабела преди приготвянето на дадена рецепта. фиг. 6
- След всяка употреба прибирайте кабела с помощта на устройството за навиване на кабела (Е), предвидено за тази цел. фиг. 7

ПРИСТАВКИ

Можете да се набавите от продавача, от когото сте закупили уреда или от одобрен сервиз, следната приставка:

- Минимелачка 150 мл: реф. 5981 762.

С тази приставка можете да смелите 30 г говеждо месо за 3 секунди.

Köszönjük, hogy egy olyan készüléket választott, amelyet kizárólag élelmiszerek készítésére szántak.

Leírás

A Motorblokk

B Indítógomb

**C Műanyag vagy rozsdamentes acél mixertalp
(modell szerint)**

D Mérőpohár, 0,8 l

E Kábeltároló rekesz

Biztonsági tanácsok

- Készüléke első használatakor olvassa el figyelmesen a használati útmutatót: a nem megfelelő használat a gyártót mindenmű felelősség alól mentesíti.
- A készülékkel ne dolgozzanak olyan személyek (gyerekek), akik testi, érzékszervi vagy szellemi tulajdonságai nem teszik lehetővé a készülék asszisztens vagy felügyelet nélküli biztonságos használatát, vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek tapasztalattal vagy nem ismerik a készüléket, és nem rendelkeznek előzetesen a készülék használati utasításával. A készülék nem játékszer. Ne hagyja gyerekek közelében, és gyerekek ne játszanak vele.
- Ellenőrizze, hogy a készülék kábeltároló rekeszében feltüntetett tápfeszültség * megegyezik-e az Ön elektromos hálózatának feszültségével. A hibás csatlakoztatás vagy kezelés a garancia elvesztéséhez vezet.
- Soha ne érjen a mozgásban lévő alkatrészekhez. 2. ábra
- Hálózatra csatlakoztatott készülék esetén soha ne érjen a mixertalp késéhez.
- Mindennemű beavatkozás előtt: összeszerelés, szétszerelés és a talp karbantartása, húzza ki a készülék csatlakozódugaszát. 3. ábra
- Mindig húzza ki a készülék csatlakozódugaszát, amikor felügyelet nélkül hagyja.
- Soha ne szerelje szét a készülék házát. A szokásos tisztításon és karbantartáson kívül Ön semmilyen más beavatkozást nem kell végezzen.
- Ne használja a készüléket, amennyiben a tápkábel vagy a dugasz meg van sérülve. Mindennemű veszély elkerülése érdekében a cserét kötelező módon egy hivatalos márkaszervizzel végeztesse (lásd a listát a mixer könyvecskéjében).
- Saját biztonsága érdekében, csak az Ön készülékének megfelelő tartozékokat és alkatrészeket használjon.
- Ne működtesse 30 másodpernnél hosszabb ideig.

Üzembe helyezés

- Az első használat előtt mosogatószeres vízzel tisztítsa meg a tartozékokat. Gondosan öblítse le és szárítsa meg.
- Ruhája összepecsételésének elkerülése érdekében helyezze az élelmiszereket egy külön magas edénybe.
- Rögzítse a mixertalpat a motorblokkra (A), majd csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz. 4. ábra
- Merítse a talpat az edény aljáig és nyomja meg az indítógombot (B).

Vigyázat: Ne működtesse üresjáratban a talpat.

Gyakorlati tanácsok

- A túlsordulás elkerülése végett a használt tálat csak maximum 2/3-ig töltsen meg. A készítmény legalább a mixertalp alját be kell fedje ahhoz, hogy a mixelés hatékonysága garantált legyen. 5. ábra

- Meleg készítmények mixelésekor vegye le a főzőedényt a tűzhelyről vagy a főzőlapról. A mixelés optimalizálása végett, mozgassa a mixertalpat az edényben.
- Rostos élelmiszerek (póréhagyma, zeller, stb.) mixelésekor rendszeresen tisztítsa a használt talpat, a szétszerelésre és tisztításra vonatkozó biztonsági tanácsok betartásával.
- A gyümölcsalapú készítmények esetén előbb szeletelje fel és magozza ki a gyümölcsöket.
- Majonéz készítése: helyezze az élelmiszereket a mérőpohárba, tegye a mixertalpat az edény aljára, indítsa el a készüléket és végezzen lassú, letről felfele tartó mozgásokat.
- Ne használja a mixertalpat olyan kemény élelmiszerekhez, mint kávé, jégkocka, cukorfeleségek, gabonafélék, csokoládék.

Zöldségleves: maximum 30 másodperc
250 g burgonya, 200 g sárgarépa, 1/2 póréhagyma, 0,9 l víz.

Tejturnmix: maximum 30 másodperc
150 ml zsírszegény tej, 50 g fagyasztott gyümölcs.

Majonéz: maximum 30 másodperc
1 egész tojás, 1 kávéskanál mustár, 1 leveseskanál ecet, só, bors, 250 ml olaj.

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- A készüléket, a tápkábelt vagy a dugaszt ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- Soha ne tegye mosogatógépbe a motorblokkot (A). Soha ne merítse vízbe, vagy ne tartsa csapvíz alá.
- Nedves szivaccsal tisztítsa.
- A mixertalp (a késsel felfele), a mérőpohár, a kés és a mini-daráló tálja tisztítható mosogatógépbe.
- Minden használat után a szétszerelést követően a mixertalp gyors tisztítását ajánljuk.
- A műanyag részek, pl. sárgarépa által okozott elszíneződése esetén, ezeket egy étolajba mártott ronggyal dörzsölje meg, majd a szokásos módon tisztítsa meg.

Tárolás

- Az Ön ULTRAKOMPAKT mixere el van látva egy kábeltároló rekesszel.
- Egy recept elkészítése előtt a kábeltároló rekeszből (E) húzza ki az igényeinek megfelelő tápkábel hosszúságot. 6. ábra
- Minden használat után a kábelt tárolja az erre a célra szolgáló kábeltároló rekeszben (E). 7. ábra

Kiegészítő

Viszonteladójánál vagy egy hivatalos központban szert tehet a következő alkatrésze:

- 150 ml-es mini-daráló: ref. 5981 762.

Ezen kiegészítővel 3 másodperc alatt megdarálhat 30 g marhahúst.



Első a környezetvédelem!

- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➡ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

Благодарим вас за то, что вы предпочли наше изделие и напоминаем, что ваш электроприбор предназначен исключительно для приготовления продуктов.

Описание

- A Блок двигателя**
- B Выключатель**
- C Опора миксера из пластмассы или нержавеющей стали (в зависимости от модели)**
- D Градуированный стакан на 0,8 л**
- E Отделение для шнура питания**

Меры безопасности

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: изготовитель не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Убедитесь, что рабочее напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора *. Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора. Рис. 2.
- Если прибор подключен к сети, не дотрагивайтесь до ножей, установленных на опоре миксера.
- Перед тем, как выполнять любые операции с прибором (такие как монтаж, демонтаж и техобслуживание), обязательно отключите его от сети. Рис.3.
- Перед тем, как оставить прибор без присмотра, отключите его от сети.
- Не пытайтесь самостоятельно разобрать прибор. Вам достаточно регулярно выполнять чистку и текущее обслуживание.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в авторизованном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке прибора).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части, предназначенные для вашего прибора.
- Срок непрерывной работы прибора не должен превышать 30 секунд.

Приведение в действие

- Перед первым использованием вымойте все принадлежности к прибору мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите их.
- Во избежание разбрызгивания смеси закладывайте ингредиенты в достаточно высокий сосуд.
- Завинтите опору миксера на блоке двигателя (A), затем включите прибор. Рис.4.
- Погрузите опору миксера в смесь и нажмите на выключатель (B).

Внимание! Не включайте прибор вхолостую.

Практические советы

- Во избежание распыливания смеси не заполняйте посуду больше, чем на 2/3 ее объема. Чтобы миксер работал эффективно, смесь должна как минимум покрывать его нижнюю часть. Рис. 5.
- При приготовлении горячих смесей посуду нужно удалить от источника тепла. В процессе смешивания перемещайте опору миксера внутри посуды для получения оптимального результата.

- При обработке волокнистых продуктов (таких как лук-порей, сельдерей и т.п.) регулярно очищайте опору миксера в процессе работы, тщательно соблюдая все указания по разборке и чистке.
- При приготовлении фруктовых смесей фрукты следует предварительно нарезать и очистить от косточек.
- При приготовлении майонеза поместите ингредиенты в стакан миксера, опустите опору миксера на дно, включите прибор и медленно перемещайте в направлении снизу вверх.
- С помощью миксера нельзя измельчать твердые продукты: кофе, лед, сахар, крупы, шоколад.

Овощной суп: максимум 30 секунд

250 гр картофеля, 200 гр моркови, 1/2 стебля лука-порея, 0,9 л воды.

Молочный коктейль: максимум 30 секунд

50 мл обезжиренного молока, 50 гр замороженных фруктов.

Майонез: максимум 30 секунд

1 целое яйцо, 1 кофейная ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, 250 мл растительного масла.

Чистка

- Перед чисткой обязательно отключайте прибор от сети.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую жидкость.
- Не помещайте блок двигателя (A) в посудомоечную машину, не погружайте его в воду и не мойте под краном.
- Оботрите его влажной тряпкой.
- Опору миксера (ножом вверх), стакан, нож и чашу мини-мясорубки можно мыть в посудомоечной машине.
- Рекомендуется обтирать опору миксера после каждого использования, сняв ее с блока двигателя.
- В случае появления на пластмассовых деталях цветных пятен от продуктов (например, от моркови), перед обычной чисткой протрите их тряпкой, смоченной растительным маслом.

Хранение

- Ваш миксер ULTRA COMPACT оснащен отделением для хранения шнура питания.
- Перед приготовлением блюда вытяните шнур питания, находящийся в отделении для хранения шнура (E), на необходимую длину. Рис.6.
- После каждого использования убирайте шнур питания в отделение, предназначенное для его хранения (E). Рис.7.

Дополнительные насадки

Вы можете приобрести у продавца или в авторизованном сервисном центре следующую насадку:

- Мини-мясорубка 150 мл: знак 5981 762.

С помощью этой насадки вы сможете смолоть 30 гр говядины за 3 секунды.

Дякуємо вам за те, що ви вибрали прилад, призначений виключно для приготування їжі.

Опис

- A Блок двигуна**
- B Пускова кнопка**
- C Ніжка-міксер з пластику або нержавіючої сталі
(залежно від моделі)**
- D Градуїрований стакан на 0,8 л**
- E Відсік для зберігання електрошнура**

Поради з техніки безпеки

- Перед першим використанням вашого приладу уважно прочитайте інструкцію з використання: виробник не несе ніякої відповідальності за неналежне використання приладу.
- Люди, які мають фізичні, чуттєві або розумовими вади, або які не мають досвіду у користуванні цим приладом, можуть використовувати його тільки під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку, ознайомена з роботою прилада і може дати відповідні інструкції для користування приладом. Необхідно стежити за тим, щоб з приладом не грались діти.
- Перевірте, щоб напруга живлення, вказана на заводській табличці приладу *, відповідала напрузі електромережі. Неправильне підключення до електромережі або неправильне поводження з приладом є підставою для анулювання гарантії.
- Ніколи не торкайтесь деталей, що рухаються. Рис. 2
- Не виконуйте жодних маніпуляцій руками з ножем нійки-міксера, коли прилад підключений до електромережі.
- Завжди вимикайте прилад перед виконанням будь-яких операцій з ним: складання, розбирання і догляд за нійкою. Рис. 3
- Завжди вимикайте прилад, коли він залишається без нагляду.
- Ніколи не розбирайте корпус приладу. Користувач не повинен виконувати жодних операцій з корпусом окрім звичайного очищення і догляду.
- Не користуйтеся приладом у випадку пошкодження електрошнура або вилки. Щоб уникнути небезпеки, їх слід обов'язково замінити в уповноваженому сервіс-центрі (див. список у буклеті міксера).
- Заради вашої безпеки користуйтеся тільки тим приладдям і тими запасними частинами, які спеціально призначені для вашого приладу.
- Тривалість роботи при кожному використанні не повинна перевищувати 30 секунд.

Uk

Використання

- Перед першим використанням помийте приладдя водою з милом. Сполосніть його і ретельно висушіть.
- Закладайте продукти в достатньо високу посудину, щоб уникнути їх розбризкування.
- Вгвинтіть нійку-міксер у блок двигуна (A), після чого підключіть прилад до електромережі. Рис. 4
- Занурте нійку до дна посудини і натисніть пускову кнопку (B).

Увага: Нійка не повинна працювати вхолосту.

Практичні поради

- Посудина, яку ви використовуєте, повинна бути заповнена не більше ніж на 2/3, щоб уникнути переливання через край. Для того, щоб змішування було ефективним, продукт, який ви готуєте, повинен вкривати принаймні нижню частину міксера. Рис. 5

- Для того, щоб змішувати гарячі продукти, знімайте посудину з продуктом, що готується, з джерела тепла. Для покращення змішування можна водити ніжкою-міксером всередині посудини.
- При приготуванні страв з волокнистих продуктів (цибуля-порей, селера та ін.) регулярно очищуйте ніжку-міксер під час приготування, неухильно дотримуючись правил безпеки при розбиранні і очищенні.
- Для приготування страв з плодів попередньо розріжте плоди і витягніть з них серцевину.
- Для приготування майонезу: Покладіть продукти в стакан, вставте ніжку-міксер до дна посудини, увімкніть міксер і повільно рухайте його знизу вгору.
- Не використовуйте міксер для приготування страв з твердих продуктів, таких як кава, шматочки льоду, цукру, зерна злаків, шоколад.

Овочевий суп: не довше 30 секунд
250 г картоплі, 200 г моркви, 1/2 стебла порею, 0,9 л води.

Молочно-фруктовий коктейль: не довше 30 секунд
150 мл збираного молока, 50 г заморожених фруктів.

Майонез: не довше 30 секунд
1 ціле яйце, 1 чайна ложка гірчиці, 1 столова ложка оцту, сіль, перець, 250 мл олії.

Очищення

- Перед очищенням завжди відключайте прилад від електромережі.
- Не занурюйте прилад, електрошнур або вилку в воду чи будь-яку іншу рідину.
- Ніколи не мийте блок двигуна (A) в посудомийній машині. Ніколи не занурюйте його в воду і не підставляйте під струмінь води.
- Протирайте його вологою губкою.
- Ніжку-міксер (поставивши ножем догори), стакан, ніж і чашу міні-м'ясорубки можна мити в посудомийній машині.
- Радимо вам очищати ніжку-міксер одразу після кожного використання, попередньо від'єднавши її.
- У випадку забарвлення пластикових деталей такими продуктами, як морква, протріть їх спершу тканиною, змоченою в олії, а потім почистіть як звичайно.

Зберігання

- Конструкцією вашого міксера ULTRA COMPACT передбачений відсік для зберігання електрошнура.
- Відсік для зберігання електрошнура (E) використовується для збільшення при бажанні довжини електрошнура перед приготуванням страви за рецептом. Рис. 6
- Після кожного використання укладайте електрошнур у передбачений для цього відсік для зберігання електрошнура (E). Рис. 7

Приладдя

В магазині роздрібного продажу побутової техніки або в уповноваженому сервіс-центрі ви можете придбати наступне приладдя:

- Міні-м'ясорубка на 150 мл: арт. 5981 762.

За допомогою цього приладдя ви можете за 3 секунди подрібнити 30 г яловичини.

Pateicamies, ka izvēlējāties ierīci, kas paredzēta īpaši pārtikas produktu pagatavošanai.

Apraksts

A Motorbloks

B Ieslēgšanas poga

**C Miksera kāja no plastmasas vai nerūsējoša tērauda
(atkarībā no modeļa)**

D Mērglāze (ar tilpuma iedaļām) 0.8 l

E Vada uztišanas ierīce

Drošības noteikumi

- Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju: ražotājs neuzņemas atbildību gadījumos, ja ierīce lietota neatbilstoši.
- Šis aparāts nav paredzēts tādu personu (tai skaitā bērnu) lietošanai, kuru fiziskās, sensorās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas, vai arī tādu personu, kam trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, kad aparāts tiek lietots kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas vadībā, vai arī sekojot šīs personas iepriekš sniegtām instrukcijām par aparāta lietošanas noteikumiem. Neatstājiet bērnus bez uzraudzības, lai pārliecinātos, ka viņi nespēlējas ar šo aparātu.
- Pārbaudiet, vai barošanas spriegums, kas norādīts uz ierīces tehnisko parametru plāksnītes *, atbilst Jūsu elektrotīkla spriegumam. Jebkura pieslēgšanas vai manipulācijas kļūda anulē garantiju.
- Nekad nepieskarieties ierīces kustīgajām daļām. 2. zīm.
- Nekad nerīkojieties ar miksera kājas nazi, kad aparāts ir ieslēgts.
- Pirms jebkuras operācijas atslēdziet aparātu: miksera kājas uzstādīšana, noņemšana un kopšana. 3. zīm.
- Atstājot aparātu bez uzraudzības, vienmēr to izslēdziet.
- Nekad neizjauciet aparāta korpusu. Vienīgās Jums atļautās darbības ir parastā tīrīšana un veicamā apkope.
- Nelietojiet aparātu, ja bojāts tā barošanas vads vai kontaktdakša. Lai izvairītos no jebkura riska, obligāti uzticiet to nomaiņu sertificētam apkopes centram (sk. Sarakstu miksera grāmatiņā).
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai aparātam piemērotas komplektējošās detaļas un rezerves daļas.
- Katrā lietošanas reizē nedarbiniet aparātu ilgāk par 30 sekundēm.

Lv

Ieslēgšana

- Pirms lietot ierīci pirmo reizi, notīriet komplektējošās detaļas ar ziepjūdeni. Rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet.
- Ievietojiet pārtikas produktus traukā pietiekami augstā līmenī, lai izvairītos no šļakatām.
- Ar miksera kāju skariet blokmotoru (A), pēc tam pieslēdziet aparātu. 4. zīm.
- Iegremdējiet miksera kāju trauka dibenā un piespiediet ieslēgšanas pogu (B).

Uzmanību: Nedarbiniet miksera kāju tukšgaitā.

Derīgi padomi

- Lai izvairītos no pārslodzes, izmantotajam traukam jābūt piepildītam maksimums – līdz 2/3. Lai nodrošinātu sajaukšanas efektivitāti, pagatavojamam produktam jāapkļāj vismaz miksera apakšējā daļa. 5. zīm.
- Lai samaisītu siltus pagatavojamos produktus, izņemiet ēdiena gatavošanas trauku no siltuma avota. Lai atvieglotu sajaukšanu, miksera kāju nekavējoties ievietojiet traukā.

- Šķiedrainiem pārtikas produktiem (puravi, selerijas un tml.) lietošanas laikā regulāri notīriet miksera kāju, stingri ievērojot demontāžas un tīrīšanas drošības noteikumus.
- Lai pagatavotu augļu bāzes produktus, augļus iepriekš sagrieziet un izņemiet kauliņus.
- Majonēzes pagatavošanai: ielieciet produktus mērglāzē, ievietojiet miksera kāju trauka dibenā, ieslēdziet motoru un izdariet lēnu kustību no apakšas uz augšu.
- Neizmantojiet miksera kāju tādiem cietiem produktiem kā kafijas pupiņas, ledus gabaliņi, cukurs, graudaugi, šokolāde.

Sakņu zupa: maksimums 30 sekundes

250g kartupeļu, 200g burkānu, 1/2 puravs, 0,9 l ūdens.

Piena kokteilis: maksimums 30 sekundes

150ml nokrejata piena, 50g sasaldētu augļu.

Majonēze: maksimums 30 sekundes

1 ola, 1 tējkarote sinepju, 1 ēdamkarote etiķa, sāls, pipari, 250 ml eļļas.

Tīrīšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr atslēdziet motoru.
- Neievietojiet aparātu, barošanas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā.
- Nekad nelieciet motorbloku (A) trauku mazgājamā mašīnā. Nekad neievietojiet to ūdenī vai zem ūdens strūkļas.
- Tīriet to ar mitru sūkli.
- Miksera kāju (ar nazi uz augšu), mērglāzi, nazi un mini-gaļasmašīnas blodiņu iespējams ievietot trauku mazgājamā mašīnā.
- Miksera kāju ieteicams notīrīt pēc katras lietošanas tūlīt pēc noņemšanas.
- Plastmasas detaļu iekrāsošanās gadījumā ar tādiem produktiem kā, piemēram, burkāni, noberziet tās ar pārtikas eļļā samērcētu lupatu, pēc tam veiciet parasto tīrīšanu.

Sakārtošana

- Mikseris ULTRA COMPACT ir aprīkots ar vada uztīšanas ierīces ligzdu.
- Izmantojiet vada uztīšanas ierīces ligzdu (E), lai varētu izvilkēt barošanas vada vēlamo garumu, pirms receptes sagatavošanas. 6. zīm.
- Pēc katras lietošanas reizes, sakārtojiet barošanas vadu vada uztīšanas ierīces ligzdas (E), paredzētajā vietā. 7. zīm.

PAPILDUS PIEDERUMS

Jūs varat iegādāties pie mazumtirgotāja vai centrā sekojošu piederumu:

- Mini-gaļasmašīnu 150 ml: nr. 5981 762.

Ar šo papildus piederumu jūs varēsiet 3 sekundēs samalt 30 g liellopa.

Dėkojame, kad pasirinkote aparatą, kuris išimtinai skirtas maisto produktams ruošti.

Aprašymas

- A Variklio blokas**
- B Įjungimo mygtukas**
- C Plaktuvo kotas, plastikinis arba nerūdijančio plieno (priklausomai nuo modelio)**
- D Indas su padalomis 0,8 l**
- E Laido laikiklis**

Saugos patarimai

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi savo aparatu atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją. Jei netinkamai elgsitės su aparatu, gamintojas nepriims jokios atsakomybės.
- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo. Vaikai turi būti prižiūrimi, užtikrinant, kad jie nežaistų su aparatu.
- Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su nurodytąja ant aparato esančioje įspėjamojoje lentelėje *. Bet kokia jungimo ar naudojimo klaida panaikina suteiktą garantiją.
- Niekomet nelieskite judančių dalių. 2 pav.
- Nelieskite plaktuvo koto apačioje esančio peilio, jei jūsų aparatas yra įjungtas į tinklą.
- Visuomet išjunkite savo aparatą iš tinklo prieš atlikdami bet kokius darbus: montavimą, išmontavimą ir koto priežiūros darbus. 3 pav.
- Visuomet išjunkite aparatą, kai jis paliekamas be priežiūros.
- Niekomet neišmontuokite aparato korpuso. Jums tereikia atlikti valymo ir įprastus priežiūros darbus.
- Nesinaudokite savo aparatu, jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti. Nerizikuokite savo gyvybe ir būtinai paprašykite pakeisti maitinimo laidą arba kištuką įgaliotame priežiūros centre (sąrašą rasite plaktuvo knygelėje).
- Savo pačių saugumui naudokite tik Jūsų aparatui pritaikytus priedus ir atsargines dalis.
- Neleiskite aparatui veikti ilgiau kaip 30 sekundžių.

Paruošimas / naudojimas

- Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu, nuplaukite priedus verdančiu vandeniu su muilu. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite.
- Dėkite maistą į pakankamai aukštą indą, kad jis neiškristų.
- Prisukite plaktuvo kotą prie variklio bloko (A), paskui įjunkite aparatą. 4 pav.
- Panardinkite kotą į ruošiamą masę ir paspauskite įjungimo mygtuką (B).

Dėmesio: neleiskite veikti tuščiaja eiga.

Praktiniai patarimai

- Indas, kurį naudosite, turi būti užpildytas ne daugiau kaip 2/3, taip išvengsite taškymosi. Efektyvus maišymas garantuojamas, jei maišoma masė dengia bent jau apatinę plaktuvo dalį. 5 pav.
- Jei maišysite karštus produktus, nuimkite indą nuo kaitinamojo paviršiaus. Judinkite plaktuvo kotą inde, taip sumaišysite geriau.

- Kai maišote gyslotus maisto produktus (porus, salierus), reguliariai valykite plaktuvo kotą laikydamiesi saugos nurodymų dėl išmontavimo ir valymo.
- Kai ruošiate patiekalus su vaisiais, iš pradžių supjaustykite juos ir pašalinkite kauliukus.
- Majonezui paruošti: sudėkite produktus į indą, įstatykite plaktuvo kotą į vidų ir lėtai judinkite iš apačios į viršų.
- Nenaudokite plaktuvo kietiems maisto produktams – kawai, ledukams, cukrui, grūdinėms kultūroms, šokoladui – maišyti.

Daržovių sriuba: Plaktuvas, ne ilgiau kaip 30 sekundžių

250 g bulvių, 200 g morkų, 1/2 poro, 0,9 l vandens.

Pieno kokteilis: Plaktuvas, ne ilgiau kaip 30 sekundžių

150 ml nuriebinto pieno, 50 g šaldytų vaisių.

Majonezas: Plaktuvas, ne ilgiau kaip 30 sekundžių

1 kiaušinis, 1 arbatinis šaukštelis garstyčių, 1 šaukštas acto, druska, pipirai, 250 ml aliejaus.

Valymas

- Prieš valydami, visuomet išjunkite aparatą iš tinklo.
- Nedėkite aparato, maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
- Niekomet neplaukite variklio bloko (A) indaplovėje. Niekada nenardinkite į vandenį ar po tekančia srove.
- Jį reikia valyti drėgna kempine.
- Plaktuvo kotą (peiliu į viršų), indą, peilį ir peiliuko dėklą galite plauti indaplovėje.
- Patariame išplauti plaktuvo kotą (jį nuėmus) iš karto panaudojus.
- Jei maisto produktai, tokie kaip morkos, nudažė plastmasines dalis, patrinkite jas skudurėliu, pamirkytu į maistinį aliejų, po to išplaukite įprastu būdu.

Sutvarkymas

- Jūsų plaktuve ULTRA COMPACT yra integruotas laido laikiklis.
- Jei norite įjungti maitinimo laidą į tinklą, atsukite lanksčiąją laido laikiklio membraną (E) prieš ruošdami maistą. 6 pav.
- Panaudoję aparatą, maitinimo laidą suvyniokite ir laido laikiklio membraną įstatykite atgal (E). 7 pav.

PRIEDAS

Pardavėjo arba įgaliotame priežiūros centre galite paprašyti šio priedo:

- Peiliuko 150 ml: nr. 5981 762.

Naudodami šią detalę, 30 g kiaušinį galite supjaustyti per 3 sekundes.

Täname Teid, et olete valinud seadme, mis on kasutamiseks ainult toiduainete ettevalmistamisel.

Kirjeldus

A Mootoriplokk

B Käivitusnupp

**C Mikseri plastikust või roostevabast terasest jalg
(sõltub mudelist)**

D 0,8-liitrine skaalajaotisega mõõdunõu

E Juhtmesahtel

Ohutusnõuanded

- . Enne masina esmakordset kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit: seadme sobimatu kasutamine vabastab tootja kogu vastutusest.
- . See seade ei ole mõeldud kasutamiseks puudulike füüsiliste võimetega-, koordinatsioonihäiretega- või piiratud mentaalsete omadustega isikute poolt, samuti vastavat kogemust või vastavaid teadmisi mitte omavate isikute (sealhulgas ka laste) poolt. Nimetatud tingimustesse võib suhtuda teatavate mõõndustega juhul kui nimetatud, piiratud tegevusvõimega isikud toimivad kas vahetult või kaudselt nende tervise ning heaolu eest vastutavate isikute otsese järelevalve all või on omandanud piisavad, seadme kasutamise seisukohast olulised esmased teadmised ja oskused. Ühtlasi tuleks jälgida, et seadet ei kasutaks lapsed näiteks mänguasjana.
- . Veenduge, et toitepinge seadme markeeringul * vastaks teie vooluvõrgu pingele. Igasugused võrguühendus- või kasutusvead tühistavad garantii.
- . Ärge kunagi puutuge liikuvaid osi (joonis 2).
- . Ärge kunagi tegelge teraga mikserijalal, kui masin on vooluvõrku ühendatud.
- . Katkestage seadme ühendus vooluvõrguga alati, kui Te seda kokku panete, lahti võtate ja tera puhastate (joonis 3).
- . Ärge jätke sisselülitatud masinat kunagi järelevalveta.
- . Ärge kunagi avage mikseri korpust. Teil on vaja vaid tera tavapäraselt puhastada ja hooldada.
- . Ärge kasutage oma mikserit, kui selle toitejuhe või pistik on katkised. Ohu vältimiseks laske vajalikud asendused teha volitatud teeninduskeskustes (vaata nimekirja mikseri voldikus).
- . Ohutuse huvides kasutage ainult sellele mudelile ette nähtud lisatarvikuid ja eemaldatavaid osi.
- . Ärge töötage seadmega üle 30 sekundi korraga.

Et

Kasutamine

- . Enne esimest kasutamist puhastage lisatarvikuid seebiveega. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- . Asetage toiduained piisavalt kõrgesse segamispõusse, **NB! Ärge laske teral tühjalt töötada.** et vältida nende väljapritsimist.
- . Krubige mikserijalg mootoriploki (A) külge, seejärel ühendage seade vooluvõrku (joonis 4).
- . Asetage mikserijalg segamispõusse ja vajutage käivitusnupule (B).

Praktilised nõuanded

- . Kasutatav segamispõu võib olla täidetud kuni 2/3-ni selle mahust, et vältida sisu voolamist üle serva. Mikser töötab efektiivselt, kui töödeldav aine katab vähemalt mikseri alumise osa (joonis 5).
- . Soojade toitade segamiseks võtke toidunõu soojaallikalt. Segamise ühtlustamiseks soovime mikseri jalga anumas liigutada.

- . Kiuliste toiduainete (porrulauk, seller jt) purustamise käigus puhastage tera korduvalt, jälgides hoolikalt ohutusnõudeid lahtivõtmise ja pesemise kohta.
- . Enne puuviljadest roa valmistamist tükeldage need ja eemaldage seemned.
- . Majoneesi tegemiseks pange toiduained kaussi, asetage mikserijalg anuma põhjale, lülitage sisse ja liigutage aeglaselt üles-alla.
- . Ärge kasutage mikseri tera kõvade toiduainete nagu kohviubade, jääkuubikute, suhkru, viljaterade ega šokolaadi purustamiseks.

Juurviljasupp: töötlemise aeg maksimaalselt 30 sekundit.

Vaja on 250 g kartuleid, 200 g porgandeid, 1/2 porrulauku, 0.9 liitrit vett.

Piimakokteil: töötlemise aeg maksimaalselt 30 sekundit.

Vaja on 150 ml kooritud piima, 50 g sügavkülmutatud puuvilju või marju.

Majonees: töötlemise aeg maksimaalselt 30 sekundit.

Vaja on 1 muna, 1 teelusikas sinepit, 1 supilusikas veiniäädikat, soola, pipart, 250 ml õli.

Puhastamine

- . Katkestage enne seadme puhastamist selle ühendus vooluvõrguga.
- . Ärge pange seadet, toitejuhet ega pistikut ei vette ega teistesse vedelikesse.
- . Mootoriplokki (A) ärge peske mitte kunagi nõudepesumasinas. Ärge pange seda kunagi vette või voolava vee alla.
- . Puhastage seda niiske pesukäsnaga.
- . Mikserijalga (tera ülespidi) ja mõõduanumat, lõiketera ja minihakklihamasina kaussi võib pesta nõudepesumasinas.
- . Soovitame Teil mikserijala puhtaks pesta kohe pärast selle lahtivõtmist töö lõpetamise järel.
- . Juhul kui mikseri plastikosad on muutnud värvi (nt porgandite kasutamisest), hõõruge neid toiduõlis immutatud lapiga ja seejärel jätkake tavalist puhastusprotseduuri.

Korrashoid

- . Teie ULTRA COMPACT mikser on varustatud toitejuhtme sahtliga.
- . Enne toiduvalmistamist tõmmake toitejuhe selle hoidmiseks ette nähtud sahtlist (E) soovitud pikkuses välja (joonis 6).
- . Pärast seadme kasutamist asetage toitejuhe tagasi selleks ette nähtud sahtlisse (E) (joonis 7).

LISATARVIK

Meie edasimüüjalt või teeninduskeskusest on Teil võimalik hankida järgmine mikseri lisatarvik:

- minihakklihamasin, 150 ml, viitenumber 5981 762.

Selle lisatarviku abil saate Te kolme sekundiga hakkida 30 g loomaliha.

Yalnızca besinlerin hazırlanmasına yönelik bir cihazı seçmiş olduğunuz için size teşekkür ederiz.

Tanımlama

- A Motor bloğu
- B Çalıştırma düğmesi
- C Plastik veya paslanmaz çelik mikser ayağı
(modele göre)
- D 0.8L dereceli bardak
- E Kordon yerleştirici

Güvenlik tavsiyeleri

- . Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz: uygun olmayan bir kullanım halinde imalatçının her türlü sorumluluğu ortadan kalkacaktır.
- . Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri yetersiz olan kişiler (çocuklar dahil), ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Bu kişiler ancak güvenliklerinden sorumlu olan kişilerin gözetiminde ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş olmaları halinde bu cihazı kullanabileceklerdir. Bu cihazla oynamamalarından emin olmak için, çocukların gözetim altında bulundurulmaları tavsiye edilir.
- . Cihazınızın * sinyal plakası üzerinde belirtilmiş besleme geriliminin elektrik tesisatınızınkî ile uyumlu olduğundan emin olunuz. Her türlü elektrik bağlantısı veya işlem hatası garantiyi ortadan kaldırır.
- . Hiçbir zaman hareket halindeki parçalara dokunmayınız. Şekil 2.
- . Cihazınız prize takılı iken hiçbir zaman mikser ayağının bıçağı ile oynamayınız.
- . Her türlü müdahale öncesi daima cihazınızı prizden çekiniz: montaj, sökme ve ayağın bakımı. Şekil 3.
- . Cihaz gözetimsiz bırakıldığında daima prizden çekiniz.
- . Hiçbir zaman cihazın gövdesini sökmeyiniz. Olağan temizleme ve bakım dışında hiçbir müdahale yapmamanız gerekmektedir.
- . Besleme kablosu veya fişi hasar görmüşse cihazınızı kullanmayınız. Her türlü tehlikeden kaçınmak için bunları bir yetkili servis merkezine değiştirtiniz (mikser kitapçığındaki listeye bakınız).
- . Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu aksesuarlar ve yedek parçalar kullanınız.
- . Her kullanım için 30 saniyeden fazla çalıştırmayınız.

Hizmete sokma

- . İlk kullanım öncesi, aksesuarları sabunlu su ile yıkayınız. **Dikkat: Ayağı boşa çalıştırmayınız.**
Çalkalayınız ve özenle kurutunuz.
- . Sıçramaları önlemek için besinleri yeterince yüksek bir kap içerisine koyun.
- . Karıştırıcı ayağı motor bloğu (A) üzerine vidalayın ve cihazı prize takın. Şekil 4
- . Ayağı kabın dibine daldırın ve çalıştırma düğmesine (B) basın.

Pratik tavsiyeler

- . Her türlü taşmadan kaçınmak için, kullandığınız kap en fazla 2/3'üne kadar doldurulmalıdır. Mikser işleminin etkinliğini garanti etmek için, karışım en azından mikserin alt kısmını kapsamalıdır. Şekil 5
- . Sıcak karışımları mikser yapmak için, pişirme kabını sıcaklık kaynağından alınız. Mikser işlemini optimal hale getirmek için mikser ayağını kap içerisinde hareket ettirmekten çekinmeyiniz.

- . Lifli besinler (pirasa, kereviz, vs.) için, sökme ve temizlik güvenlik talimatlarına tamamen uyarak, kullanım esnasında ayağı düzenli olarak temizleyiniz.
- . Meyve bazlı karışımlar için, önceden meyveleri kesiniz ve çekirdeklerini çıkarınız.
- . Bir mayonez yapmak için: besinleri bardağın içine koyunuz, mikser ayağını kabın dibine yerleştiriniz, çalıştırınız ve aşağıdan yukarı doğru yavaş bir hareket yapınız.
- . Mikser ayağını, kahve, buz, şeker, tahıl, çikolata gibi sert besinlerle kullanmayınız.

Sebze çorbası: en fazla 30 saniye

250g patates, 200g havuç, 1/2 pirasa, 0.9L su.

Milk-shake: en fazla 30 saniye

150ml yağsız süt, 50g donmuş meyve.

Mayonez: en fazla 30 saniye

1 tam yumurta, 1 kahve kaşığı hardal, 1 çorba kaşığı sirke, tuz, biber, 250ml bitkisel sıvı yağ.

Temizleme

- . Temizlemeden önce daima cihazı prizden çekiniz.
- . Cihazı, besleme kablosunu veya fişi, suya veya her türlü diğer sıvıya sokmayınız.
- . Hiçbir zaman motor bloğunu (A) bulaşık makinesine koymayınız. Hiçbir zaman suya daldırmayınız veya akar su altına tutmayınız.
- . Nemli bir sünger ile temizleyiniz.
- . Mikser ayağı (bıçak yukarı doğru), bardak, bıçak ve mini-kıyıcı kasesi bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- . Her kullanım sonrası, söktükten sonra, mikser ayağını kısa sürede temizlemenizi tavsiye ederiz.
- . Plastik kısımların havuç gibi besinlerle boyanması halinde, bunları bitkisel sıvı yağa bulanmış bir bez ile sürtünüz ve daha sonra olağan temizliği yapınız.

Yerleştirme

- . ULTRA COMPACT karıştırıcınızın bir kablo yerleştirme bölümü bulunmaktadır.
- . Bir tarifi hazırlamadan önce, elektrik kablosunu istediğiniz kadar çekebilmek için kablo yerleştirme bölümünü (E) kullanın. Şekil 6
- . Her kullanımdan sonra, elektrik kablosunu bu amaç için öngörülmüş olan kablo yerleştirme bölümüne (E) yerleştirin. Şekil 7

AKSESUAR

Satıcınızdan veya yetkili bir merkezden aşağıdaki aksesuarı edinebilirsiniz:

- Mini-kıyıcı 150 ml: ref. 5981 762.

Bu aksesuar ile 30 gr sana etini 3 saniyede kıyabilirsiniz.

Opis

- A Blok motora**
- B Start tipka**
- C Postolje miksera od plastike ili nehrđajućeg čelika**
(ovisno o modelu)
- D Posuda sa gradacijom 0,8 L**
- E Spremnik za kabal**

Upute za sigurnost

- Prije prvog korištenja pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu. Svaka komercijalna upotreba, nepropisna upotreba ili upotreba koja nije u skladu s uputstvom, oslobađa proizvođača svake odgovornosti.
- Ovaj aparat nije predviđen na korištenje osobama (uključujući i djecu) sa ograničenim ili smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, te osobama bez iskustva ili znanja, izuzev ako se to radi pod kontrolom ili po uputama osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djecu obavezno treba upozoriti da se ne igraju sa aparatom.
- Provjerite odgovara li napon naznačen na signalnoj pločici aparata* naponu Vaše električne instalacije. U slučaju bilo kakve greške prilikom priključivanja aparata u mrežu, garancija se poništava.
- Nikada ne dodirujte dijelove u pokretu. Sl. 2
- Nikada ne rukujte nožem na postolju miksera dok je aparat uključen u mrežu.
- Aparat uvijek isključite iz mreže prije svake intervencije: montaže, demontaže i održavanja postolja sl. 3
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Nikada nemojte rastavljati tijelo aparata. Vaša jedina briga je redovno čišćenje i održavanje.
- Nemojte koristiti aparat ako su kabal ili utičnica oštećeni. Odnosite ga u ovlašteni servisni centar (vidi spisak na garantnom listu), kako biste izbjegli svaku opasnost.
- Radi Vaše sigurnosti, upotrebljavajte samo pribor i rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem aparatu.
- Ne dopustite da aparat radi više od 30 sekundi svaki put.

Početak/Upotreba

- Prije prve upotrebe, operite dodatke sapunjavom vodom. Temeljito isperite i posušite.
- Stavite sastojke u dovoljno visoku posudu, kako bi se izbjeglo prskanje.
- Navijte postolje miksera na blok motora (A), a zatim priključite aparat u mrežu. Sl. 4
- Uronite postolje do dna posude i pritisnite tipku za start (B).

Pažnja: Ne dozvolite da postolje radi „na prazno“.

Praktični savjeti

- Posuda koju koristite mora biti napunjena maksimalno za 2/3 da hrana ne bi ispadala preko ivice. Hrana koju pripremate mora minimalno prekrivati dno miksera, kako bi se osiguralo efikasno miksiranje. Sl. 5
- Uklonite kuhinjsku posudu sa izvora toplote, a zatim miksajte vruće pripravke. Slobodno pomjerajte postolje miksera oko posude radi optimalnog miksiranja.

- Kod vlaknaste hrane (prasa, celer, itd.), redovno čistite postolje u toku upotrebe i pratite upute vezane prilikom demontaže i čišćenja.
- Kod hrane na bazi voća, prethodno izrežite voće i izvadite košpice.
- Kod pravljenja majoneze: Stavite sastojke u bokal, postavite postolje miksera na dno posude, uključite ga i pravite lagane pokrete odozdo prema gore.
- Ne koristite postolje miksera za tvrdi hranu, poput kafe, kocki leda, šećera, žitarica, čokolade.

Povrtna supa: Maksimalno 30 sekundi

250g krompira, 200g mrkve, 1/2 prase, 0,9L vode.

Milk-šejk: Maksimalno 30 sekundi

150ml punomasnog mlijeka, 50g zamrznutog voća.

Majoneza: Maksimalno 30 sekundi

1 jaje, 1 kafena kašičica senfa, 1 supena kašika sirćeta, so, biber, 250ml ulja.

Čišćenje

- Prije čišćenja, aparat uvijek isključite iz mreže.
- Nemojte stavljati aparat, postolje, kabal ili utikač u vodu, niti u bilo koju drugu tečnost.
- Nikada nemojte stavljati blok motora (A) u mašinu za suđe. Nikada nemojte uranjati blok motora u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz vode.
- Čistite ga vlažnom spužvom.
- Postolje miksera (s nožem prema gore), bokal, nož i zdjela mini-sjekača mogu se prati u mašini za suđe.
- Savjetujemo Vam da postolje miksera očistite nakon svake upotrebe.
- U slučaju da plastični dijelovi poprime boju hrane, poput mrkve, istrljajte ih pamučnom krpom namočenom u jestivo ulje, a zatim nastavite s uobičajenim čišćenjem.

Odlaganje

- Vaš ULTRA COMPACT mikser opremljen je spremnikom za kabal.
- Koristite spremnik za kabal (E) kako biste izvukli kabal onoliko koliko Vam je potrebno, prije pripreme recepata. Sl. 6
- Nakon svake upotrebe, spremite kabal u spremnik (E). Sl. 7

PRIBOR

Kod ovlaštenog distributera ili u ovlaštenom servisnom centru možete nabaviti mini-sjeckalicu od 150 ml:

Ref. 5981 762.

Pomoću tog dodatka, možete isjeći 30 g govedine za 3 sekunde.



Pomozimo zaštititi okoliša!

- ① Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.
- ➡ Odložite ga na za to predviđeno mjesto.

БЛЕНДЕРЫ марки TEFAL модели HB3xxx xx.

Изготовлено во Франции для холдинга "Группа СЕБ", Франция

(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)

Официальный представитель в России - ЗАО "Группа СЕБ Восток"

119180, Москва, Старомонетный пер., 14 стр.2, тел. 967-32-32

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № РОСС FR. ME20.B05448
- Срок действия с 19.02.2007 по 19.02.2010
- Выдан ОС "Сертиформ ВНИИНМАШ"
- Соответствует требованиям ГОСТ Р 52161.2.14-2005 (МЭК 60335-2-14:2002)
ГОСТ Р 51318.14.1-99 (СИСПР 14-1-93)
ГОСТ Р 51318.14.2-99 (СИСПР 14-2-97)
ГОСТ Р 51317.3.2-99 (МЭК 61000-3-2-95)
ГОСТ Р 51317.3.3-99 (МЭК 61000-3-3-94)

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.



De p. 3 - 4

Uk p. 5 - 6

Po p. 7 - 8

Cz p. 9 - 10

Sk p. 11 - 12

Sl p. 13 - 14

Sr p. 15 - 16

Hr p. 17 - 18

Ro p. 19 - 20

Bg p. 21 - 22

Hu p. 23 - 24

Ru p. 25 - 26

Ukr p. 27 - 28

Lv p. 29 - 30

Lt p. 31 - 32

Et p. 33 - 34

Tu p. 35 - 36

Bs p. 37 - 38