

ufesa

estás en casa



BP4540
BP4541
BP4542
BP4543
BP4544

INSTRUCCIONES DE USO

ES

OPERATING INSTRUCTIONS

GB

MODE D'EMPLOI

FR

INSTRUÇÕES DE USO

PT

GEB RAUCHSANLEITUNG

DE

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

NÁVOD K POUŽITÍ

CZ

УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

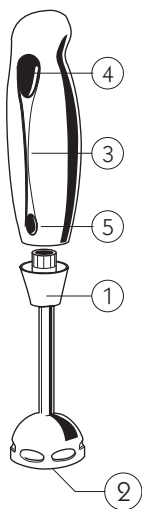
BU

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

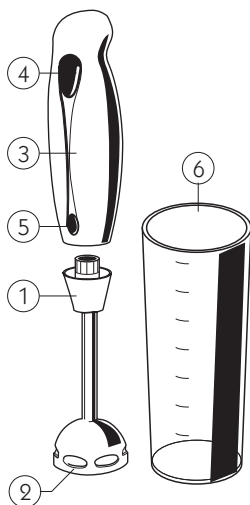
RO

إرشادات التشغيل

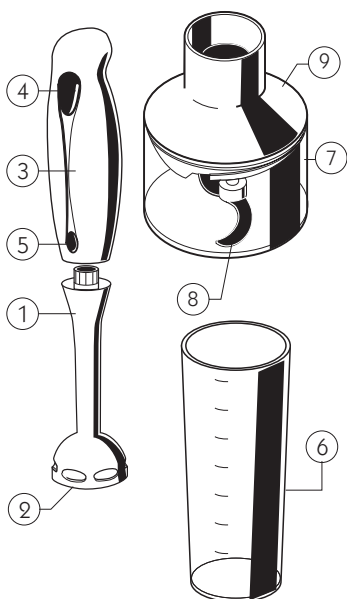
AR



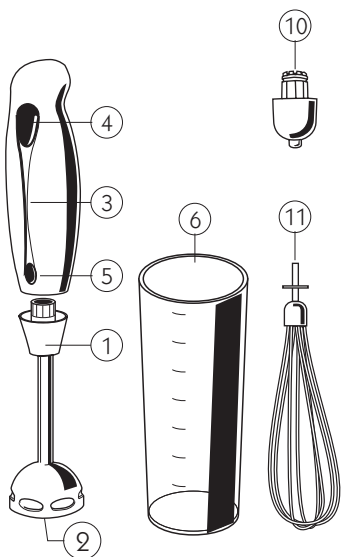
BP4540



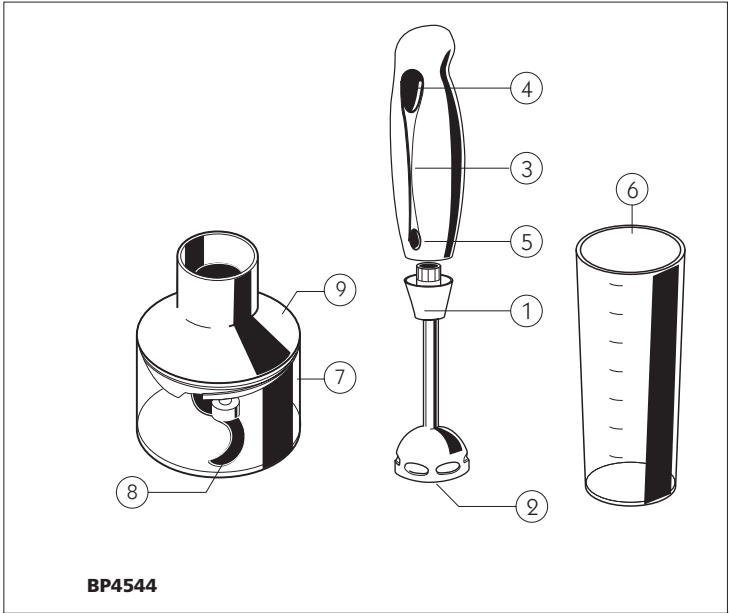
BP4541



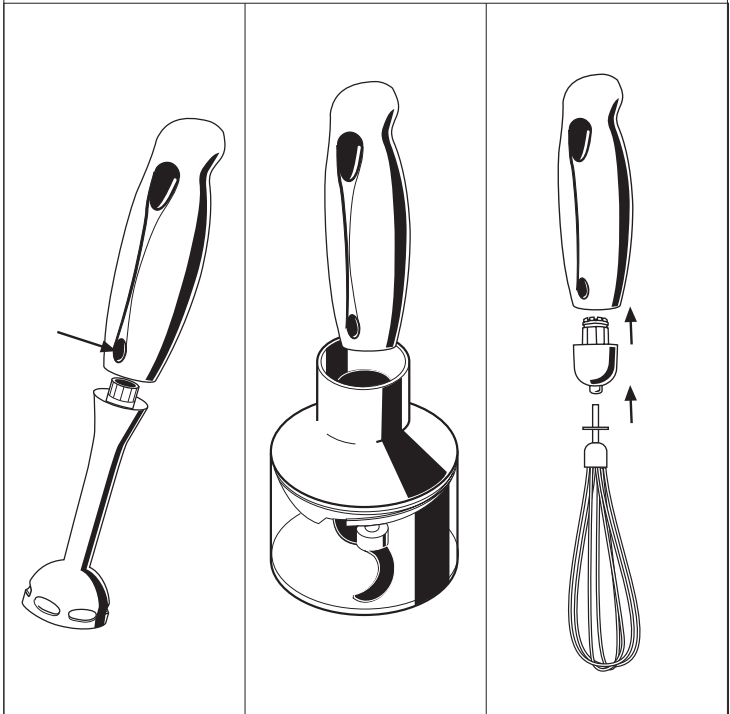
BP4542



BP4543



BP4544



ESPAÑOL

1. Pie desmontable
2. Cuchilla batidora - picadora
3. Elemento motor
4. Interruptor
5. Botones de expulsión del pie
6. Vaso de mezclas

Accesorio picador

7. Vaso
8. Cuchilla
9. Pieza superior
10. Engranaje
11. Batidora de varillas

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente estas instrucciones. Consérvelas para futuras consultas.
- Conéctese únicamente a la tensión indicada en la placa de características.
- Este aparato es apto para uso alimentario.
- Este aparato se ha diseñado para el procesamiento de cantidades domésticas normales en un hogar, o cantidades similares en aplicaciones no industriales. Las aplicaciones no industriales incluyen cocinas para empleados de tiendas, oficinas, negocios agrícolas o comerciales de otro tipo, así como la utilización que puedan hacer los huéspedes de pensiones, pequeños hoteles y lugares similares.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Evite el contacto con las partes móviles.
- No toque la cuchilla durante el funcionamiento, ya que está muy afilada. Una vez que se desconecta el aparato, la cuchilla sigue girando todavía durante un instante.
- Al utilizar el accesorio picador:
 - El filo de la cuchilla es muy afilado. Proceda con cuidado para evitar cualquier lesión. Utilice siempre el mango de plástico.
 - Coloque siempre el vaso sobre una superficie plana y limpia
 - Sujete con firmeza la batidora durante el uso.
- No introduzca utensilios metálicos como cuchillos o tenedores en el interior de la copa mientras el aparato está en funcionamiento.
- No haga funcionar el aparato en vacío.
- No utilice el aparato con aceite caliente, ya que existe peligro de quemaduras debido a salpicaduras.
- No ponga el aparato cerca de fuentes de calor y evite que el cable roce superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato con el cable enrollado.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia, especialmente cerca de los niños.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que tengan poca o nula experiencia y conocimiento, a menos que se les supervise o que les hayan sido otorgadas instrucciones concernientes al uso del aparato por una persona responsable de la seguridad de las mismas.
- Los niños deberán ser vigilados para asegurar que no juegan con el aparato.

- Desconecte el aparato de la red cuando no lo use.
- No desconecte nunca tirando del cable ni deje la conexión colgando.
- Antes de su limpieza compruebe que el aparato se encuentra desconectado.
- NO DEBE SUMERGIR EL APARATO EN AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO.
- No lo ponga en funcionamiento si el cordón o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
- Las reparaciones y cambios de cable deberán ser realizadas exclusivamente por un Servicio Técnico Autorizado.

FUNCIONAMIENTO

La batidora es adecuada para la preparación de mayonesas, purés, compotas, batidos, mermeladas, alimentos de bebés o para picar pequeñas cantidades de nueces o almendras. No debe utilizarse para preparar puré de patatas.

Para montar el pie, introduzca la parte superior del pie en el orificio inferior del bloque del motor hasta oír un "click". Para desmontarlo, apriete los botones inferiores y el pie se separará automáticamente.

Conecte el enchufe. Pulse el interruptor para comenzar a trabajar. Para evitar salpicaduras introduzca el pie en los ingredientes antes de poner en marcha la batidora. Guíe el pie de mezclador a través de la preparación para realizar un batido uniforme.

Batidora de varillas con accesorio de engranaje

Modelo BP4543

Para batir nata, batir claras de huevo y preparar batidos de leche (leche fría, máx. 8°C).

¡Precaución!

No introduzca la batidora de varillas en la unidad base sin el accesorio de engranaje.

- coloque el accesorio de engranaje en la unidad base y fjelo en su posición.
- Inserte la batidora de varillas en el engranaje y fjelo en su posición.
- conecte el enchufe a la red.
- ponga los ingredientes en el vaso mezclador.
- sujete la unidad principal y el vaso mezclador y pulse el interruptor.

ACCESORIO PICADOR

Modelo BP4544 - BP4542

Los accesorios también se pueden adquirir individualmente en el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

- Coloque el vaso sobre una superficie plana y limpia.
- Acople la cuchilla.
- Introduzca los alimentos.
- Ponga la pieza superior encima del vaso y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta notar que ha encajado (Bloqueo de seguridad).
- Coloque el bloque del motor sobre la tapa.
- Sujete el vaso con una mano mientras acciona con la otra mano el interruptor.
- Para desmontarlo, apriete los botones inferiores.

Notas:

- Antes de picar carne, retire los huesos y tendones.
- Lave el vaso y la pieza superior después de picar cebollas o ajos.
- No está indicado para picar cubos de hielo o alimentos duros como granos de café o rábanos.
- Los tiempos indicados son estimados y pueden variar dependiendo de la cantidad y el grado de triturado que se desee.

Ejemplo de empleo:

Queso rallado para platos de pasta

Trabaje durante diez segundos 200 g de queso de dureza media (Emmenthaler, etc.) para obtener un queso rallado grueso ideal para espolvorear sobre platos de pasta.

40grs. de mantequilla + 40grs. de miel. Trabaje durante 5". Los ingredientes deben ser enfriados en el frigorífico hasta una temperatura de 5°C.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe siempre el aparato antes de su limpieza.

Bloque motor

El bloque motor y el adaptador para los accesorios sólo pueden limpiarse con un paño húmedo. No los introduzca en agua o cualquier otro líquido.

Pie de mezclas

No introduzca el pie de batidora en agua porque se dañará la lubricación de los cojinetes. Lave el pie de batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo.

Seque el pie de batidora en posición vertical (con la cuchilla hacia arriba) para que pueda salir el agua que haya quedado atrapada.

Retire la batidora de varillas del accesorio de engranajes.

Batidora de varillas

(Mod. BP4543)

La batidora de varillas puede lavarse en el lavavajillas, pero el accesorio de engranajes sólo puede limpiarse con un trapo húmedo.

Advertencia:

No introduzca el accesorio de engranajes en agua y no lo lave en el lavavajillas.

No utilice una limpiadora a presión.

Accesorio picador (Mod. BP4544)

El vaso, y la cuchilla pueden lavarse con agua y detergentes no abrasivos. No sumerja la pieza superior en agua. Límpiela sólo con un paño húmedo.

ADVERTENCIAS DE DEPOSICIÓN/ ELIMINACIÓN



Para su transporte, nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado.

Este consiste –por principio– en materiales no contaminantes que deberían ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.



Este producto cumple la Directiva de la UE 2002/96/CE.

El símbolo del cubo de basura tachado sobre el aparato indica que el producto, cuando finalice su vida útil, deberá desecharse separado de los residuos domésticos, llevándolo a un centro de desecho de residuos separado para aparatos eléctricos o electrónicos o devolviéndolo a su distribuidor cuando compre otro aparato similar. El usuario es el responsable de llevar el aparato a un centro de desecho de residuos especiales al finalizar su vida útil. De lo contrario, podrá ser sancionado en virtud de los reglamentos de desecho de residuos vigentes. Si el aparato inutilizado es recogido correctamente como residuo separado, podrá ser reciclado, tratado y desechado de forma ecológica; esto evita un impacto negativo sobre el medio ambiente y la salud, y contribuye al reciclaje de los materiales del producto. Para obtener más información sobre los servicios de desecho de residuos disponibles, contacte con su agencia de desecho de residuos local o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes e importadores se hacen responsables del reciclaje, tratamiento y desecho ecológico, sea directamente o a través de un sistema público.

Su Ayuntamiento o Municipio le informará sobre posibilidades de deposición/eliminación para los aparatos en desuso.

	Cantidad máxima	Preparación	Tiempo (seg.)
Perejil	1 manojo	Cortar y retirar los tallos. Dar unos golpes en seco.	10-20
Cebollas	100 gr	Cuartear	5-10
Ajos	2-10 dientes		5
Zanahorias	150 gr	Trocear	10-20
Frutas / verduras	100 gr	Trocear	10-15
Alimentos para bebés	175 gr	Hervir, cortar en taquitos	10-20
Almendras	150 gr	Enteras	20-30
Mantequilla (cubo de 1 cm) + miel	40 gr + 40 gr	Ambos ingredientes se deben refrescar a 5 grados	5
Queso duro	100 gr	Cortar en taquitos de 1 cm, sin corteza	20-30
Huevos cocidos	2 huevos	Partir por la mitad	2-5 pulsaciones
Pan duro	150 gr	Trocear	15-20
Carne	200 gr	Cortar en taquitos de 1 cm	15-25

ENGLISH

1. Detachable foot
2. Blending-mincing blade
3. Motor housing
4. Switch
5. Eject buttons for the foot
6. Mixing jug

Mincing accessory

7. Container
8. Blade
9. Top part
10. Gear
11. Whisk

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully. Safeguard them for future reference.
- Only connect it to the voltage indicated on the characteristics plate.
- This appliance is suitable for use with foods.
- This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.
- Do not handle the appliance with wet hands.
- Avoid contact with the moving parts.
- Do not touch the blade while it is operating as it is very sharp. After the appliance has been switched off the blade will continue to rotate a moment longer.
- When using the mincing accessory:
 - The edge of the blade is very sharp. Handle with care to avoid any cuts. Always use the plastic handle.
 - Always place the container on a clean, level surface.
 - Grip the blender firmly during use.
- Never insert metal utensils, such as knives or forks, into the inside of the cowl while the appliance is operating.
- Do not operate the appliance without a workload.
- Do not use the appliance with hot oil, as there is a risk of burns due to splashing.
- Do not place the appliance near sources of heat and prevent the cable from brushing against hot surfaces.
- Do not operate the appliance with the cable still coiled.
- Do not leave the appliance operating unattended, especially with children about.
- This appliance must not be used by persons (including children) with physical, sensory or mental impairments unless they have been instructed in its correct use by a responsible adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug the appliance from the mains when it is not in use.
- Do not unplug it by tugging on the cable nor leave the plug hanging freely.

- Make sure that the appliance has been unplugged before cleaning it.
- DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- Do not switch the appliance on if the cable or the plug are damaged or if it can be detected that the appliance is not working correctly.
- Cable repairs and replacements must be carried out exclusively by an Authorised Technical Service Centre.

OPERATION

The blender is suitable for preparing mayonnaises, purées, compotes, shakes, jams, baby foods or to mince small quantities of walnuts or almonds. It must not be used to prepare mashed potato.

To attach the foot, insert the top part of the foot into the hole on the bottom of the motor housing until you hear a "click". To remove it, press the lower buttons inwards and the foot will come away automatically.

Plug it in to mains. Press the switch to begin work. In order to avoid splashes insert the foot into the ingredients before switching the blender on. Move the mixing foot about in the mixture to get an even blend.

Whisk with gear attachment

Model BP4543

For whipping cream, beating egg whites and milk shakes (cold milk, max. 8 C).

Caution!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.

- place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- insert the whisk into the gear attachment and lock into position.
- insert the mains plug.
- put ingredients into the mixing jug.
- take hold of the base unit and mixing jug and press the switch.

MINCING ACCESSORY

Models BP4544 - BP4542

The accessories can also be acquired individually at any Official Technical Service Centre for the brand.

- Place the container on a clean, level surface.
- Fit the blade in.
- Put the food in.
- Place the top part onto the container and turn it in a clockwise direction until it locks into position (Safety lock).
- Place the motor block onto the lid.
- Hold the container with one hand while operating the switch with the other.
- Press the lower buttons to dismantle it.

Notes:

- Before mincing meat remove any bones or gristle.
- Wash the container and the top part after having minced onions or garlic.
- It is not designed for crushing ice cubes nor hard foodstuffs such as coffee beans or radishes.
- The times indicated are approximate and may vary depending on the amounts used or the degree of blending which is required.

Examples of use:

Grated cheese for pasta dishes

Blend 200 g of moderately hard cheese (Emmental, etc.) for ten second to obtain a thickly grated cheese, ideal for sprinkling over pasta dishes.

40 g. butter + 40 g. honey. Mix for 5". The ingredients should be cooled in the refrigerator to a temperature of 5°C.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always unplug the appliance before cleaning it.

Motor housing

The motor housing and the adapter for the accessories should only be wiped down with a damp cloth. Do not immerse them in water or any other liquid.

Mixing foot

Do not immerse the foot in water as this will ruin the lubrication on the bearings. Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.

Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Remove the whisk from the gear attachment.

Whisk accessory

(Mod. BP4543)

The whisk can be cleaned in the dishwasher, but wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Warning!

Never immerse the gear attachment in water and

Do not clean in the dishwasher.

Do not use steam cleaner!

Mincing accessory

(Mod. BP4544)

The jug and the blade can be washed with water and non-abrasive detergents. Do not immerse the top part in water. Clean it down with a damp cloth only.

ADVICE ON DISPOSAL:



Our goods come in optimised packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.



This product complies with EU Directive 2002/96/CE. The crossed wheeled bin symbol shown on the appliance indicates that when it comes to dispose of the product it must not be included in with household refuse. It must be taken to a special refuse collection point for electric and electronic appliances or returned to the distributor when purchasing a similar appliance. Under current refuse disposal regulations, users who fail to take discarded appliances to special refuse collection points may be penalised. Correct disposal of discarded appliances means that they can be recycled and processed ecologically, helping the environment and allowing materials used in the product to be reused. For more information on available waste disposal schemes contact your local refuse service or the shop where the product was purchased. Manufacturers and importers are responsible for ecological recycling, processing and disposal of products, whether directly or via a public system.

Your local town council can provide you with information about how to dispose of obsolete appliances.

	Maximum amounts	Preparation	Time (sec.)
Parsley	1 handful	Cut off and remove stems. Give it a few sharp knocks.	10-20
Onion	100 g	Cut into four	5-10
Garlic	2-10 cloves		5
Carrots	150 g	Chopped	10-20
Fruit / vegetables	100 g	Chopped	10-15
Baby foods	175 g	Boil, cut up into small pieces	10-20
Almonds	150 g	Whole	20-30
Butter (cubes big 1 cm) + honey	40 g + 40 g	Both ingredient must be cooled on 5 degree	5
Hard cheese	100 g	Cut up into 1 cm pieces, without rind	20-30
Hard boiled eggs	2 eggs	Cut in half	2-5 button presses
Dry bread	150 g	Cut up	15-20
Meat	200 g	Cut up into 1 cm pieces	15-25

FRANÇAIS

1. Pied démontable
2. Couteau batteur - hachoir
3. Bloc moteur
4. Interrupteur
5. Boutons d'éjection du pied
6. Bol mélanges

Accessoire hachoir

7. Bol
8. Couteau
9. Pièce supérieure
10. Engrenage
11. Batteur fouet

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire très attentivement ces instructions. Gardez-les pour un usage ultérieur.
- Connectez l'appareil uniquement à la tension indiquée sur la plaque des caractéristiques.
- Appareil apte pour utilisation alimentaire.
- Cet appareil a été conçu pour préparer des quantités normales d'aliments de la maison ou des quantités semblables dans des applications non industrielles. Les applications non industrielles sont les cuisines pour les employés de magasins, d'entreprises agricoles ou commerciales. Ces applications non industrielles comprennent également l'utilisation par les hôtes de pensions, de petits hôtels ou lieux similaires.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées
- Évitez le contact avec les parties mobiles.
- Les couteaux de cet appareil sont très aiguisés, ne les toucher surtout pas en cours de fonctionnement. N'oubliez pas qu'après avoir déconnecté l'appareil, le couteau tourne encore quelques instants de plus.
- Utilisation de l'accessoire hachoir :
 - Le fil du couteau est très aiguisé. Faites très attention pour éviter de vous blesser. Servez-vous toujours de la poignée en plastique.
 - Placez toujours le bol sur une surface plane et propre.
 - Au cours de l'utilisation, tenir fermement le mixer.
- Durant le fonctionnement de l'appareil, ne jamais introduire dans le bol d'ustensiles métalliques tels que des couteaux ou de fourchettes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil avec de l'huile chaude, les éclaboussures risquent de provoquer des brûlures.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil près de sources de chaleur et éviter que le cordon soit en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon enroulé.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance, et plus particulièrement près des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) handicapées physiques, sensorielles ou mentales ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance requises à moins d'avoir qu'une personne responsable leur ait montré la bonne façon d'utiliser l'appareil et qu'elle se soit assurée que les consignes ont bien été comprises.

- Être particulièrement vigilants avec les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le du réseau.
- Ne débrancher jamais en tirant du cordon. Ne pas laisser pendre le cordon.
- Avant de le nettoyer, vérifier si l'appareil est bien débranché.
- NE JAMAIS IMMERGER L'APAREIL DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- Les réparations et remplacements de cordon doivent être réalisés par un Service Technique Agréé, exclusivement.

FOCTIONNEMENT

Ce mixer est idéal pour la préparation de mayonnaises, purées (sauf la purée de pommes de terre), compotes, boissons, marmelades, aliments pour bébés ou pour hacher de petites quantités de noix ou d'amandes.

Pour monter le pied, introduire la partie supérieure du pied dans le trou inférieur du bloc moteur jusqu'à entendre un "clic". Pour le démonter, appuyez sur les boutons inférieurs et le pied sera automatiquement séparé du bloc moteur.

Connectez la fiche. Appuyez sur l'interrupteur pour commencer à travailler. Pour éviter les éclaboussures, il faut introduire le pied avant de mettre en marche le mixer. Pour obtenir un mélange homogène, faire bouger le pied du mélangeur à travers la préparation.

Batteur fouet avec accessoire à engrenage

Modèle BP4543

Pour battre la crème fraîche, monter les blancs en neige et pour préparer des milk-shake (lait froid, max. 8°C).

Mise en garde !

- Ne pas introduire le batteur fouet dans l'unité de base sans l'accessoire à engrenage.
- placez l'accessoire à engrenage dans l'unité de base et fixez-le sur sa position.
 - Insérez le batteur fouet dans l'engrenage et fixez-le sur sa position.
 - branchez la fiche à la prise de courant.
 - versez les ingrédients dans le bol mélangeur.
 - bien retenir l'unité principale et le bol mélangeur et appuyez sur le bouton.

ACCESSOIRE HACHOIR

Modelo BP4544 - BP4542

Les accessoires peuvent également être achetés séparément auprès d'un Service d'Assistance Technique Officiel de la marque.

- Placez le bol sur un support plat et propre.
- Accouplez le couteau.
- Introduire les aliments.
- Mettre la pièce supérieure sur le bol et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit correctement emboîtée (verrouillage de sécurité).
- Placez le bloc moteur sur le couvercle.
- Tenir fermement l'appareil d'une main tandis qu'avec l'autre, il faudra actionner l'interrupteur.
- Pour le démonter, serrez les boutons inférieurs.

Remarques :

- Avant de hacher la viande, il faut la dénerveter et la désosser.
- Après avoir haché de l'ail ou des oignons, lavez le bol et la partie supérieure.
- Non indiqué pour concasser des glaçons ou autres aliments durs tels que les grains de café et des radis.
- Les temps qui figurent dans le tableau précité sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la quantité préparée et du degré de broyage souhaité.

Exemple d'utilisation :

Fromage râpé pour les pâtes

Travaillez durant 10 secondes, 200 g de fromage d'une dureté moyenne (emmental, etc) et vous obtiendrez un fromage râpé d'une grosseur idéale pour saupoudrez vos assiettes de pâtes.

40 g de beurre + 40 g de miel. Travaillez le mélange pendant 5". Les ingrédients doivent être refroidis au réfrigérateur jusqu'à 5°C.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Bloc moteur

Le bloc moteur et l'adaptateur pour les accessoires doivent être nettoyés avec un chiffon humide. Ne jamais les introduire dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Pied pour mélanges

Ne pas introduire le pied du batteur dans l'eau car cela risquerait d'endommager la lubrification des galets. Lavez le pied du batteur dans le lave-vaisselle ou avec une brosse sous l'eau du robinet.

Essuyez le pied du batteur sur la position verticale (la lame vers le haut) pour que l'eau restant puisse s'égoutter complètement.

Détachez le batteur fouet de l'accessoire à engrenage.

Batteur fouet

(Mod. BP4543)

Le batteur fouet peut aller au lave-vaisselle. L'accessoire à engrenage est à nettoyer uniquement avec un torchon humide.

Mise en garde :

Ne pas introduire l'accessoire à engrenage dans l'eau et ne pas le mettre dans le lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de nettoyeur à pression.

Accessoire hachoir

(Mod. BP4544)

Le bol et le couteau peuvent être lavés à l'eau et avec un détergent non abrasif. Ne pas immerger la pièce supérieure dans l'eau. Nettoyez-la uniquement avec un chiffon humide.

REMARQUES CONCERNANT LE DÉPÔT/ ÉLIMINATION DES DÉCHETS



Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport. En principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'élimination des déchets.



Produit aux normes de la Directive de l'UE 2002/96/CE.

Le logo "poubelle" apposé sur l'appareil indique que tout appareil électroménager hors d'usage ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers mais être déposé dans un centre de collecte de déchets d'appareils électriques ou électroniques ou qu'il doit être remis à votre vendeur à l'occasion de l'achat d'un nouvel appareil. Il incombe à l'utilisateur de déposer lui-même l'appareil hors d'usage dans un centre de collecte spécialement prévu à cet effet, faute de quoi, celui-ci risque de se voir sanctionné pour manquement au règlement en vigueur concernant les déchets. Si l'appareil hors d'usage est correctement collecté comme déchet trié, il pourra être recyclé, traité et éliminé écologiquement évitant ainsi tout impact négatif sur l'environnement tout en contribuant au recyclage des matériaux qui composent le produit. Pour toutes informations relatives aux Services d'élimination des déchets, adressez-vous à la déchetterie de votre ville ou à votre vendeur habituel. Les fabricants et les importateurs réalisent le recyclage, le traitement et l'élimination écologique, soit directement soit par l'intermédiaire d'un système public.

Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils usagés, renseignez-vous auprès de la Mairie de votre Commune ou de la Préfecture de votre Département.

	Quantité maximale	Préparation	Temps (sec.)
Persil	1 bouquet	Couper et enlever les tiges. Appuyez plusieurs fois (coups secs)	10-20
Oignons	100 g	Couper en quatre	5-10
Ails	2-10 gousses		5
Carottes	150 g	Couper en morceaux	10-20
Fruits / légumes	100 g	Couper en morceaux	10-15
Aliments pour bébés	175 g	Faire bouillir, couper en tous petits morceaux	10-20
Amandes	150 g	Entières	20-30
Beurre (grands morceaux 1 cm) + miel	40 g + 40 g	Ces deux ingrédients sont à refroidir à 5°	5
Fromage sec	100 g	Couper en petits morceaux d'1 cm, sans la croûte	20-30
Oeufs durs	2 oeufs	Coupez en deux	2-5 appuis
Pain sec	150 g	Couper en morceaux	15-20
Viande	200 g	Couper en petits morceaux d'1 cm	15-25

PORTUGUES

1. Pé desmontável
2. Lâmina batadeira - picadora
3. Elemento motor
4. Interruptor
5. Botões para expulsão do pé
6. Copo de misturas

Acessório picador

7. Copo
8. Lâmina
9. Peça superior
10. Engrenagem
11. Batadeira de varetas

INDICAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

- Leia atentamente estas instruções. Guarde-as para futuras consultas.
- Ligue-o unicamente à tensão indicada na placa de características.
- Este aparelho está apto para uso alimentar.
- Este aparelho foi concebido para o processamento de quantidades domésticas normais para o lar ou quantidades semelhantes em aplicações não industriais. As aplicações industriais incluem cozinhas para empregados de lojas, escritórios, negócios agrícolas ou comerciais de outro tipo, bem como a utilização que possam fazer os hóspedes de pensões, pequenos hotéis e lugares semelhantes.
- Não manipule o aparelho com as mãos molhadas.
- Evite o contacto com as partes moveis.
- Não toque a lâmina durante o funcionamento, pois está muito afiada. Depois de ter desligado o aparelho, a lâmina ainda continuará a rodar durante uns momentos.
- Ao utilizar o acessório para picar:
 - O fio da lâmina está muito afiado. Actue com cuidado para evitar qualquer tipo de lesão. Utilize sempre o cabo de plástico.
 - Coloque sempre o copo sobre uma superfície plana e limpa.
 - Durante o seu uso segure com força a varinha mágica.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento não introduza utensílios metálicos, como facas ou garfos, no interior da taça.
- Não ponha o aparelho em funcionamento estando este vazio.
- Não utilize o aparelho com óleo quente, pois existirá perigo de queimadura devido a salpicos.
- Não ponha o aparelho perto de fontes de calor e evite que o cabo roce com superfícies quentes.
- Não ponha o aparelho em funcionamento estando o cabo enrolado.
- Não deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância, especialmente se existirem crianças por perto.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido instruídas relativamente ao seu uso por uma pessoa responsável.
- As crianças deverão ser vigiadas, para assegurar que não brincam com o aparelho.

- Desligue o aparelho da rede quando não estiver a utilizá-lo.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo nem deixe o cabo pendurado.
- Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
- NÃO DEVERÁ MERGULHAR O APARELHO EM ÁGUA NEM EM NENHUM OUTRO LIQUIDO.
- Não o ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observar que o aparelho não funciona correctamente.
- As reparações e mudanças de cabo deverão ser realizadas exclusivamente por um Serviço Técnico Autorizado.

FUNCIONAMENTO

A varinha mágica está preparada para a preparação de maioneses, sopas, compotas, batidos, doces, alimentos de bebés ou para picar pequenas quantidades de nozes ou amêndoas. Não deverá ser utilizada para preparar puré de batata.

Para montar o pé, introduza a parte superior do pé no orifício inferior do bloco do motor até ouvir um "click". Para desmontá-lo, aperte os botões inferiores e o pé separar-se-á automaticamente.

Ligue a ficha. Aperte o interruptor para começar a trabalhar. Para evitar salpicos, introduza o pé nos ingredientes antes de pôr a varinha mágica em funcionamento. Para conseguir uma mistura homogénea dirija o pé do misturador através da preparação.

Batedeira de varetas com acessório de engrenagem

Modelo BP4543

Para bater natas, claras em castelo e preparar batidos de leite (leite frio, máx. 8°C).

Aviso!

Não introduza a batadeira na unidade base sem o acessório de engrenagem.

- coloque o acessório de engrenagem na unidade base e fixe-o na sua posição.
- insira a batadeira de varetas na engrenagem e fixe-a na sua posição.
- ligue a ficha à tomada.
- coloque os ingredientes no copo misturador.
- fixe a unidade principal e o copo misturador e prima o interruptor.

ACESSÓRIO PARA PICAR

Modelo BP4544 - BP4542

Os acessórios também se podem adquirir individualmente no Serviço de Assistência Técnica Oficial da marca.

- Coloque o copo sobre uma superfície plana e limpa.
- Ajuste a lâmina.
- Introduza os alimentos.
- Ponha a peça superior por cima do copo e rode no sentido das agulhas do relógio, até notar que está encaixada (Bloqueio de segurança).
- Coloque o bloco do motor sobre a tampa.
- Com uma mão segure o copo enquanto que com a outra mão carregue no interruptor.
- Para desmontá-lo, aperte os botões inferiores.

Notas:

- Antes de picar a carne, retire os ossos e os nervos.

- Lave o copo e a peça superior depois de picar cebolas ou alhos.
- Não está preparada para picar cubos de gelo ou alimentos duros como grãos de café ou rabanetes.
- Os tempos indicados são uma estimativa e podem variar dependendo da quantidade e do grau de trituração desejado.

Exemplo de uso:

Queijo ralado para pratos de massa

Trabalhe durante dez segundos 200 g de queijo meio duro (Emmenthaler, etc.) para obter um queijo ralado grosso, ideal para polvilhar pratos de massa.

40 gr. de manteiga + 40 gr. de mel. Trabalhe durante 5 minutos. Os ingredientes devem ser arrefecer no frigorífico até atingirem uma temperatura de 5°C.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue sempre o aparelho antes da sua limpeza.

Bloco motor

O bloco do motor e o adaptador para os acessórios unicamente poderão limpar-se com um pano húmido. Não os introduza em água nem em nenhum outro líquido.

Pé de misturas

Não introduza o pé da batedeira na água porque irá danificar a lubrificação dos rolamentos. Lave o pé da batedeira na máquina de lavar louça ou com uma escova debaixo da torneira.

Seque o pé da batedeira em posição vertical (com a lâmina virada para cima) para que a água possa escorrer.

Retire a batedeira de varetas do acessório de engrenagens.

Batedeira

(Mod. BP4543)

A batedeira de varetas pode ser lavada na máquina de lavar louça, mas o acessório de engrenagens só pode ser limpo com um pano húmido.

Aviso:

Não introduza o acessório de engrenagens na água e não o lave na máquina de lavar louça.

Não utilize máquinas de lavar de pressão.

Acessório para picar

(Mod. BP4544)

O copo e a lâmina poderão lavar-se com água e detergentes não abrasivos. Nunca introduza a peça superior dentro de água. Limpe-a unicamente com um pano húmido.

ADVERTÊNCIAS DE DEPOSIÇÃO / ELIMINAÇÃO



Para o seu transporte, as nossas mercadorias contam com uma embalagem otimizada. Esta consiste - em princípio - em materiais não contaminantes que deveriam ser entregues como matéria prima secundária ao serviço local de eliminação de lixos.



Este produto cumpre a Directiva da UE 2002/96/CE.

O símbolo de um caixote de lixo riscado sobre o aparelho indica que o produto, quando finalize a sua vida útil, deverá deitar-se fora separado dos resíduos domésticos, levando-o a um centro de materiais residuais com separação de aparelhos eléctricos e electrónicos ou devolvendo-o ao seu fornecedor ao comprar outro aparelho similar. É ao usuário que lhe corresponde a responsabilidade de levar o aparelho a um centro de materiais residuais especiais ao finalizar a sua vida útil. Caso contrário, poderá ser sancionado em virtude dos regulamentos de materiais residuais vigentes. Se o aparelho inutilizado for recolhido correctamente como resíduo separado, poderá ser reciclado, tratado e eliminado de forma ecológica; isto evita um impacto negativo sobre o meio ambiente e a saúde, e contribui á reciclagem dos materiais do produto. Para obter mais informação sobre os serviços de materiais residuais disponíveis, contacte com a sua agência de materiais residuais local ou com a loja onde comprou o aparelho. Os fabricantes e os importadores tornam-se responsáveis pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, seja directamente ou através de um sistema público.

A sua Câmara ou Município informar-lhe-á sobre as possibilidades de deposição/eliminação para os aparelhos que já não se usam.

	Quantidade máxima	Preparação	Tempo (seg.)
Salsa	1 ramo	Cortar e retirar os talos. Dar umas pancadas em seco.	10-20
Cebolas	100 gr	Partir em quatro	5-10
Alhos	2-10 dentes		5
Cenouras	150 gr	Cortar em pedaços	10-20
Frutas / verduras	100 gr	Cortar em pedaços	10-15
Alimentos para bebês	175 gr	Ferver, cortar em troços	10-20
Amêndoas	150 gr	Inteiras	20-30
Manteiga (porções grandes 1 cm) + mel	40 gr + 40 gr	Ambos os ingredientes devem ser refrigerados a 5 °C	5
Queijo duro	100 gr	Cortar em troços de 1 cm, sem casca	20-30
Ovos cozidos	2 ovos	Partidos pela metade	2-5 pulsações
Pão duro	150 gr	Cortar em pedaços	15-20
Carne	200 gr	Cortar em troços de 1 cm	15-25

DEUTSCH

1. Herausnehmbarer Mixfuß
2. Flügelmesser
3. Motorblock
4. Schalter
5. Auswerftasten für den Mixfuß
6. Rührbehälter

Zerkleinerer

7. Behälter
8. Messer
9. Aufsatz
10. Getriebevorsatz
11. Schneebesens

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Hinweise aufmerksam und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.
- Die Netzspannung, an die das Gerät angeschlossen wird, muss den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen bzw. entsprechender Mengen in nicht gewerblichen Anwendungen bestimmt. Derartige nicht gewerbliche Anwendungen sind zum Beispiel Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen oder anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste in Pensionen, kleinen Hotels oder ähnlichen Einrichtungen.
- Das Gerät darf nicht mit feuchten Händen gehandhabt werden.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den beweglichen Teilen.
- Während des Betriebs darf das Messer nicht berührt werden, es ist sehr scharf. Nach dem Ausschalten des Geräts dreht das Messer noch eine gewisse Zeit weiter.
- Bei Verwendung des Zerkleinerers:
 - Die Schneide des Messers ist sehr scharf und muss daher vorsichtig gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Benutzen Sie immer den Plastikgriff.
 - Stellen Sie den Behälter immer auf eine ebene und saubere Fläche.
 - Halten Sie den Mixer während des Betriebs gut fest.
- Solange das Gerät in Betrieb ist, dürfen keine metallenen Gegenstände, z.B. Messer oder Gabeln, in den Rührbecher eingeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät nie leer laufen.
- Geben Sie kein heißes Öl in den Behälter, da dieses herausspritzen und zu Verletzungen führen könnte.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf und vermeiden Sie es, dass das Kabel heiße Flächen berührt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit aufgerolltem Kabel in Betrieb.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen, insbesondere nicht, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis (einschließlich Kindern) benutzt werden, außer sie wurden von einer verantwortlichen Person in der Handhabung des Gerätes unterrichtet.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, sie dürfen das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Unterbrechen Sie den Netzanschluss, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Kabel aus der Dose und lassen Sie den Anschluss nicht herunterhängen.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich bitte davon, dass der Netzanschluss unterbrochen ist.
- TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIE IN WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder eine Unregelmäßigkeit im Betrieb des Gerätes festgestellt wird.
- Reparaturen oder ein Austausch des Kabels dürfen ausschließlich von einem offiziellen Technischen Kundendienst ausgeführt werden.

FUNKTIONWEISE

Mit diesem Mixer können Mayonnaisen, Pürees, Kompotte, Mixgetränke, Marmeladen und Babynahrung zubereitet oder kleinere Mengen Nüsse oder Mandeln zerkleinert werden. Es darf nicht zur Zubereitung von Kartoffelpüree verwendet werden.

Um den Mixfuß zu montieren, führen Sie bitte den oberen Teil des Fußes in die untere Öffnung des Motorblockes ein, bis Sie ein "Klick" vernehmen. Soll der Fuß abgenommen werden, drücken Sie einfach auf die unteren Drucktasten und der Fuß wird automatisch gelöst.

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und betätigen Sie den Schalter, um mit dem Mixer zu arbeiten. Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Fuß in die Zutaten, bevor Sie den Mixer starten. Führen Sie nun den Mixfuß durch die Zutaten, um ein gleichmäßiges Mixen zu erreichen.

Schneebesens und Getriebevorsatz

Modell BP4543

Zum Schlagen von Sahne und Eiweiß, zum Zubereiten von Milchshakes (kalte Milch, max. 8°C).

Achtung!

- Setzen Sie den Schneebesens niemals ohne den Getriebevorsatz in das Gerät ein.
 - Setzen Sie den Getriebevorsatz in das Gerät, so dass er auf seiner Position einrastet und fest sitzt.
 - Setzen Sie den Schneebesens in die Verzahnung, so dass er auf seiner Position einrastet und fest sitzt.
 - Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
 - Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher.
 - Halten Sie das Gerät und den Mixbecher fest und betätigen Sie den Schalter.

ZERKLEINERER

Modell BP4544 - BP4542

Die Zubehörteile sind einzeln beim Offiziellen Technischen Kundendienst der Handelsmarke erhältlich.

- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene und saubere Fläche.
- Setzen Sie das Messer ein.
- Geben Sie die Zutaten in den Becher.
- Setzen Sie den Aufsatz auf den Behälter und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis er fest einrastet (Sicherheitsverriegelung).
- Setzen Sie nun den Motorblock auf den Deckel.

- Halten Sie den Becher mit einer Hand fest, während Sie den Schalter mit der anderen Hand betätigen.
- Zum Auseinandernehmen drücken Sie bitte auf die unteren Drucktasten.

Anmerkungen:

- Vor dem Hacken von Fleisch sind Knochen und Sehnen zu entfernen.
- Nach dem Zerkleinern von Zwiebeln und Knoblauch sind der Becher und der Aufsatz zu reinigen.
- Eiswürfel und harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen oder Rettich dürfen mit diesem Gerät nicht zerkleinert werden.
- Die angegebenen Zeiten sind Orientierungswerte und können je nach Menge und gewünschtem Zerkleinerungsgrad schwanken.

Zubereitungsbeispiel:

Griebener Käse für Nudelgerichte

Um grob geriebenen Käse zum Bestreuen von Nudelgerichten zu bekommen, zerkleinern Sie 200 g mittelharten Käse (Emmenthaler, etc.) 10 Sekunden lang.

40 Gramm Butter + 40 Gramm Honig. 5 Minuten rühren. Die Zutaten müssen im Kühlschrank auf 5°C abgekühlt werden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Unterbrechen Sie vor dem Reinigen des Geräts immer den Netzanschluss.

Motorblock

Der Motorblock und der Adapter für die Zubehörteile dürfen nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie diese Elemente niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Mixfuß

Tauchen Sie den Mixfuß niemals in Wasser; dadurch könnte die Schmierung der Lager beschädigt werden. Reinigen Sie den Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser.

Lassen Sie den Mixfuß in vertikaler Position trocknen (mit dem Messer nach oben), damit eventuell eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Nehmen Sie den Schneebesens aus dem Getriebevorsatz.

Schneebesens

(Mod. BP4543)

Der Schneebesens kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Getriebevorsatz darf jedoch nur mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Achtung!

Tauchen Sie den Getriebevorsatz niemals in Wasser und reinigen Sie ihn nicht in der Spülmaschine.

Keine Druckreiniger verwenden.

Zerkleinerer

(Mod. BP4544)

Der Behälter und das Messer können mit Wasser und nicht scheuernden Reinigungsmitteln gespült werden. Das Aufsatzteil darf nicht in Wasser eingetaucht werden. Reinigen Sie dieses Teil bitte mit einem feuchten Tuch.

ANMERKUNG ZUR ENTSORGUNG/ BESEITIGUNG



Unsere Waren sind für den Transport mit einer optimierten Verpackung versehen. Diese besteht prinzipiell aus umweltfreundlichen Materialien, die als sekundäre Rohstoffe bei den örtlichen Entsorgungsunternehmen abzugeben sind.



Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2002/96/CE.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Produkt nicht im Hausmüll sondern getrennt entsorgt werden muss. Geben Sie es zum Entsorgen in einem Zentrum zur Entsorgung elektrischer oder elektronischer Haushaltsgeräte ab oder geben Sie es bei Ihrem Vertriebshändler ab, wenn Sie ein ähnliches Gerät erworben. Der Benutzer haftet für die Entsorgung des Geräts in einem Zentrum für Sondermüll. Anderenfalls kann er gemäß der geltenden Vorschriften zur Abfallbeseitigung bestraft werden. Wird das nicht mehr benutzte Gerät korrekt der getrennten Entsorgung zugeführt, kann es recycled, behandelt und ökologisch entsorgt werden. Damit werden negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden und das Recycling der Materialien des Produktes gefördert. Nähere Informationen zu den bestehenden Entsorgungssystemen erhalten Sie bei Ihren örtlichen Entsorgungsunternehmen oder in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Hersteller und Importeure übernehmen die Verantwortung für das Recycling, die Behandlung und die ökologische Entsorgung, entweder direkt oder über öffentliche Einrichtungen.

Ihre Stadt- oder Gemeindeverwaltung wird Sie gern über die Möglichkeiten der Entsorgung nicht mehr benutzter Geräte informieren.

	Höchstmenge	Vorbereitung	Zeit (s)
Petersilie	1 Bund	Schneiden und Stiele entfernen. Leicht klopfen.	10-20
Zwiebeln	100 g	Vierteln	5-10
Knoblauch	2-10 Zehen		5
Karotten	150 g	In Stücke schneiden	10-20
Obst/Gemüse	100 g	In Stücke schneiden	10-15
Babynahrung	175 g	Kochen und in Würfel schneiden	10-20
Mandeln	150 g	Ganz	20-30
Butter (1 cm große Stücke) + Honig	40 g + 40 g	Beide Zutaten müssen auf 5°C gekühlt werden	5
Hartkäse	100 g	In 1 cm große Würfel schneiden, ohne Schale	20-30
Gekochte Eier	2 Eier	In zwei Hälften schneiden	2-5 Impulse
Trockenes Brot	150 g	In Stücke schneiden	15-20
Fleisch	200 g	In 1 cm große Würfel schneiden	15-25

MAGYAR

1. Szétszerelhető láb
2. Turmixoló - daráló kés
3. Motor blokk
4. Kapcsoló
5. A tartólabát kilökő gomb
6. Keverő pohár

Daráló alkatrészek

7. Pohár
8. Kés
9. Felső alkatrész
10. Sebességszabályozó rész
11. Habverők

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

- Olvassa el figyelmesen ez előírásokat, és tartsa meg későbbi problémák tisztázása érdekében.
- A készülék használata előtt ellenőrizze az adattáblán, hogy a készülék megadott feszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- Ez a készülék élelmészeti célra alkalmas.
- A készüléket szokásos háztartási mennyiségek feldolgozásához, vagy hasonló nem-ipari alkalmazásokhoz tervezték. A nem-ipari alkalmazás például a boltok személyzeti konyhájában, irodákban, mezőgazdasági vagy egyéb kereskedelmi üzleti létesítményekben, valamint panziókban, kis hotelekben és szállásokon történő felhasználás.
- Ne használja a készüléket vizes kézzel.
- Ne érintse a mozgó alkatrészeket.
- Ne érintse meg a kést a használat alatt, mivel ez nagyon éles. Miután kikapcsolta a készüléket a kés még forgásban marad egy kis ideig.
- A daráló alkatrész használatánál:
 - A kés éle nagyon kiélezett. Járjon el óvatosan a balesetek elkerülése érdekében. Használja mindig a műanyag fogót.
 - A poharat helyezze mindig egyenes és tiszta felületre.
 - Tartsa szilárdan a mixergépet a használat alatt.
- Ne helyezzen a tartóedénybe fém részeket, mint késeket vagy villákat, mialatt a készülék működő állapotban van.
- Ne kapcsolja be a készüléket üres állapotban.
- Ne használja a készüléket forró olajjal, mivel a kicsapódó olaj égési sérüléseket okozhat.
- Ne helyezze a készüléket forró felületek mellé, és ügyeljen arra, hogy a kábel ne érintsen meleg felületeket.
- Ne használja a készüléket feltekert kábellel.
- Ne hagyja a készüléket működése során magára. Ügyeljen rá, ha gyerekek is a közelben tartózkodnak.
- A készüléket ne használják olyan személyek (beleértve a gyerekeket), akik fizikai, érzékszervi vagy mentális sérüléseket szenvedtek, hacsak nem tanította meg őket egy felelős felnőtt a helyes használatára.
- A gyerekek felügyelet mellett használják, hogy ne játszódjanak a készülékkel.
- Húzza ki a vezetékét a konnektorból a használat után.
- Ne húzza ki a vezetékét rángatva a konnektorból, és ne hagyja a kábelt lógatott helyzetben.

• Győződjön meg tisztítás előtt arról, hogy a készülék kikapcsolt állapotban van-e.

• NE MÉRJTSE A KÉSZÜLÉKET VÍZBE, VAGY MÁS EGYÉB FOLYADÉKBA.

• Ne használja a készüléket, ha a csatlakozó kábel vagy a dugó bármilyen károsodást szenvedett, vagy ha a készülék nem működik megfelelően, illetve ha megrongálódott.

• A megsérült hálózati csatlakozót ne cserélje ki. Meghibásodás esetén forduljon a jótállási javításokkal megbízott szerviz szakembereihez.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A turmixgép alkalmas majonézek, pürék, kompótok, turmixitalok, lekvárok, bébiételek készítéséhez, vagy kisebb mennyiségű dió és mandula őrlésére. Ne használja burgonyapüré készítésére.

A láb összeszereléséhez illessze be a láb felső részét a motor blokk alsó részébe, és nyomja rá amíg hall egy kattánót. Szétszereléséhez nyomja meg az alsó részen található gombot, és így a láb automatikusan leválik.

Kapcsolja az elektromos áramra. A munka megkezdéséhez nyomja meg a kapcsoló gombot. A kicsapódás megakadályozására helyezze be a beindítás előtt a lábat. Vezesse a keverő lábat az előkészítés alatt az egyenletesebb verés érdekében.

Habverők sebességszabályozóval

BP4543 Modell

Habveréshez, tojásfehérje felveréséhez és tejturmix készítéséhez (hideg tej, max. 8 C).

Vigyázat!

Soha ne tegye a habverők az alapegységbe a sebességszabályozó nélkül.

- helyezze a sebességszabályozó részt az alapegységre és kattintsa a helyére.

- illessze a habverők a sebességszabályozó részbe, és rögzítse a helyén.

- csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz

- tegye az összetevőket a keverőtálba

- tartsa meg az alapegységet és a keverőtálat, majd nyomja meg a kapcsolót.

DARÁLÓ ALKATRÉSZ

BP4544-BP4542 modellhez

A tartozékok külön is beszerezhetők bármely Hivatalos Márkaszerzőből.

• Helyezze a poharat tiszta és egyenletes felületre.

• Szerelje fel a kést.

• Helyezze be az ételeket.

• Helyezze a felső alkatrészt a pohárra, és fordítsa el az óra járásával megegyező irányba amíg az beilleszkedik. (Biztonsági blokkolás)

• Illessze a motor blokkot a fedélre.

• Tartsa a poharat az egyik kezével, mialatt a másik kezével nyomja le a kapcsoló gombot. • A szétszereléshez nyomja meg az alsó gombokat.

Figyelem:

• A hús ledarálása előtt távolítsa el a csontokat és ínakat.

• Ha hagymát vagy fokhagymát őrölt, mossa el utána a felső alkatrészt.

• A készülék nem alkalmas jégkockák, vagy egyéb kemény étel, mint kávészemek vagy retek őrlésére.

• A fent megjelölt őrlési idő hozzávetőleges, ezen változtathat a mennyiségnek és a kívánt őrlési foknak megfelelően.

Alkalmazási példa:

Reszelt sajt tésztafélékhez

Egy ideális vastagságú a tésztafélékre jól szórható reszelt sajt eléréséhez öröljön 10 másodpercen keresztül 200 gramm közepes keménységű sajtot (ementáli, stb.).

40 g vaj + 40 g méz Keverék 5 személyre. Az összetevőket a hűtőben lehűtve kell tárolni 5°C fokon.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Kapcsolja ki a készüléket minden tisztítás előtt.

Motor blokk

A motor blokkot, és az alkatrészek adapterét csak egy vizes ruhával tisztíthatja. Ne merítse vízbe vagy más egyéb folyadékba.

Keverő láb

Ne merítse a botmixer keverőszárát vízbe, mert az károsítja a csapágyak kenését. A botmixer keverőszárát mossa el mosogatógépben vagy a csap alatt egy kefe segítségével.

A keverőszárát felállítva szárítsa meg (a keverővel felfelé), hogy a bennmaradó víz kifolyhasson.

Vegye ki a habverőt a sebességszabályozó részből.

Habverő tartozék

(BP4543 modell)

A habverőt mosogatógépben mosható, de a sebességszabályozó részt csak egy nedves törölkendővel törölje le.

Figyelem!

Soha ne merítse a sebességszabályozó részt vízbe és

Ne mossa mosogatógépben.

Ne használjon gőztisztítót!

Daráló alkatrész

(BP4544 modell)

A poharat és a kést mossa el vízzel, de ne használjon csiszoló mosogatószeret. Ne merítse a felső alkatrészt vízbe. Törölje le egy vizes ruhával.

FIGYELMEZTETÉS A KÉSZÜLÉK MEGEMMISÍTÉSÉTELLEŐEN



Az árucikkeink optimalizált csomagolásban kerülnek kiszállításra. Ez alapján a nem szennyező anyagok használatában nyilvánul meg, amelyek leadhatók a helyi hulladékörli központban másodlagos nyersanyagként.



Ez a termék megfelel a 2002/96/CE EU előírásoknak. A készüléken lévő áthúzott szemes szimbólum jelzi, hogy amikor a termék hulladékrendelkezésre kerül, nem szabad a háztartási hulladékok közé számítani. El kell szállítania egy különleges, elektronikai és elektromos készülékeknek szánt hulladékgyűjtő ponthoz, vagy vissza kell küldenie a forgalmazóhoz egy hasonló készülék beszerzésekor. Az érvényben lévő hulladékgyűjtő rendelkezések szerint, azok a felhasználók, akik kiselejtezett készülékeket nem adják le egy speciális gyűjtőpontra, büntetendők. A kiselejtezett készülékek helyes hulladékrendelkezése azt jelenti, hogy újrahasznosíthatók és ökológiailag feldolgozhatóak, vigyázva a környezetre és lehetővé téve a termékhez felhasznált anyagok újra használhatóságát. További információkért az elérhető hulladékgyűjtő pontokról forduljon a helyi hulladék központjához, vagy az üzemhez, ahol a terméket vásárolta. A gyártók és importőrök felelősek a termékek ökológiai újra hasznosításáért, feldolgozásáért és hulladékrendelkezéséért, akár közvetlenül vagy egy nyilvános rendszeren keresztül.

A helyi városi tanácsa információkkal szolgál az elavult készülékekkel kapcsolatos rendelkezésről.

	Maximum mennyiség	Előkészítés	Idő (másodperc)
Petrezselyemzöld	1 maroknyi	Vágja le és vegye le a szárát. Űtögesse meg	10-20
Hagyma	100 gr	Darabolja fel	5-10
Fokhagyma	2-10 gerezd		5
Sárgarépa	150 gr	Szeletelje fel	10-20
Gyümölcs / zöldség	100 gr	Szeletelje fel	10-15
Bébi ételek	175 gr	Főzni, szeletelni	10-20
Mandula	150 gr	Egészben	20-30
Vaj (nagy kockák 1 cm)		Mindkét összetevőt le	
+ méz	40 gr + 40 gr	kell hűteni 5°C-ra	5
Kemény sajt	100 gr	Szeletelje fel 1cm-es darabokra a héja nélkül	20-30
Főtt tojás	2 tojás	Vágja ketté	2-5 forgásig
Száraz kenyér	150 gr	Szeletelje fel	15-20
Hús	200 gr	Szeletelje fel 1cm-es darabokra	15-25

РУССКИЙ

1. Демонтируемая ножка
2. Нож для взбивания и измельчения
3. Элемент двигателя
4. Переключатель
5. Кнопка отсоединения ножки
6. Стакан для смешивания

Приспособление для измельчения

7. Стакан
8. Нож
9. Верхняя часть
10. Шестерня
11. Венчик

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте ее для последующих консультаций.
- Следует включать аппарат только в сеть с напряжением, указанным на аппарате.
- Данный аппарат пригоден для пищевых продуктов.
- Это устройство предназначено для обработки продуктов в домашних или не промышленных условиях в обычном для домашней кухни количестве. К не промышленному применению, например, относится использование в кухнях для персонала магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других коммерческих предприятий, а также использование посетителями пансионатов, небольших гостиниц и подобных жилых помещений.
- Не следует манипулировать аппарат мокрыми руками.
- Не следует дотрагиваться до подвижных частей.
- Запрещается трогать нож при функционировании аппарата, так как он очень острый. После отключения аппарата нож продолжает вращаться в течение некоторого времени.
- При использовании приспособления для измельчения:
 - Нож очень остро заточен. Проявляйте осторожность при пользовании для предотвращения пореза. Пользуйтесь всегда пластмассовой ручкой.
 - Следует располагать стакан всегда на ровной и чистой поверхности.
 - Следует крепко держать миксер при его функционировании.
- Запрещается в процессе функционирования аппарата помещать в резервуар металлические приспособления, такие как ножи или вилки.
- Запрещается приводить в действие пустой аппарат.
- Не используйте аппарат с горячим маслом, так как имеется опасность получения ожогов, при разбрызгивании.
- Не следует располагать аппарат вблизи источников тепла и допускать касание электрошнуром горячих поверхностей.
- Не следует приводить в действие аппарат с неразмотанным электрошнуром.
- Не следует оставлять функционирующий аппарат без присмотра, особенно в присутствии детей.
- Этот аппарат не должен использоваться людьми (включая детей) с физическими, сенсорными и умственными недостатками или

при отсутствии опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда они были проинструктированы компетентным лицом об использовании.

- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с аппаратом.

- При неиспользовании аппарата следует отключать его от сети.

- При отключении аппарата от сети не следует дергать за электрошнур, а также оставлять его свисающим.

- Прежде чем приступить к чистке аппарата следует убедиться, что аппарат отключен от сети.

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ АППАРАТ В ВОДУ ИЛИ ЛЮБУЮ ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ.**

- Не следует приводить в действие аппарат при поврежденных электрошнуре или вилке, а также при обнаружении отклонений в функционировании аппарата.

- Ремонт аппарата и замену электрошнура следует осуществлять, исключительно, в соответствующей ремонтной мастерской.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Миксер предназначен для приготовления майонезов, пюре, компотов, взбитых напитков, мармеладов, детских блюд, а также для измельчения небольшого количества грецких и миндальных орехов. Не следует использовать миксер для приготовления картофельного пюре.

Для монтажа ножки, поместите верхнюю часть ножки в нижнее отверстие блока двигателя до раздавания щелчка. Для демонтажа, нажмите нижние кнопки и ножка автоматически отделится.

Включите аппарат в сеть. Нажмите на кнопку приведения в действие аппарата. Для предотвращения разбрызгивания следует помещать ножку миксера в продукт до начала приведения в действие аппарата. Постепенно перемещайте ножку миксера для получения равномерного взбивания.

Венчик с шестерней

Модель ВР4543

Применяется для взбивания крема, белков яиц и молочных коктейлей (холодное молоко, не более 8°C).

Предостережение!

Ни в коем случае не вставляйте венчик в корпус без шестерни.

- установите шестерню в корпус и зафиксируйте;

- вставьте венчик в шестерню и зафиксируйте;

- вставьте сетевую вилку в розетку питания;

- положите ингредиенты в чашу миксера;

- удерживая за корпус и чашу миксера, нажмите на выключатель.

ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Модель ВР4544 - ВР4542

Насадки также можно приобрести индивидуально в Официальной Технической Службе фирмы.

- Поместите стакан на ровную, чистую поверхность.

- Вставьте нож.

- Поместите продукты.

- Установите верхнюю часть на стакан и поверните в направлении по часовой стрелке до установки на место (Предохранительная блокировка).

- Поместите блок двигателя на крышку.
- Поддерживайте стакан одной рукой, в то время как другой рукой нажимайте на переключатель.
- Для демонтажа следует нажать нижние кнопки.

Примечания:

- Прежде чем измельчить мясо, следует удалить кости и сухожилия.
- Следует мыть стакан и верхнюю часть аппарата после измельчения лука и чеснока.
- Аппарат не предназначен для измельчения кусочков льда или твердых продуктов, таких как зерна кофе или редис.
- Рекомендуемое время приблизительное и может изменяться, в зависимости от количества и степени измельчения, которое желают получить.

Пример использования:

Измельченный сыр для блюд с мучными изделиями.

Измельчите в течение десяти секунд 200 сыра средней твердости (Emmentaler и т.д.) для получения измельченного сыра, предназначенного для добавления к мучным блюдам.

40 гр. Сливочного масла + 40 гр. меда. Взбивайте в течение 5 минут. Положите продукты в холодильник до понижения их температуры до 5°.

ЧИСТКА И УХОД

Прежде чем приступить к проведению чистки аппарата, следует отключить его от сети.

Блок двигателя

Чистку блока двигателя и адаптера для приспособлений следует осуществлять только влажной тканью. Запрещается погружать их в воду или любую другую жидкость.

Смешиватель

Не опускайте основание в воду, поскольку это приведет к нарушению смазки подшипников. Основание миксера можно промывать или в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.

Основание миксера следует сушить в вертикальном положении (стороной с ножами вверх), чтобы высушить остатки воды.

Выньте венчик из шестерни.

Дополнительный венчик

(Модель ВР4543)

Венчик можно промывать в посудомоечной машине, но шестерню допускается только протирать влажной тканью.

Предупреждение!

Не опускайте шестерню в воду, и не чистите ее в посудомоечной машине.

Не используйте для чистки пароочиститель!

Приспособление для измельчения (Мод. ВР4544)

Стакан и нож могут мыться в воде и при помощи небрызговых моющих средств. Запрещается погружать верхнюю часть в воду. Следует протирать ее только влажной тканью.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СДАЧЕ/ВЫБРОСУ УПАКОВКИ И СТАРЫХ АППАРАТОВ



Наши товары поставляются в оптимизированной упаковке. В ней в основном использованы экологически чистые материалы, которые должны сдаваться в местную службу утилизации отходов в качестве вторичного сырья.



Данное изделие соответствует нормам директивы ЕС 2002/96/СЕ. Символ перечеркнутого контейнера для мусора на колесиках, имеющийся на приборе, означает, что, когда наступит время избавиться от ненужного прибора, он не должен помещаться вместе с бытовыми отходами. Он должен быть доставлен в специальное место утилизации отходов электрических и электронных приборов или возвращен продавцу при покупке нового подобного прибора. В соответствии с действующими нормами утилизации отходов пользователи, не доставившие ненужные приборы в специальные места утилизации отходов, могут быть оштрафованы. Правильная отдельная утилизация выброшенных приборов означает, что они могут быть рециклированы, переработаны или уничтожены экологически чистым способом, не загрязняющим окружающую среду, не оказывающим негативное воздействие на здоровье людей и позволяющим повторно использовать материалы, из которых был изготовлен прибор. Для получения более подробной информации об имеющихся программах утилизации отходов обращайтесь в местную службу утилизации отходов или в магазин, в котором был приобретен прибор. Производители и импортеры несут ответственность за экологически чистую утилизацию, переработку и уничтожение выброшенных приборов напрямую или посредством государственной системы.

Местные муниципальные власти могут предоставить информацию о порядке сдачи/уничтожения ненужных приборов.

	Максимальное количество	Приготовление	Время (сек.)
Петрушка	1 пучок	Отрезать и удалить стебли. Ударить несколько раз всухую.	10-20
Лук	100 г	Порезать на четыре части	5-10
Чеснок	2-10 дольки		5
Морковь	150 г	Порезать на куски	10-20
Фрукты / овощи	100 г	Порезать на куски	10-15
Блюда для детей	175 г	Прокипятить, порезать на кусочки.	10-20
Орехи	150 г	Цельные	20-30
Масло (большой кубик 1 см) + мед	40 г + 40 г	Оба ингредиента должны быть охлаждены до 5°C	5
Твердый сыр	100 г	Порезать на кусочки в 1 см, без корки	20-30
Вареные яйца	2 яйца	Порезать пополам	2-5 биения
Твердый хлеб	150 г	Порезать на куски	15-20
Мясо	200 г	Порезать на кусочки в 1 см	15-25

ČESKY

1. Snímatelný nástavec
2. Šlehačí a krájecí nůž
3. Motorová část
4. Spínač
5. Tlačítko na odpojení nástavce
6. Mixovací nádoba

Nástavec na krájení

7. Nádoba
8. Nůž
9. Vrchní díl
10. Spojovací mechanismus
11. Spojovací mechanismus

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Přečtěte si pečlivě návod k obsluze. Uschovejte ho pro případné konzultace.
- Spotřebič zapojte pouze na síť, jejíž napětí odpovídá hodnotám, uvedeným v tabulce s technickými údaji.
- Spotřebič je vhodný pro zpracování potravin.
- Tento přístroj byl navržen pro zpracování běžných množství používaných v domácnosti nebo pro množství podobné používané při neprofesionálním zpracování. Neprofesionální zpracování zahrnuje použití přístroje v kuchyni pro zamátnutí, v obchodech, kancelářích, zemědělských podnicích nebo v jiných obchodních podnicích, jakož i jeho využití hosty v pronajatých apartmánech, malých hotelích a podobných zařízeních.
- Nedotýkejte se spotřebiče vlhkými rukama.
- Nesahejte na pohyblivé díly.
- Při mixování se nedotýkejte nože, neboť je velmi ostrý. Po vypnutí spotřebiče mějte na paměti, že nůž se ještě určitou dobu točí.
- Při použití nástavce na krájení věnujte pozornost tomu, že:
 - Břit nože je velmi ostrý, a proto nasazujte nůž opatrně, aby jste se neporanili. Používejte vždy rukojeť z umělé hmoty.
 - Nádobu vždy pokládejte na rovný a čistý povrch.
 - Při mixování přidržujte mixér pevně v rukou.
- Při mixování nevkládejte do nádoby žádné kovové náčiní, například, nože nebo vidličky.
- Nezapínejte mixér, je-li nádoba prázdná.
- Nepoužívejte v mixéru horký olej, protože by mohl vystříknout a způsobit vám popáleniny.
- Nepokládejte spotřebič do blízkosti tepelných zdrojů a dbejte, aby se přívodní kabel nikdy nedotýkal horkého povrchu.
- Neuvádějte spotřebič do chodu se svinutým kabelem.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zejména jsou-li v jeho blízkosti děti.
- Tento přístroj nesmí být používán osobami (včetně dětí) s fyzickým, smyslovým nebo mentálním handicapem, pokud nebyly poučeny o správném používání zodpovědnou dospělou osobou.
- Nedovolte dětem hrát si s přístrojem.
- Po použití odpojte spotřebič ze sítě.
- Neodpojujte spotřebič ze sítě trhnutím přívodního kabelu ani ho nenechávejte volně viset.

- Před zahájením údržby se přesvědčte, zda je spotřebič odpojen ze sítě.
- **NENÍ DOVOLENO VKLÁDAT SPOTŘEBIČ DO VODY ANI DO JINÉ KAPALINY.**
- Zjistíte-li závadu v chodu spotřebiče nebo vadu na přívodním kabelu či zástrčce, přestaňte mixér používat.
- Opravu a výměnu přívodního kabelu jsou oprávněni provádět pouze pracovníci autorizované opravy.

POUŽITELNOST

Mixér je vhodný pro přípravu majonéz, kaší, ovocných puré, mléčných koktejlů, marmelád, dětských pokrmů nebo na mletí menšího množství ořechů či mandlí. Není vhodný pro přípravu bramborových kaší.

Nástavec se připevňuje tím způsobem, že ho vrchní část zasunete do spodního otvoru motorového dílu a kliknutím necháte zapadnout. Přejete-li si nástavec sejmout, stiskněte spodní tlačítka a nástavec se samočinně odpojí.

Zapojte spotřebič do sítě. Stiskněte spínač, aby se spotřebič uvedl do chodu. Snažte se zabránit možnému vystříknutí tím, že nejdříve zasunete metlu nebo nůž do zpracovávané směsi a potom teprve uvedete do chodu mixér. Při mixování pohybujte nástavcem, aby se směs rozmixovala rovnoměrně.

Typový mixér, ůlehač se spojovacím mechanismem

Model BP4543

Pro ůlehání ůlehačky, ůlehání bílků a přípravu mléčných koktejlů (studené mléko, max. 8°C).

Upozornění!

- Nikdy nevkládejte ůlehačí metlu do základní jednotky bez spojovacího mechanismu.
- nasajte spojovací mechanismus na základní jednotku a usaďte ho do správné polohy.
- vloďte ůlehačí metlu do spojovacího mechanismu a usaďte ji do správné polohy.
- zástrčku přístroje zapojte do sítě.
- vloďte ingredience do míchací nádoby.
- přidržte základní jednotku a míchací nádobu a stiskněte spínač.

NÁSTAVEC NA KRÁJENÍ

Modelu BP4544 - BP4542)

Příslušenství lze také zakoupit jednotlivě v každém oficiálním servisním středisku značky.

- Postavte nádobu na rovný a čistý povrch.
- Zasuňte nůž.
- Vložte potraviny.
- Umístěte vrchní díl na nádobu a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud se neujistíte, že správně zapadl (bezpečnostní zablokování).
- Na víko umístěte motorový díl.
- Jednou rukou přidržujte nádobu a druhou stiskněte spínač.
- Při sejmutí stiskněte spodní tlačítka.

Poznámka:

- Než začnete krájet maso na kostičky, odstraňte kosti a šlachy.
- Po krájení cibule nebo drcení česneku pečlivě omyjte mixovací nádobu a vrchní díl.

- Mixér není vhodný na drcení ledu a tvrdých potravin, například, kávových zrn nebo kořenové zeleniny.
- Uvedená doba přípravy jednotlivých potravin je stanovena odhadem a může se měnit podle potřebného množství a hrubosti rozmixování.

Příklad použití:

Strouhání sýru na posypání těstovin

Zvolíte-li středně tvrdý sýr (ementál apod.), strouhejte 200 gramů po dobu deseti vteřin a získáte dokonale nastrohaný sýr k posypání těstovin.

40 g másla + 40 g medu. Míchejte 5 minut. Přísady by měly být zchlazeny v ledničce na teplotu 5°C.

PŘÍPEVNĚNÍ NA ZEĎ

(Modely BP4544)

Rozhodnete-li se pro připevnění na zeď, vyvrtajte dva otvory a vložte do nich přiložené hmoždinky a skobíčky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Při čištění odpojte spotřebič vždy ze sítě.

Motorová část

Motorová část a přechodový díl pro příslušenství lze čistit pouze vlhkým hadříkem. Nevkládejte je do vody ani do jiné kapaliny.

Mixovací nástavec

Nikdy nevkládejte tyč mixéru do vody, protože mýkce dojde k poškození namazání ložisek. Umkvejte tyč mixéru v mýkce na nádobí nebo kartáčkem pod kohoutkem.

Vysuňte tyč mixéru ve vertikální poloze (nožem vzhůru), aby mohla vytéct voda, která zůstala uvnitř.

Sejměte Ulehačí metlu ze spojovacího mechanismu.

Ulehačí metla

(Mod. BP4543)

Ulehačí metlu je možné umkvat v mýkce na nádobí, ale spojovací mechanismus je nutné čistit pouze vlhkou utěrkou.

Upozornění:

Neponořujte spojovací mechanismus do vody a neumkvejte ho v mýkce na nádobí.

Nepoukívejte tlakové křídélko.

UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE



Naše výrobky jsou baleny do optimalizovaného obalu, určeného pro přepravu. Tento obal je tvořen převážně ekologicky nezávadnými materiály, které by měly být odloženy jako druhotná surovina do příslušné sběrné odpadů.



Tento výrobek splňuje požadavky Normy EU 2002/96/CE.

Na spotřebiči je umístěn symbol přeškrtnuté popelnice. Tento symbol upozorňuje spotřebitele na povinnost odložit při likvidaci tento výrobek mimo domácí odpad. K tomuto slouží sběrný elektrických a elektronických spotřebičů či je možno vrátit jej do prodejny při koupi nového spotřebiče.

Spotřebitel je povinen při likvidaci odložit tento spotřebič do sběrné. V případě neplnění tohoto nařízení může podle platných nařízení dojít k postihu spotřebitele. Spotřebič určený k likvidaci, který byl odevzdán jako tříděný odpad, může být recyklován či odstraněn ekologickým způsobem. Tato aktivita zabraňuje negativnímu dopadu na životní prostředí a podporuje recyklaci použitých materiálů.

Informace o místech, které poskytují tyto služby vám poskytnou místní organizace či obchod, ve kterém byl spotřebič zakoupen. Výrobci a dovozci těchto výrobků jsou zodpovědění za jejich recyklaci a ekologickou likvidaci (přímo či prostřednictvím místních služeb).

Informace o možnostech odložení /odstranění spotřebičů určených k likvidaci do vhodných sběrů obdržíte na radnici či na městském úřadě.

	Maximální množství (vt)	Příprava	Doba přípravy
Petržel	1 svazek	Odkrojte stonky. Tupou stranou nože několikrát naklepejte.	10-20
Cibule	100 g	Rozčvrtte.	5-10
Česnek	2-10 stroužků		5
Mrkev	150 g	Nakrájejte na kousky.	10-20
Ovoce/zelenina	100 g	Nakrájejte na kousky.	10-15
Dětské pokrmy	175 g	Uvařte a nakrájejte na kostičky.	10-20
Mandle	150 g	Vložte celé.	20-30
Máslo (kostky o velikosti 1 cm) + med	40 g + 40 g	Obě přísady musí být schlazeny na 5 stupňů Celsia	5
Tvrdý sýr	100 g	Odřízněte kůrku a nakrájejte na cm kostičky.	20-30
Vařená vejce	2 ks	Rozřízněte napůl.	2-5 stisků
Tvrdý chléb	150 g	Rozkrájejte na kousky.	15-20
Maso	200 g	Nakrájejte na cm kostičky.	15-25

БЪЛГАРИЯ

1. Подвижен накрайник
2. Нож за пасиране-кълцане
3. Двигателна кутия
4. Ключ
5. Бутон за освобождаване на накрайника
6. Кана за разбъркване

Приставка за кълцане

7. Контейнер
8. Нож
9. Горна част кълцане
10. Предавка
11. Бъркалка за разбиване

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете инструкциите внимателно. Запазете ги за бъдеща справка.

- Свързвайте уреда само към напрежението, посочено на табелката с характеристиките на уреда.

- Този уред е подходящ за използване с хранителни продукти.

- Този уред е предназначен за обработка на продукти в домашни или непромишлени условия в обичайни за домашната кухня количества. Непромишлените приложения включват например употреба в кухни за служители в магазини, офиси, селскостопански и други търговски предприятия, както и използване от гости в пансиони, малки хотели и други подобни жилищни помещения.

- Никога не работете с уреда с мокри ръце.

- Избягвайте контакт с движещите се части.

- Не докосвайте ножа по време на работа, тъй като е много остър. След изключване на уреда, ножът продължава да се върти за няколко секунди.

- Когато използвате приставката за кълцане:

- Ръбът на ножа е много остър. Внимавайте много, когато работите с него, за да не се порежете. Винаги използвайте пластмасовата дръжка.

- Винаги слагайте контейнера върху чиста, равна повърхност.

Дръжте пасатора стабилно по време на употреба.

- Никога не пхайте метални прибори като ножове или вилници вътре в купата, докато уредът работи.

- Не използвайте уреда на сухо.

- Не използвайте уреда с горещо масло. Тъй като съществува опасност от изгаряне поради пръскане.

- Не поставяйте уреда близо до източници на топлина и не позволявайте на кабела да се допира до горещи повърхности.

- Не включвайте уреда, ако кабелът е все още навит.

- Не оставяйте уреда включен без наблюдения, особено ако има деца наблизо.

- Този уред не трябва да се използва от лица (включително деца) с понижени физически, психически и сетивни способности освен ако са инструктирани от отговорно възрастно лице как да използват уреда правилно.

- Не позволявайте на деца да играят с уреда.

- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате.

- Никога не дърпайте електрическия кабел, когато го изваждате от контакта, и не оставяйте щепсела да виси свободно.

- Уверете се, че уредът е изключен от електрическата мрежа преди да започнете да го почиствате.

- НЕ ПОТАПАЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГА ТЕЧНОСТ.

- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени или ако забележите, че уредът не работи правилно.

- Поправките и смятаната на кабел трябва да се извършват изключително и само от лицензиран технически сервизен център.

РАБОТА С УРЕДА

Пасаторът е подходящ за приготвяне на майонеза, пюре, компоти, шейкове, конфитюри, бебешки храни, както и за нарязване на малки количества орехи и бадеми. Не трябва да се използва за приготвяне на картофено пюре..

За да поставите накрайника, пхнете горната част на накрайника в отвора върху долната част на двигателната кутия, докато се чуе изщракване. За да го свалите, натиснете долните бутони навътре и накрайникът ще се извади автоматично.

Пхнете щепсела в електрическия контакт. Натискане ключа, за да започнете работа. За да не пръска, пхнете накрайника в храната, преди да включите пасатора. Движете пасиращия накрайник в храната, за да се получи гладка смес.

Бъркалка с предавка

Модел ВР4543

За разбиване на сметана, яйчен белтък и млечни шейкове (студено мляко, макс. 8 С)

Внимание!

Никога не поставяйте бъркалката в корпуса на уреда без предавката.

- поставете предавката в корпуса и я застопорете.

- пухнете бъркалката в предавката и я застопорете.

- вкарайте щепсела в контакта.

- поставете продуктите в каната на миксера.

- дръжте корпуса и каната и натиснете копчето.

ПРИСТАВКА ЗА КЪЛЦАНЕ

Модел ВР4544 - ВР4542

Приставките могат да се закупят и поотделно от всеки официален технически сервизен център за марката.

- Поставете контейнера върху чиста, равна повърхност.

- Пхнете ножа.

- Поставете храната.

- Поставете горната част към контейнера и я завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато застане на позиция (Предпазно заключване).

- Поставете двигателната част към капака.

- Дръжте контейнера с една ръка и управлявайте ключа с другата.

- Натиснете долните бутони, за да я отстраните.

Забележки:

- Преди да кълцате месо, отстранете всички кокали и хрущяли.

- Измийте контейнера и горната част след рязане на лук и чесън.

- Не е конструиран за разбиране на кубчета лед или твърди храни като кафе на зърна или реплички.
- Посочените времена са приблизителни и може да варира в зависимост от използваните количества и желаната степен на пасиране.

Примери за използване

Настъргано сирене за макаронени ястия.

Поставете 200 гр. средно твърдо сирене в пасатора (Emmental, и т.н.) за десет секунди, за да получите едро смляно сирене, идеално за поръсване на макаронени ястия.

40 гр. масло + 40 гр. мед. Бъркайте 5". Охладете съставките в хладилника до 5°C.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА

Винаги изключвайте уреда преди да започнете да го почиствате.

Двигателна кутия

Двигателната кутия и адаптерът за приставките трябва да се забърсват само с влажна кърпа. Не ги потапяйте във вода или друга течност.

Пасирац накрайник

Не потапяйте накрайника във вода, тъй като това ще повреди смазката на лагерите. Измийте накрайника на пасатора в съдомиялна машина или с четка под течаща вода.

Изсушете накрайника на пасатора във вертикално положение (страната с ножовете да гледа нагоре), за да може да се изкапи всичката вода.

Извадете бъркалката от предавката.

Бъркалка

(Модел BP4543)

Бъркалката може да се мие в съдомиялна машина, но предавката следва да се забърсва само с влажна кърпа.

Предупреждение!

Никога не потапяйте предавката във вода

Не я мийте в съдомиялна.

Не използвайте парочистачка!

Приставка за кълцане (Модел BP4544)

Можете да измиете каната и ножа с вода и неабразивен препарат за миене. Не потапяйте горната част във вода. Почистете я само с влажна кърпа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА СКЛАДИРАНЕ / ИЗХВЪРЛЯНЕ



Опаковките на нашите продукти са висококачествени. Това по-съществува означава, че се използват безвредни за околната среда материали, които е препоръчително да се предадат на пункт за вторични суровини.



Този продукт отговаря на директивата на ЕС 2002/96/СЕ. Зачеркнатият символ, изобразяващ кофа за боклук на колелца, означава, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с отпадъците от домакинството. Трябва да се предаде на специален пункт за събиране на изхвърлени от употреба електрически и електронни уреди или да се върне на дистрибутора, когато купувате подобен уред. Според сега действащите разпоредби за изхвърляне на отпадъци, потребителите, които не предадат изхвърлени от употреба уреди на някой от специалните пунктове за събиране на отпадъци, могат да бъдат глобени. Правилното изхвърляне на излезли от употреба уреди означава, че те могат да бъдат рециклирани и преработени екологично. Това помага за опазването на околната среда и позволява повторната употреба на материали, използвани в уреда. За повече информация относно съществуващите програми за изхвърляне на отпадъци се свържете с местната служба по отпадъци или с магазина, откъдето сте закупили продукта. Производителите и вносителите отговарят за екологичното рециклиране, преработване и изхвърляне на продуктите, пряко или посредством обществената система.

Информация за това, как да изхвърлите уред, излязъл вече от употреба, можете да получите от местния Градски съвет.

	Максимално количество	Подготовка	Време (сек.)
Магданоз	1 шепа	Нарежете и отстранете стъблата. Чукнете го няколко пъти силно	10-20
Лук	100 гр.	Нарежете го на четири	5-10
Чесън	2-10 скилидки		5
Моркови	150 гр.	Нарязани	10-20
Плодове/зеленчуци	100 гр.	Нарязани	10-15
Бebешка храна	175 гр.	Сварете, нарежете на малки парчета	10-20
Бадеми	150 гр.	Цели	20-30
Масло (1 см големи парчета) + мед	40 гр + 40 гр	Двете съставки трябва да бъдат охладени до 5°C	5
Твърдо сирене	100 гр.	Нарежете на парчета от 1 см, без външната кора.	20-30
Твърдо сварени яйца	2 яйца	Нарежете ги на половинки	2-5 натискания на бутона
Сух хляб	150 гр.	Нарежете го	15-20
Месо:	200 гр.	Нарежете го на парчета от 1 см	15-25

ROMÂN

1. Picior demontabil
2. Cuțit pentru bătut- măcinat
3. Element motor
4. Întrerupător
5. Buton pentru expulzarea piciorului
6. Recipient pentru amestec

Accesoriu pentru măcinat

7. Recipient
8. Cuțit
9. Piesa superioară
10. Grup de angrenare
11. Tel

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați-le pentru viitoare consultații.
- Conectați doar la tensiunea indicată pe placa cu caracteristici.
- Acest aparat este apt pentru uz alimentar.
- Acest aparat este conceput pentru procesarea cantităților uzuale dintr-o gospodărie sau a cantităților similare din aplicațiile neindustriale. Aplicațiile neindustriale includ, de exemplu, utilizarea în bucătăriile pentru angajați, în magazine, birouri, agricultură și alte activități comerciale, precum și utilizarea de către oaspeții în pensiuni, hoteluri mici și alte clădiri rezidențiale similare.
- Nu manipulați aparatul cu mâinile ude.
- Evitați contactul cu părțile mobile.
- Nu atingeți cuțitul pe timpul funcționării, deoarece este foarte ascuțit. Când se deconectează aparatul, cuțitul continuă să se miște câteva clipe.
- La folosirea accesoriului pentru macinat :
 - Muchea cuțitului este foarte ascuțită. Procedați cu multă atenție pentru a evita orice fel de leziune. Folosiți întotdeauna mânerul de plastic.
 - Așezați întotdeauna recipientul pe o suprafață netedă și curată.
 - Susțineți cu putere aparatul pe durata folosirii.
- Nu introduceți ustensile metalice cum ar fi cuțite sau furculițe în interiorul recipientului în timp ce aparatul funcționează.
- Nu puneți să funcționeze aparatul în gol.
- Nu folosiți aparatul cu ulei cald, deoarece există pericol de arsuri datorită stropirilor.
- Nu așezați aparatul în apropierea surselor de căldură și evitați atingerea de către cablu a suprafețelor calde.
- Nu faceți să funcționeze aparatul cu cablul încolăcit.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune fără supraveghere , mai ales în apropierea copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale numai dacă au fost instruite în ceea ce privește utilizarea corectă de către un adult responsabil.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Deconectați aparatul de la rețea când nu se folosește.
- Nu deconectați niciodată trăgând de cablu și nu lăsați conexiunea să atârne.

• Înainte de a-l curăța verificați că aparatul este deconectat.

• NU TREBUIE SĂ SCUFUNDAȚI APARATUL ÎN APĂ SAU ORICE ALT LICHID.

• Nu-l puneți în funcțiune cu cablul sau priza stricate sau dacă observați că aparatul nu funcționează corect.

• Reparațiile și schimbările de cablu trebuie realizate în mod exclusiv de către un Serviciu Tehnic Autorizat.

FUNCTIONAREA

Aparatul este adecvat pentru pregătirea maionezelor, pureurilor, compoturilor, pentru bături care se bat, marmelade, alimente pentru sugari sau pentru a măcina mici cantități de nuc sau migdale.

Nu trebuie folosit pentru a pregăti pure de cartofi.

Pentru montarea piciorului introduceți partea superioară a acestuia în orificiul inferior al corpului motorului până când se aude un «click». Pentru a-l demonta, apăsați butoanele inferioare și piciorul se separă automat.

Introduceți în priză. Apăsați întrerupătorul pentru a începe lucrul. Pentru a evita stropiri introduceți piciorul în ingrediente înainte de a pune aparatul în funcțiune. Ghidați piciorul pentru amestec prin materialul de pregătit pentru a realiza un bătut uniform.

Tel cu grup de angrenare

Model BP4543

Pentru a bate cremă, albușuri de ou sau cocteil de lapte (lapte rece, temperatura maximă 8°C).

Atenție!

Nu introduceți niciodată telul în bază fără grupul de angrenare.

- puneți grupul de angrenare pe unitatea de bază și blocați-l în poziție.

- introduceți telul în grupul de angrenare și blocați-l în poziție.

- introduceți ștecherul în priză

- puneți ingredientele în vasul de amestecare

- apucați unitatea de bază și vasul de amestecare și apăsați comutatorul.

ACCESORIU PENTRU MACINAT

Modelul BP4544 - BP4542

Accesoriile pot fi achiziționate și individual la orice centru de service tehnic al mărcii.

• Așezați recipientul pe o suprafață netedă și curată.

• Cuplați cuțitul.

• Introduceți alimentele.

• Puneți piesa superioară deasupra recipientului și rotiți în sensul acelor ceasornicului până când observați că s-a fixat. (Blocaj de siguranță).

• Așezați elementul motor pe capac.

• Susțineți recipientul cu o mână, în timp ce cu cealaltă apăsați pe întrerupător.

• Pentru demontare, apăsați pe butoanele inferioare.

Notă:

Înainte de a măcina carnea, scoateți oasele și tendoanele.

Curățați recipientul și piesa superioară după tocarea cepei sau a usturoiului.

Aparatul nu este indicat pentru a măcina gheață sau alimente tari cum ar fi boabe de cafea sau ridichi.

Durata timpului indicat este estimativă și poate varia în funcție de cantitatea și gradul de măcinare dorit.

Exemplu de folosință :

Brânză rasă pentru feluri cu paste făinoase.

200 gr. de brânză de o duritate medie (Emmenthaler, etc.) timp de zece secunde, pentru a obține o brânză rasă ideală pentru a presăra peste feluri de mâncare din paste făinoase.

40 g unt + 40 g miere. Mixati timp de 5". Ingredientele trebuie răcite în frigider la o temperatură de 5°C.

CURĂȚIREA SI PĂSTRAREA

Scoateți din priză și demontați piciorul.

Blocul motor

Blocul motor și adaptorul pentru accesoriile se pot curăți doar cu o cârpă umedă. Nu introduceți în apă sau orice alt lichid.

Piciorul de amestecuri

Nu introduceți piciorul în apă deoarece se va deteriora lubrifiantul rulmenților.

Spălați piciorul blenderului în mașina de spălat vase sau cu o perie sub apă curentă.

Uscăți piciorul blenderului în poziție verticală (fața lamei blenderului în sus) astfel încât apa rămasă în interiorul acestuia să se poată scurge în afară.

Scoateți telul de pe grupul de angrenare.

Accesoriile tel

(Mod. BP4543)

Telul poate fi spălat în mașina de spălat vase, dar ștergeți grupul de angrenare numai cu o cârpă umedă.

Atenție!

Nu scufundați niciodată grupul de angrenare în apă și

Nu îl spălați în mașina de spălat de vase!

Nu folosiți aparate de curățare cu abur!

Accesoriu pentru măcinat (Mod. BP4544)

Recipientul și cuțitul se pot spăla cu apă și detergenți neabrazivi. Nu scufundați piesa superioară în apă. Curățiți-o doar cu o cârpă umedă.

SFATURI PENTRU DEPOZITARE/ELIMINARE



Produsele noastre se livrează în ambalaje optimizate. Acest lucru înseamnă practic că ambalajul este fabricat numai din materiale care nu contaminează și care trebuie predate serviciului local de gestionare a deșeurilor pentru a fi utilizate ca materie primă secundară.



Acest produs respectă Directiva UE 2002/96/CE. Simbolul pubelei tăiate cu un X de pe aparat indică faptul că atunci când aparatul nu mai este util, acesta nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile casnice. Aparatul trebuie dus la un centru special de colectare a deșeurilor electrice și electronice sau returnat distribuitorului atunci când cumpărați un aparat similar. Conform reglementărilor în vigoare privind deșeurile, utilizatorii care nu duc aparatele uzate la centrele speciale de colectare pot fi sancționați. Dezafectarea corectă a aparatelor electrocasnice uzate înseamnă că acestea pot fi reciclate și procesate ecologic, ajutând la protejarea mediului și permițând reutilizarea materialelor. Pentru mai multe informații contactați serviciul local de gestionare a deșeurilor sau magazinul de la care ați cumpărat aparatul. Fabricanții și importatorii sunt responsabili pentru reciclarea, procesarea și defaectarea în mod ecologic a produselor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

Consiliul dvs. local vă poate furniza informații despre modul în care puteți defaecta aparatele de care nu mai aveți nevoie.

	Cantitate maximă	Pregătire	Timp (sec.)
Pătrunjel	o legătură	Tăiați și aruncați tulpinele. Dați niște lovituri în gol.	10-20
Ceapă	100 gr.	Tăiați în sferturi.	5-10
Usturoi	2-3 căței		5
Morcovi	150 gr.	Tăiați bucăți	10-20
Fructe/Legume	100 gr.	Bucăți.	10-15
Alimente pentru Sugari	175 gr.	Fierte, tăiate bucăți	10-20
Migdale	150 gr.	Întregi	20-30
Unt (cuburi de 1 cm) + miere	40 gr + 40 gr	Ambele ingrediente trebuie răcite la 5°C	5
Brânză tare	100 gr.	Tăiată bucăți de 1 cm, fără	
Ouă fierte	2 ouă	Tăiate jumătăți	2-5 pulsații
Pâine tare	150 gr.	Bucăți	15-20
Carne	200 gr.	Bucăți de 1 cm	15 -25

ملاحظات:

تنبيه:

لا تضعوا أكسسوار الدولاب المُسنّن في الماء ولا تغسلوه في الجلاية.
لا تستعملوا آلة تنظيف بالضغط.

مكمل الفرم

(نوع BP4544)

يمكن غسل الكوب وسكين الفرم بالماء ومحلات غير حارقة. لا تدخل الجزء الأعلى في الماء. نظفها فقط بثور مبلل.

مثال للإستعمال:

جين مبروش لأطباق المعكرونة.

قم بفرم 200 غرام جين متوسط الصلابة لمدة 10 ثواني للحصول على جين مبروش غليظ ملائم لرشه فوق أطباق المعكرونة.

تنبيهات حول الإيداع والتخلص من الجهاز

بضائعنا تتوفر على أحسن تغليف وتعبئة أثناء نقلها. التغليف والتعبئة مصنوعين من مواد غير ملوثة يجب تسليمها للمصلحة البلدية للتخلص من الأزيل.



هذا المنتج يطبق تعليمة الإتحاد الأوروبي CE/2002/96.

رمز صندوق الأزيل الموشوم على الجهاز يشير إلى أن المنتج يجب التخلص منه، بعد إنتهاء حياته العملية، مفصولا عن الأزيل المنزلية بتوصيله إلى مركز النفايات الخاص بالأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية أو بإعادته إلى الموزع عند شراء جهاز مماثل. المستعمل هو المسؤول عن توصيل الجهاز إلى مركز النفايات الخاصة بعد إنتهاء حياته العملية. في حالة عدم القيام بهذا قد يتعرض لعقوبة بناء على قوانين التخلص من النفايات الجاري بها العمل. إذا تم التخلص من الجهاز المستعمل بطريقة مضبوطة كنافية مفصلة، فقد يعاد إستغلاله بطريقة بيئية، بحيث يتم تفادي وقع سلبي على البيئة والصحة ويعاد إستغلال أجزاء الجهاز. للحصول على معلومات إضافية حول مراكز التخلص من النفايات قم بالإتصال بمركز التخلص من النفايات المحلي أو بالمحل الذي إشتريت منه الجهاز. الصناعيين والمستوردين يتحملون المسؤولية عن إعادة الإستغلال والتخلص البيئي للجهاز سواء بطريقة مباشرة أو من خلال مرفق عمومي.



بلديتك ستخبرك عن إمكانيات إيداع والتخلص من الأجهزة المستعملة.

40 غرام من الزبدة + 40 غرام من العسل. أدلك الخليط لمدة 5 ثواني. المقومات يجب وضعها في الثلاجة لتبرد تحت 5 درجات حرارية.

التنظيف والمحافظة

أفضل الجهاز دائما عن قاعدة الربط الكهربائي قبل تنظيفه.

العنصر المحرك

العنصر المحرك ومكيف المكملات يتم تنظيفهما فقط بثور مبلل. لا تدخله في الماء أو في أي سائل آخر.

رجل التخليط

لا تضعوا قاعدة الخفاقة في الماء لأن ذلك قد يضرّ بتشحيم وسادات المحامل. اغسلوا القاعدة في الجلاية أو تحت ماء الحنفية الجاري، بواسطة فرشاة.

اسحبوا قاعدة الخفاقة بشكل عامودي (بحيث تبقى الملعقة موجهة إلى أعلى) لكي يخرج الماء الذي يكون قد علق في داخلها.

اسحبوا الخفاقة المزودة بقضبان من أكسسوار الدولاب المُسنّن.

تقافخ دّوزم نابضقب

(طراز BP4540)

يمكن غسل الخفاقة المزودة بقضبان في الجلاية، بيد أنه يجب تنظيف أكسسوار الدولاب المُسنّن بخرقة رطبة فقط.

التوقيت (بالثواني)	التهيئة	الكمية القصوى	بقونوس
10-20 ثانية	أقطع وأزل السيقان. قم بعدة ضربات حادة.	1 قبيضة	بقونوس
5-10 ث	قم بتقطيعها	100 غرام	بصل
5 ث		10-2 رؤوس	ثوم
10-20 ث	قم بتقطيعها	150 غرام	جزر
10-15 ث	قم بتقطيعها	100 غرام	فواكه/خضر
10-20 ث	اسلقها وقطعها قطع صغيرة	175 غرام	أطعمة الأطفال
20-30 ث	كامل	150 غرام	لوز
5 ثانية	يجب تبريد المكونات على حرارة 5 درجات مئوية	40 غرام + 40 غرام	زبدة (مكعبات كبير ة قياس 1 سم) + عسل
20-30 ث	قطع من 1 سم دون قشرة	100 غرام	جين صلب
2-5 دقائق	قطعها من النصف	2 بيضتان	بيض مسلوق
15-20 ث	قم بتقطيعه	150 غرام	خبز صلب
25-15 ث	قطع من 1 سم	200 غرام	لحم

- قبل الشروع في تنظيف الجهاز تأكد من أنه مفصول عن التيار الكهربائي.
- لايجب إدخال الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.
- لاتقم بتشغيل الجهاز إذا كان الخيط الكهربائي أو الوصلة الكهربائية مضرورين أو إذا لاحظت أن الجهاز لايشغل بصفة مضبوطة.
- الإصلاحات وتغيير الخيط الكهربائي يجب أن تقوم بهما بالخصوص المصلحة التقنية المرخصة.

طريقة الإستعمال

الخلاطة صالحة لتهيئ المايونيز، الحساء، فاكهة مطبوخة، خليط فواكه، المربي، أطعمة الأطفال أو لفرم كميات صغيرة من اللوز أو الجوز. لايجب إستعمال الجهاز لإعداد حساء البطاطس.

للقيام بتركيب الرجل المخلطة، أدخل الجزء العلوي للرجل في الثقب الأسفل لقلاب المحرك حتى تسمع صوت التثبيت. للقيام بآلة الرجل اضغط على الأزرار السفلية. الرجل ستنفصل عن الجهاز أوتوماتيكيا.

إربط الوصلة الكهربائية بقاعدة الربط الكهربائي. اضغط على مفتاح التشغيل للشروع في الإستعمال. لكي تتجنب تطاير الأطعمة أدخل الرجل المخلطة في مكونات الأطعمة قبل تشغيل الآلة المخلطة. قم بتوجيه الرجل المخلطة وسط مكونات الأطعمة للحصول على تخليط موحد.

خفاقة مُزوَّدة بقضبان مع أكسسوار الدولاب المُسنن

طراز BP4543

لحقق القشدة وبيض البيض وتحضير خضيب الحليب (حليب بارد، بخرارة قصوى 8 درجات مئوية).

تحذير!

لا تدخلوا الخفاقة المُزوَّدة بقضبان في الوحدة القاعدية من دون أكسسوار الدولاب المُسنن.

- ضعوا أكسسوار الدولاب المُسنن في الوحدة القاعدية وثبّثوه في وضعيته.

- أدخلوا الخفاقة المُزوَّدة بقضبان في الدولاب المُسنن وثبّثوا هذا الأخير في وضعيته.

- أوصلوا القابض بالتيار.

- ضعوا المُكوّنات في وعاء المزج.

- ثبّثوا الوحدة الرئيسية ووعاء المزج واضغطوا على زرّ التشغيل.

مكمل الفرغ

(مسلم مع نوع BP4542 - BP4544)

يمكن الحصول على المكملات الإضافية منفردة عند مصالح الصيانة التقنية الرسمية لعلامة المنتج.

• ضع الكوب فوق مساحة مسطحة ونظيفة.

• ركب السكين.

• أدخل الأطعمة.

• قم بوضع الجزء الأعلى فوق الكوب ثم أدركه في إتجاه عقارب الساعة حتى تحس بأنه قد ثبت (تثبيت السلامة).

• قم بوضع قالب المحرك فوق الغطاء.

• أبيض على الكوب بيد وقم بالضغط على مفتاح التشغيل باليد الأخرى.

• للقيام بازالته اضغط على الأزرار السفلية.

1. رجل قابلة للإزالة

2. سكين الخلط - الفرغ

3. العنصر المحرك

4. مفتاح تشغيل

5. زر إزالة الرجل

6. كوب التخليط

7. مكمل الفرغ

8. سكين

9. جزء علوي

10. الدولاب المُسنن

11. خفاقة مُزوَّدة بقضبان

تعليمات الأمان

• إقرأ بتعمّن تعليمات الإستعمال. حافظ عليها لمراجعتها في المستقبل.

• إربط الجهاز فقط بالطاقة الكهربائية المشار إليها في صفحة البيانات.

• هذا الجهاز قابل للإستعمال الغذائي.

• لقد تمّ تصميم هذا الجهاز لتحضير كمّيات طعام منزلية اعتيادية من المنزل أو كمّيات مشابهة ضمن استعمالات غير صناعية. وتشمل الاستعمالات غير الصناعية المطابخ الخاصة بموظفي المحال التجارية والمكاتب والمؤسسات الزراعية أو التجارية من نوع آخر، بالإضافة إلى استعمالها من قبل ضيوف النزول والفنادق الصغيرة والأماكن المشابهة لها.

• لاتستخدم الجهاز بالأيدي مبللة.

• تجنب لمس العناصر المتحركة.

• لاتلمس السكين أثناء إستعمال الجهاز لأنها مشحونة جدا. بعد فصل الجهاز عن التيار السكين تظل تدور لبعض لحظات.

• عند إستعمال مكمل الفرغ:

- حد السكين مشحون جدا. قم بتركيبه بإحتراس لتجنب حدوث جروح. إستعمل دائما المقبض البلاستيكي.

- قم دائما بوضع الكوب فوق مساحة مسطحة ونظيفة.

- أمسك الخلاطة بإحكام أثناء إستعمالها.

• لاتدخل أدوات حديدية كالسكاكين والشوكات بداخل الكوب أثناء إستعمال الجهاز.

• لاتقم بتشغيل الجهاز فارغا.

• لاتستعمل الجهاز بالزيت الساخن لوجود خطر الإحتراق بسبب تطاير الزيت.

• لاتقم بوضع الجهاز بالقرب من مصادر للحرارة وتجنب لمس الخيط الكهربائي لمساحات ساخنة.

• لاتشغل الجهاز والخيط الكهربائي ملفوفا.

• لاتترك الجهاز مشتغلا بدون مراقبة وخاصة بالقرب من الأطفال.

• لايجب إستخدام هذا الجهاز من طرف أشخاص (إضافة للأطفال) قدراتهم الجسمية أو الحسية أو العقلية ناقصة أو لا يتوفرون على الخبرة أو المعرفة إلا إذا تم إرشادهم إلى إستعمال الجهاز من طرف شخص مسؤول.

• يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

• قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند عدم إستعماله.

• لاتفصل الجهاز عن قاعدة الربط الكهربائي عن طريق جر الخيط الكهربائي ولاتترك هذا الأخير معلقا.

ufesa
estás en casa

.BSH Electrodomésticos España, S.A

CIF A-28-893550
C/ Itaroa, nº 1, 31.620 HUARTE (Navarra)
España

36-11



recycled paper 100%