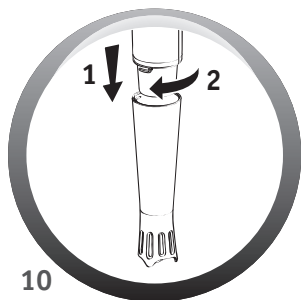
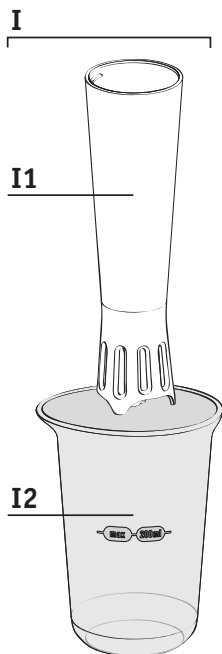




- PL
- CS
- SK
- SL
- SR
- HR
- RO
- BG
- HU
- BS
- RU
- UK
- LV
- LT
- ET



I Blender do majonezu

- I1 Blender do majonezu
- I2 Pojemnik

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi urządzenia: nieprawidłowa obsługa urządzenia, niezgodna z instrukcją obsługi, zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.

- Sprawdzić, czy napięcie domowej instalacji elektrycznej jest zgodne z napięciem wymaganym do pracy urządzenia.

Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania jeżeli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia.
- Należy wyłączyć urządzenie zaraz po zakończeniu użytkowania lub przed czyszczeniem.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. W tym przypadku, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Oprócz czyszczenia i bieżącej konserwacji, wszelkie inne czynności obsługowe powinny być wykonywane przez autoryzowany serwis.

- Nigdy nie dotykać poruszających się, ruchomych części **RYS. 9**
- Należy zachować ostrożność podczas operowania ostrymi nożami blendera do majonezu (I1) i podczas czyszczenia. Są one bardzo ostre.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilającego czy wtyczki do wody lub innych płynów.
- Kabel zasilający urządzenia nie powinien zwisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Należy dopilnować, aby kabel nigdy nie znajdował się w pobliżu nagrzewających się elementów urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi, ani się z nimi nie stykał.
- Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie używać urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa, muszą być one wymieniane obowiązkowo przez autoryzowany serwis (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Ze względów bezpieczeństwa, należy używać tylko oryginalnych akcesoriów i części zamiennych dostosowanych do urządzenia i dostarczonych przez producenta lub autoryzowany serwis.
- Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (włączając dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały urządzenia do zabawy.
- Nie pozwalać dzieciom używać bez nadzoru stopy miksującej.
- Nie wolno dopuścić aby długie włosy, szale, krawaty itp. zwisały nad urządzeniem lub jego dodatkowym wyposażeniem w trakcie używania.
- **Jeśli w czasie użytkowania urządzenie "blokuje się", wyłączyć je, odłączyć z prądu i sprawdzić, czy używana przystawka nie jest przepelniona. Jeżeli tak, wyjąć produkty blokujące urządzenie, obchodząc się ostrożnie z nożami.**
- **Urządzenie jest wyposażone w system zabezpieczający przed przegrzewaniem. W razie przegrzania, urządzenie wyłączy się. Należy wówczas, przed ponownym użyciem, pozostawić urządzenie do ostudzenia na około 20 minut.**
- Przed przystąpieniem do wymiany akcesoriów lub przed manipulowaniem częściami poruszającymi się podczas funkcjonowania urządzenia, należy je wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.

UŻYTKOWANIE

- Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić akcesoria w wodzie z płynem. Opłukać i dokładnie osuszyć.

Blender do majonezu:

- Zamocuj blender do majonezu (I1) na bloku silnika (A) **Rys. 10.**
- Akcesorium blendera do majonezu umożliwia wykonanie wszystkich rodzajów sosów (majonez, tatarski, aioli, winegret, sos na bazie jogurtu ...).

Majonez:

- Wbij żółtko jajka do pojemnika (I2).

- Dodaj jedną łyżkę ostrej musztardy i jedną łyżkę octu lub soku z cytryny.
- Dodaj olej nie przekraczając poziomu max wskazanego na pojemniku.
- Wstaw płasko blender na dno pojemnika (tak, aby nóż akcesorium był w kontakcie z żółtkiem jajka), przytrzymaj pojemnik i uruchom prędkość Turbo przez minimum 5 sekund, a następnie podnieś delikatnie blender pozostawiając go uruchomionym. Następnie możesz zakończyć robienie sosu wykonując ruchy tam i z powrotem, aby ujednolicić potrawę.
Maksymalny czas użytkowania: 30 sekund.
- Dla uzyskania udanych przepisów blender do majonezu musi być zawsze używany ze swoim pojemnikiem.
- Zaleca się czyszczenie zaraz po użyciu.
- Uwaga! Nie używaj blendera ekspres do majonezu do wykonywania innych potraw niż sosy, nie jest on odpowiedni do miksowania np. zupy.

CZYSZCZENIE

- **Posługuj się ostrożnie nożem, jest bardzo ostry.**
- Odłącz urządzenie od zasilania przed każdym czyszczeniem.
- Wyczyścić przystawkę do majonezu zaraz po użyciu w następujący sposób :
 1. Opłukać przystawkę ciepłą wodą w celu usunięcia jak największej ilości osadu z urządzenia.
 2. Uruchomić urządzenie na prędkości Turbo przez 10-15 sekund w dużym pojemniku wypełnionym 150 ml ciepłej wody z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń (przy większej ilości wody istnieje ryzyko rozchlapania płynu)
 3. Wymienić wodę w pojemniku na ciepłą wodę, powtórzyć wyżej wymienione czynności.
- W celu dobrego oczyszczenia urządzenia należy stosować się do wyżej wymienionych czynności.
- Mycie urządzenia w zmywarce lub tradycyjne mycie w zlewie można traktować, jako czynności dodatkowe, ale nie są one wystarczające.
- Wszystkie części i akcesoria do miksera można myć w zmywarce za wyjątkiem silnika (A). Nie wolno zanurzać silnika (A) w wodzie. Można czyścić go wilgotną gąbką.
- Nie należy używać szorstkich gąbek lub przedmiotów zawierających części metalowe.
- W przypadku zabarwienia akcesoriów przez żywność (marchew, pomarańcze ...) przetrzyj je szmatką nasączoną w oleju kuchennym, a następnie wykonaj rutynowe czyszczenie.

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!



❶ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi

➡ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

POPIS

I Nástavec na majonézu

I1 Nástavec na majonézu

I2 Nádoba na mixování

CS

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtěte návod: nesprávné použití zbavuje výrobce jakékoliv odpovědnosti.

- Ujistěte se, že napájecí napětí vašeho přístroje odpovídá napětí ve vaší elektroinstalaci.

Při jakémkoliv chybném připojení k síti zaniká záruka.

- Váš přístroj je určen výhradně pro domácí použití a používání uvnitř bytu.
- Přístroj vždy vypojte ze sítě, pokud ho necháváte bez dozoru a před sestavením, rozložením nebo čištěním.
- Po použití přístroje a před jeho čištěním jej odpojte od elektrické sítě.
- Jestliže přístroj nefunguje správně nebo jestliže byl poškozen, nepoužívejte jej. V takovém případě se obraťte na smluvní servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).
- Běžnou údržbu a čištění přístroje provádí zákazník, jakýkoliv jiný zásah musí provádět smluvní servisní středisko.
- Nikdy se nedotýkejte rotujících dílů (nože...).

OBR. 9

- Při manipulaci s ostrými noži nástavce na majonézu (I1) a při jejich mytí je třeba postupovat

- opatrně. Jsou opravdu velmi ostré.
- Příklad, napájecí šňůru nebo zástrčku nikdy nedávejte do vody ani do žádné jiné tekutiny.
 - Napájecí šňůru nenechávejte viset v dosahu dětí.
 - Napájecí šňůra nikdy nesmí být v blízkosti nebo v kontaktu se zahřátými částmi přístroje, v blízkosti zdroje tepla nebo na ostré hraně.
 - Jsou-li přírodní kabel nebo zástrčka poškozeny, přístroj nepoužívejte. Vyhněte se jakémukoliv nebezpečí a povinně je nechte vyměnit ve smluvním servisním středisku (viz seznam v servisní příručce).
 - V zájmu vlastního bezpečí používejte pouze příslušenství a náhradní díly, které jsou určeny pro váš přístroj.
 - Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sníženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá.
 - Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
 - Nenechte děti používat tyčový mixér bez dozoru.
 - Dohlédněte, aby se během provozu nad přístrojem nebo jeho příslušenstvím nenacházely dlouhé vlasy, šály, kravaty apod.
 - **Pokud se během přípravy pokrmu váš přístroj „zablokuje“, přístroj vypněte, odpojte jej od zdroje napájení a zkontrolujte, zda použité**

příslušenství není příliš plné. Je-li tomu tak, vyjměte potraviny zabraňující chodu přístroje a dávejte přitom pozor na ostré nože.

- Váš přístroj je vybaven pojistkou proti přehřátí. V případě přehřátí se přístroj vypne. V takovém případě nechte přístroj asi 20 minut vychladnout a poté jej opět můžete používat.
- Před výměnou jednotlivých dílů příslušenství nebo před přiblížením se k dílům, které se zapnutém stavu pohybují, přístroj vždy vypněte a odpojte od napájení.

POUŽITÍ

- Před prvním použitím příslušenství omyjte mýdlovou vodou. Opláchněte a pečlivě osušte.

Nástavec na majonézu :

- Nasadte nástavec na majonézu (I1) na blok motoru (A) **Obr. 10**.
- S příslušenstvím nástavec na majonézu budete moci vyrábět všechny druhy omáček (majonézu, tatarskou omáčku, omáčku aioli, vinaigrette, omáčky na bázi jogurtu...).

Majonéza:

- Do nádoby na mixování (I2) vložte jeden vaječný žloutek.
- Přidejte jednu polévkovou lžici ostré hořčice a jednu polévkovou lžici octa nebo citronové šťávy.
- Přidejte olej, aniž byste překročili rysku maxima vyznačenou na nádobě na mixování.
- Přiložte nástavec ke dnu nádoby na mixování (tak, aby byl nůž příslušenství v kontaktu s vaječným žloutkem), přidržujte nádobu a uveďte do chodu alespoň na 5 vteřin při rychlosti Turbo. Pak nástavec ve směsi stále za chodu mírně zvedněte. Omáčku můžete dokončit pohyby sem a tam, abyste docílili stejnorodosti.

Maximální doba použití: 30 vteřin.

- Pro zaručeně povedené recepty je nezbytné používat nástavec na majonézu výhradně s příslušnou nádobou na mixování.
- Doporučujeme umývat bezprostředně po použití.
- Pozor, nástavec na majonézu nepoužívejte na nic jiného než na omáčky. Zejména není vhodný k mixování polévek.

ČIŠTĚNÍ

- **S nožem zacházejte opatrně, je velmi ostrý.**
- Před jakýmkoli čištěním přístroj odpojte z napájecí sítě.
- Nástavec na majonézu je třeba umýt následujícím způsobem co nejdříve po použití:
 1. Opláchněte nástavec na majonézu pod teplou tekoucí vodou, odstraní tak největší množství zbývajících přípravků.
 2. Spusťte na rychlost Turbo a nechte spuštěné po dobu 10 až 15 vteřin ve velké nádobě 800 ml obsahující 150 ml (nad 150 ml hrozí riziko vystříknutí) teplé vody a několik kapek přípravku na mytí nádobí.
 3. Nalijte do nádoby znovu teplou vodu a poté spusťte nástavec za stejných podmínek jako výše.
- Pro správné vyčištění dodržujte výše uvedené instrukce.
- Mytí v myčce nebo ve dřezu jsou doplňkové činnosti, ale samy o sobě nestačí.
- Všechny součásti a příslušenství mixéru lze mýt v myčce s výjimkou bloku motoru (A). Blok motoru (A) nikdy neponořujte do vody. Můžete ho očistit lehce navlhčenou houbičkou.
- Nepoužívejte abrazivní houbičky ani předměty s kovovými částmi.
- Pokud se vám příslušenství obarví potravinami (mrkev, pomeranče ...), otřete je hadříkem napuštěným jedlým olejem a pak omyjte jako obvykle.

Podílejte se na ochraně životního prostředí!



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

POPIS

I Majonézový mixér

I1 Majonézový mixér

I2 Pohár

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

SK

Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte návod na použitie: výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za použitie, ktoré nie je v súlade s návodom na používanie.

- Skontrolujte, či napájacie napätie vášho prístroja skutočne zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete.

Na škody spôsobené nesprávnym zapojením sa záruka nevzťahuje.

- Tento prístroj je určený iba na domáce použitie a na používanie vo vnútri domu.
- Vždy prístroj odpojte z elektrickej siete, keď ho nechávate bez dozoru či pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Prístroj odpojte z elektrickej siete, keď ho prestanete používať a keď ho čistíte.
- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje alebo ak bol poškodený. V danom prípade sa obráťte na autorizované servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Akýkoľvek zásah, iný ako je čistenie a pravidelná údržba, ktorú robí klient, musí vykonať autorizované servisné stredisko.
- Nikdy sa nedotýkajte rotujúcich častí (nožov...).

OBR. 9

- Je potrebné byť opatrný pri manipulácii s ostrými čepeľami majonézového expresného mixéra (I1) a pri čistení. Sú veľmi ostré.
- Prístroj, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Napájací kábel nenechávajte v dosahu detí.
- Napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s teplými časťami prístroja, v blízkosti zdroja tepla alebo ostrého rohu.
- Ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené, prístroj nepoužívajte. Aby ste sa vyhli akémukoľvek riziku, nechajte ich vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Kvôli vlastnej bezpečnosti používajte iba príslušenstvo a náhradné diely, ktoré sú prispôbené pre tento prístroj. Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo osoba, ktorá ich vopred poučí o používaní tohto prístroja.
- Je vhodné dohliadať na deti, aby ste si boli istí, že sa s týmto prístrojom nehrajú.
- Nenechávajte používať deti ponorný mixér bez dohľadu.
- Nenechajte visieť dlhé vlasy, stuhy, kravaty atď. nad prístrojom alebo príslušenstvom v prevádzke.

- Ak sa tento prístroj „zablokuje“ počas prípravy jedla, prístroj vypnite, odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či nie je upchaté používané príslušenstvo. V danom prípade vyberte potraviny, ktoré blokujú prevádzku, a pri vyberaní dávajte pozor na nože.
- Tento prístroj je vybavený bezpečnostným systémom proti prehriatiu. V prípade prehrievania sa prístroj vypne. V danom prípade prístroj nechajte pred opätovným použitím 20 minút chladnúť.
- Pred výmenou príslušenstva alebo ak sa chcete dotknúť častí, ktoré sa pri prevádzke pohybujú, prístroj vypnite a odpojte od zdroja napájania.

POUŽITIE

- Pred prvým použitím umyte príslušenstvo mydlovou vodou. Dôkladne ho opláchnite a nechajte úplne vyschnúť.

Majonézový mixér:

- Upevnite majonézový mixér (I1) na blok motora (A) **Obr. 10**
- Príslušenstvo pre majonézový mixér vám umožní pripraviť všetky druhy omáčok (majonézové, horčicové, cesnakové, zálievky, jogurtové...).

Majonéza:

- Rozbite vaječný žĺtok do pohára (I2).
- Pridajte jednu polievkovú lyžicu pikantnej horčice a lyžicu octu alebo citrónovej šťavy.
- Pridajte trochu stolového oleja bez toho, aby ste prekročili maximálnu úroveň naplnenia na pohári.
- Pritlačte mixér oproti dnu pohára (tak, aby sa nôž príslušenstva dostal do kontaktu s vaječným žĺtkom), pridržte pohár a zapnite Turbo rýchlosť po dobu aspoň 5 sekúnd. Potom pomaly vyberte mixér zo zmesi, pokiaľ je prístroj ešte v chode. Môžete potom pokračovať ďalej pre homogenizovanie omáčky. Maximálna prevádzková doba: 30 sekúnd.
- Pre úspešné recepty sa musí majonézový mixér vždy používať s jeho konkrétnym pohárom.
- Odporúčame vám vyčistiť mixér ihneď po každom použití.

- Upozornenie: Nepoužívajte majonézový mixér na iné účely ako prípravu omáčok, najmä nie je vhodný na miešanie polievok.

ČISTENIE

- **Zaobchádzajte s čepeľou opatrne, je veľmi ostrá.**
- Odpojte spotrebič pred akýmkoľvek čistiacimi činnosťami.
- Príslušenstvo pre majonézu je nutné vyčistiť ihneď po použití nasledovným spôsobom:
 1. Opláchnite príslušenstvo pre majonézu pod tečúcou teplou vodou na odstránenie zvyškov, ktoré zostali na príslušenstve.
 2. Nechajte príslušenstvo pracovať na Turbo rýchlosti 10 až 15 sekúnd vo veľkom 800 ml pohári, ktorý obsahuje 150 ml (nad 150 ml môže vystreknúť) teplej vody s niekoľkými kvapkami prípravku na riad.
 3. Vymeňte vodu v pohári za horúcu vodu a potom spustíte príslušenstvo rovnakým spôsobom, ako je uvedené vyššie.
- Ak chcete dosiahnuť dobré vyčistenie, postupujte podľa vyššie uvedených pokynov.
- Umytie v umývačke alebo tradičné umývanie v dreze sú doplnkové činnosti, ktoré však nie sú v žiadnom prípade postačujúce.
- Všetky diely a príslušenstvo vášho mixéra je možné umývať v umývačke, okrem bloku motora (A). Nikdy neponárajte blok motora (A) do vody. Môžete ho vyčistiť vlhkou špongiou.
- Nepoužívajte drhnúce špongie alebo predmety obsahujúce kovové časti.
- V prípade zafarbenia vášho príslušenstva jedlom (mrkva, pomaranče...) vyleštite ho handričkou namočenou do kuchynského oleja a potom vykonajte bežné čistenie.

Podieľajme sa na ochrane životného prostredia!



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

OPIS

I Blender za pripravo majoneze

- I1 Blender za pripravo majoneze
- I2 Posodica

VARNOSTNI NASVETI

Pred prvo uporabo naprave pazljivo preberite navodila za uporabo: Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za nepravilno uporabo izdelka.

- Preverite ali napajalna napetost naprave ustreza napetosti vaše električne napeljave.

Napačna priključitev na omrežno napajanje razveljavi garancijo.

- Vaša naprava je namenjena izključno za uporabo v gospodinjstvu in v notranjosti hiše.
- Vedno izklopite napravo iz elektrike, kadar je zamenjana in preden jo montirate, demontirate ali očistite.
- Takoj, ko napravo prenehate uporabljati, kot tudi med čiščenjem, jo izključite iz omrežnega napajanja.
- Ne uporabljajte naprave, če ne deluje pravilno ali če je poškodovana. V takem primeru se obrnite na pooblaščen servisni center (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Vsak poseg razen čiščenja in običajnega vzdrževanja s strani kupca mora izvajati pooblaščen servisni center.
- Nikoli se ne dotikajte premikajočih se delov (noži...). **FIG 9**

SL

- Pri ravnanju z ostrimi rezili blenderja za pripravo majoneze (I1) in pri čiščenju bodite pazljivi, saj so rezila izjemno ostra.
- Naprave, napajalnega kabla ali vtikača ne postavljajte v vodo ali drugo tekočino.
- Napajalnega kabla ne pustite viseti tako, da ga lahko dosežejo otroci.
- Napajalni kabel se nikoli ne sme nahajati v bližini ali v stiku z vročimi deli naprave, blizu vira toplote ali na ostrem robu.
- Če sta napajalni kabel ali vtikač poškodovana, ne uporabljajte naprave. Da preprečite nevarnost, naj vam ju obvezno zamenjajo v pooblaščenem servisnem centru (glejte knjižico s seznamom servisnih centrov).
- Zaradi varnosti uporabljajte samo nastavke in nadomestne dele, ki so prilagojeni vaši napravi.
- Naprava ni predvidena za uporabo s strani oseb (kamor so vključeni tudi otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, ali oseb, ki nimajo izkušenj z napravo, oziroma je ne poznajo, razen če oseba, ki odgovarja za njihovo varnost, poskrbi za nadzor ali za predhodno usposabljanje o uporabi naprave.
- Poskrbeti je treba za nadzor otrok in preprečiti, da se igrajo z napravo.
- Kadar mešalnik uporabljajo otroci, jih mora pri tem nadzorovati odrasla oseba.
- Ne dopustite, da dolgi lasje, šali, kravate itd., visijo nad napravo ali nad dodatkom, kadar sta v uporabi.

- Če se naprava med izdelavo pripravka "blokira", jo zaustavite, odklopite z omrežnega napajanja in preverite, da se uporabljeni nastavek ni zamašil. V takem primeru odstranite živila, ki blokirajo nastavek in pri tem zelo pazite na nože.
- Naprava je opremljena z zaščito proti pregretju. V primeru pregretja se bo naprava izključila. V takem primeru pustite, da se naprava ohlaja okrog 20 minut, potem pa jo lahko ponovno uporabite.
- Pred zamenjavo nastavkov ali preden se približate delom, ki se premikajo med obratovanjem, zaustavite napravo in jo izključite iz omrežnega napajanja.

SL

UPORABA

- Pred prvo uporabo dodatke umijte z milom in vodo. Temeljito jih izplaknite in osušite.

Blender za pripravo majoneze:

- Blender za pripravo majoneze (I1) namestite na blok motorja (A) **Fig. 10**.
- Dodatek blenderja za pripravo majoneze vam omogoča pripravo vseh vrst omak (majoneza, gorčična omaka, česnova omaka, solatni preliv, omake, narejene na osnovi jogurta ...).

Majoneza:

- Rumenjak dajte v posodico (I2).
- Dodajte eno jedilno žlico močne gorčice in eno jedilno žlico kisa ali limoninega soka.
- Dodajte malo kuhinjskega olja, pri čemer ne smete preseči nivoja, označenega na posodici.
- Blender pritisnite ob dno posodice (tako, da je rezilo dodatka v stiku z rumenjakom), primite posodico in vključite Turbo hitrost za najmanj 5 sekund. Ko naprava še vedno deluje, blender počasi vzemite iz zmesi. Nato lahko nadaljujete z uporabo, da dobite enotno omako.

Maksimalni čas delovanja: 30 sekund.

- Če želite, da vam recepti uspejo, morate blender za pripravo majoneze vedno uporabiti skupaj z njegovo posebno posodico.
- Priporočljivo je, da blender umijete takoj po uporabi.
- Pozor! Blenderja za pripravo majoneze ne uporabljajte za druge namene, kot je priprava omak, zlasti pa blender ni primeren za miksanje juhe.

ČIŠČENJE

- **Z rezilom ravnajte previdno, saj je zelo ostro.**
- Pred čiščenjem napravo izključite.
- Pomembno je, da po uporabi očistite dodatek za pripravo majoneze, kot je opisano v nadaljevanju:
 1. Sperite dodatek za pripravo majoneze pod toplo vodo iz pipe, da odstranite čim več ostankov.
 2. V veliko 800-mililitrsko posodico vlijte 150 ml (pri več kot 150 ml obstaja nevarnost brizganja) tople vode in nekaj kapljic sredstva za čiščenje posode ter pustite dodatek delovati pri turbo hitrosti za 10 do 15 sekund.
 3. Zamenjajte vodo v posodici z vročo vodo in pustite dodatek delovati isto kot prej.
- Za pravilno čiščenje sledite navodilom zgoraj.
- Pomivanje v pomivalnem stroju ali običajnem koritu sta dodatni obliki čiščenja, vendar ne zadostujeta.
- Vse dele in dodatke blenderja lahko perete v pomivalnem stroju, razen bloka motorja (A). Blok motorja (A) nikoli ne smete potopiti pod vodo. Lahko ga očistite z vlažno krpo.
- Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali predmetov, ki vsebujejo kovinske delce.
- V primeru, da vaše dodatke obarva hrana (korenje, pomaranče ...), jih zdrgnite s krpo, pomočeno v kuhinjsko olje, nato pa nadaljujte z običajnim čiščenjem.

Sodelujmo pri varovanju okolja!



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

OPIS

I Štapni mikser pravljenje majoneza

I1 Štapni mikser pravljenje majoneza

I2 Posuda

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Pažljivo pročitajte uputstvo pre prve upotrebe aparata: u slučaju upotrebe koja nije u skladu sa uputstvom za upotrebu, proizvođač se oslobađa svake odgovornosti.

- Proverite da li napon za napajanje aparata odgovara naponu u vašem domaćinstvu.

U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava.

- Vaš aparat namenjen je isključivo za upotrebu u domaćinstvu.
- Uvek isključite aparat iz struje kada ga ostavljate bez nadzora, pre sklapanja i rasklapanja i pre čišćenja.
- Isključite aparat iz struje čim ste prestali da ga koristite ili kada ga čistite.
- Nemojte upotrebljavati aparat ukoliko ne funkcioniše ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlašćenom servisu (pogledajte spisak u garantnom listu).
- Svaka druga intervencija, osim redovnog čišćenja i održavanja, treba da se obavlja u ovlašćenom servisu.
- Nikada ne dodirujte delove u pokretu (noževe...).

SR

FIG 9

- Potreban je oprez prilikom rukovanja oštrim noževima štapnog miksera pravljenje majoneza (I1) kao i prilikom čišćenja. Noževi su veoma oštri.
- Ne potapajte aparat, kabl za napajanje ili utikač u vodu, niti u bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi na dohvrat ruke deci.
- Kabl za napajanje ne sme nikada biti u blizini, niti u kontaktu sa vrućim delovima aparata, u blizini izvora toplote ili na oštrom uglu.
- Nemojte koristiti aparat ako su kabl za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbegavanja svake opasnosti, obavezno ih zamenite u ovlašćenom servisu (pogledajte spisak u garantnom listu).
- Radi Vaše bezbednosti, koristite samo pribor i rezervne delove prilagođene svom aparatu.
- Nije predviđeno da aparat koriste deca, kao ni hendikepirane osobe, niti lica bez iskustva ili poznavanja. Mogu ga koristiti jedino ukoliko su pod nadzorom osobe zadužene za njihovu bezbednost.
- Obavezno nadzirite decu da se ni u kom slučaju ne igraju aparatom.
- Nemojte da puštate decu da koriste štapni mikser bez nadgledanja.
- Vodite računa da vam za vreme upotrebe nad aparatom ne visi duga kosa, marama, kravata itd.
- **Ukoliko Vam aparat „blokira“ tokom pravljenja neke od smesa, zaustavite ga, isključite iz struje i proverite da li je upotrebljeni dodatak zaglavljen. Oslobodite ga hrane koja blokira,**

ali dobro obratite pažnju na noževe.

- **Vaš aparat poseduje bezbednosni sistem protiv pregrevanja. Ako se pregrejao, Vaš aparat prekida rad. Ostavite ga nekih 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počnite sa upotrebom.**
- **Zaustavite rad aparata i isključite ga iz struje pre zamene dodatka ili pre diranja delova koji su pokretni tokom rada.**

UPOTREBA

SR

- Pre prve upotrebe operite dodatke toplom vodom i deterdžentom. Dobro ih isperite i osušite.

Štapni mikser pravljenje majoneza:

- Štapni mikser pravljenje majoneza (I1) postavite na blok motora (A), **Fig. 10**.
- Dodatna oprema štapnog miksera pravljenje majoneza omogućava vam da napravite sve vrste sosova (majonez, sos sa senfom, sos sa belim lukom, preliv za salatu, sosove sa jogurtom i slično).

Majonez:

- U posudu (I2) stavite žumance.
- Dodajte jednu supenu kašiku jakog senfa i jednu supenu kašiku sirćeta ili limunovog soka.
- Dodajte malo jestivog ulja pazeći da ne premašite nivo napunjenosti koji je označen na posudi.
- Štapni mikser pritisnite o dno posude (tako da nož stope miksera dođe u kontakt sa žumancetom), držite posudu i uključite „Turbo“ brzinu u trajanju od najmanje 5 sekundi, a zatim polako izvucite blender iz mešavine dok je aparat u pokretu. Zatim sos možete homogenizovati.
Maksimalno vreme rada: 30 sekundi.
- Da biste uspešno napravili željeni sos, štapni mikser pravljenje majoneza uvek koristite sa odgovarajućom posudom koja dolazi uz aparat.
- Preporučujemo vam da štapni mikser odmah nakon upotrebe operete.
- Pažnja: Štapni mikser pravljenje majoneza nemojte koristiti ni za šta drugo osim za pravljenje soseva. On ni u kom slučaju nije namenjen za miksanje supa.

ČIŠĆENJE

- **Nožem rukujte oprezno jer je veoma oštar.**
- Pre bilo kakvog čišćenja, isključite aparat iz struje.

- Obavezno očistite priključak štapnog miksera na sledeći način svaki put posle upotrebe:
 1. Isperite štapni mikser ispod česme sa toplom vodom, da biste uklonili što više smese koja je ostala na priključku.
 2. Pustite da funkcioniše na brzini Turbo 10 do 15 sekundi u velikom bokalu od 800 ml, u kome će biti sadržaj od 150 ml (najviše 150 ml, postoji rizik od prskanja) tople vode, uz nekoliko kapi tečnog deterdženta za suđe.
 3. Umesto vode u bokal sipajte toplu vodu, a zatim pustite priključak da funkcioniše pod istim uslovima kao i pre.
- Da biste priključak dobro očistili, poštujujte gore navedene savete.
- Može se dodatno vršiti pranje u mašini za pranje suđa i u lavabou, ali ni u kom slučaju to samo po sebi nije dovoljno.
- Svi delovi i dodatna oprema vašeg aparata mogu se bezbedno prati u mašini za pranje sudova izuzev bloka motora (A). Nemojte potapati blok motora (A) u vodu. Možete ga očistiti pomoću vlažnog sunđera.
- Nemojte koristiti abrazivne sunđere ili predmete koji sadrže metalne delove.
- U slučaju da dodatna oprema promeni boju usled korišćenja namirnica (šargarepe, pomorandži i slično), istrljajte je krpom sa malo jestivog ulja, a zatim je očistite na uobičajen način.

Mislite o životnoj sredini!



- ① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➡ Odnosite aparat u centar koji se bavi recikliranjem takvih proizvoda.

OPIS

I Štapni mikser za majonezu

I1 Štapni mikser za majonezu

I2 Šalica

SIGURNOSNI SAVJETI

Pozorno pročitati uputu za uporabu prije prve uporabe svog uređaja: uporabom koja nije sukladna s uputama za uporabu, proizvođač se oslobađa svake odgovornosti.

- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašega uređaja naponu vaše električne mreže.

U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, jamstvo se poništava.

- Vaš uređaj namijenjen je jedino za uporabu u kućanstvu, unutar kuće.
- Uvijek isključite uređaj iz struje kad je bez nadzora i prije njegovog sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Isključite uređaj iz struje čim ga prestanete rabiti ili kad ga čistite.
- Ne rabite svoj uređaj ako on ne funkcionira ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- Svaka druga intervencija, osim redovitog čišćenja i održavanja od strane klijenta, treba se obavljati u ovlaštenome servisnom centru.
- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu (noževe...).

HR

FIG 9

- Kod manipulacije naoštrenim noževima štapnog miksera za majonezu treba poduzeti mjere opreza (I1), kao i kod njegovog čišćenja. Oni su krajnje oštri.
- Nemojte stavljati uređaj, priključni vod niti utikač u vodu, niti u bilo koju drugu tekućinu.
- Ne ostavljajte priključni vod da visi na doseg dječjih ruku.
- Priključni vod ne smije nikad biti u blizini niti u dodiru s vrućim dijelovima vašega uređaja, u blizini izvora topline ili na oštrome kutu.
- Ne rabite uređaj ako su priključni vod ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, dajte obavezno da se njihova zamjena obavi u ovlaštenome servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).
- U svrhu vaše sigurnosti, rabite samo pribor i rezervne dijelove prilagođene vašem uređaju.
- Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima, niti od strane osoba bez iskustva i poznavanja uređaja, osim ako ih ne nadzire osoba zadužena za njihovu sigurnost ili im ona ne pruži prethodne upute u vezi uporabe ovog uređaja.
- Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s uređajem.
- Ne puštajte djecu da rabe štapni mikser bez nadzora.

- Ne dopustite da duga kosa, šalovi, kravate, itd. vise iznad uređaja ili nastavka kad su u upotrebi.
- **Ako se vaš uređaj „blokira“ tokom pravljenja nekog od pripravaka, uređaj zaustavite, isključite ga iz mreže i provjerite da upotrijebljeni komad pribora nije zaglavljen. Oslobodite ga hrane koja ga blokira, ali obratite dobro pozornost na noževe.**
- **Vaš uređaj opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš uređaj prekida s radom. Ostavite uređaj nekih 20 minuta da se ohladi, a potom ponovno počnite s uporabom.**
- Isključite uređaj i odspojite napajanje prije nego mijenjate nastavke ili približavate dijelove koji su pokretni tijekom rada.

HR

UPORABA

- Prije prve uporabe, operite priključke u vodi s deterdžentom. Temeljito ih isperite i posušite.

Štapni mikser za majonezu:

- Pričvrstite štapni mikser (I1) na blok motora (A) **fig. 10**.
- Priključak štapnog miksera za majonezu omogućuje vam da pripravljate sve vrste sosova (majoneza, tartar-sos, majoneza s češnjakom, majoneza s octom, sosovi na bazi jogurta...).

Majoneza:

- U šalicu stavite jedan žutanjak (I2).
 - Dodajte jednu jušnu žlicu jakoga senfa i jednu jušnu žlicu octa ili soka od limuna.
 - Dodajte ulje, ali nemojte prelaziti razinu max naznačenu na šalici.
 - Postavite štapni mikser na dno šalice (tako da nož priključka bude u dodiru sa žutanjkom), držite šalicu i stavite u rad na brzini Turbo tijekom 5 sekundi minimum, a potom lagano podižite mikser u pripravku, s uređajem u radu cijelo vrijeme. Možete potom završiti svoj sos praveći kružne pokrete naprijed i natrag u pripravku, kako bi se on stisnuo.
- Maksimalno vrijeme uporabe: 30 sekundi.

- Da bi recept bio uspješan, štapni mikser za majonezu mora se obvezatno rabiti sa svojom posebnom šalicom.
- Savjetujemo vam da ubrzo nakon uporabe obavite i čišćenje.
- Pozor, ne rabite štapni mikser za majonezu za druge pripravke osim sosova; on posebno ne odgovara za miksanje juhe.

ČIŠĆENJE

- **Nožem rukujte oprezno, on je krajnje oštar.**
- Prije svake druge operacije čišćenja, isključite uređaj iz struje.
- Obvezno je čistiti priključak štapnoga miksera na sljedeći način svaki puta nakon uporabe:
 1. Isperite štapni mikser ispod slavine s vrućom vodom, kako biste uklonili što više pripravka koji je ostao na priključku.
 2. Pustite da radi na brzini Turbo tijekom 10 do 15 sekunda u velikom vrču od 800 ml, u kom će biti sadržaj od 150 ml (najviše 150 ml, postoji rizik od prskanja) vruće vode, uz nekoliko kapljica tečnoga sredstva za pranje posuđa.
 3. Umjesto vode u vrču naspite vruću vodu, a onda pustite priključak da radi pod istim uvjetima kao i prethodno.
- Kako biste priključak dobro očistili, poštujujte gornje savjete.
- Pranje u perilici za posuđe i dodatno pranje u slivniku mogu se raditi dopunski, ali ni u kom slučaju nisu sami dostatni.
- Svi dijelovi i priključci vašega miksera idu u perilicu za posuđe, osim bloka motora (A). Nikad ne uranjajte blok motora (A) u vodu. Možete ga čistiti blago vlažnom spužvicom.
- Ne rabite abrazivne spužvice niti predmete koji sadrže metalne dijelove.
- U slučaju da vaš priključak dobije boju od hrane (mrkva, naranča...) istrljajte ga ručnikom umočenim u kuhinjsko ulje, a potom nastavite s uobičajenim čišćenjem.

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



- ① Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.
- ➡ Odnosite uređaj na odlagalište kako bi se mogao obraditi.

DESCRIERE

I Braț pentru maioneză

I1 Braț pentru maioneză

I2 Bol

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare: Utilizarea necorespunzătoare a instrucțiunilor va absolve producătorul de orice răspundere.

- Verificați ca tensiunea de alimentare a aparatului dumneavoastră să corespundă cu cea a instalației dumneavoastră electrice.

Conectarea la o tensiune necorespunzătoare anulează garanția.

RO

- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic și în interiorul locuinței.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă acesta este lăsat nesupravegheat, precum și înainte de montare, demontare sau curățare.
- Deconectați aparatul dumneavoastră de îndată ce încetați să-l mai utilizați sau când îl curățați.
- Nu utilizați aparatul, dacă nu funcționează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, adresați-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din manualul service).
- Orice intervenție, alta decât curățarea sau întreținerea obișnuită de către client, trebuie să fie efectuată de un centru de service autorizat.

- Nu atingeți, niciodată, piesele în mișcare (cuțite, etc.). **FIG. 9**
- Trebuie să vă luați măsuri de precauție în timpul manipulării cuțitelor ascuțite ale brațului pentru maioneză (I1) și în timpul curățării. Acestea sunt foarte ascuțite.
- Nu puneți aparatul, cablul de alimentare sau fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne în așa fel, încât să fie la îndemâna copiilor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie, niciodată, în apropierea suprafețelor calde ale aparatului sau în contact cu acestea, aproape de o sursă de căldură sau pe o muchie ascuțită.
- Nu utilizați aparatul, în cazul în care cablul de alimentare sau fișa sunt deteriorate. Pentru a evita orice pericol, înlocuiți-le, în mod obligatoriu, la un centru de service autorizat (vezi lista din manualul de service).
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați decât accesoriile și piese de schimb corespunzătoare aparatului dumneavoastră.
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate sau de persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat, din partea

persoanei respective, de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului.

- Este recomandată supravegherea copiilor, pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați copiii să folosească piciorul pasator nesupravegheați.
- Nu lăsați părul lung, eșarfele, cravatele etc. să atârne deasupra aparatului sau a accesoriilor aflate în funcțiune.
- **Dacă aparatul dumneavoastră „se blochează” în timpul utilizării, opriți-l, scoateți-l din priză și verificați ca accesoriul utilizat să nu fie obstrucționat. Îndepărtați alimentele care blochează accesoriul, fiind foarte atent la cuțite.**
- **Aparatul dumneavoastră este echipat cu un dispozitiv de siguranță împotriva supraîncălzirii. În cazul unei supraîncălziri, alimentarea electrică a aparatului dumneavoastră va fi întreruptă. Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 20 de minute, după care puteți să-l utilizați din nou.**
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză înainte de a schimba accesoriile sau de a apropia părțile care sunt mobile în timpul funcționării.

RO

UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, curățați accesoriile cu apă și săpun. Clătiți-le și uscați-le bine.

Braț pentru maioneză:

- Fixați brațul pentru maioneză (I1) pe blocul motor (A) **Fig. 10**.

- Acest accesoriu vă permite să preparați tot felul de sosuri (maioneză, tartar, Aioli, vinegretă, sosuri pe bază de iaurt etc.).

Maioneză:

- Puneți un gălbenuș de ou în bol (I2).
- Adăugați o lingură de muștar și o lingură de oțet sau suc de lămâie.
- Adăugați ulei, fără a depăși nivelul maxim indicat pe bol.
- Așezați brațul pe fundul bolului (astfel încât cuțitul accesoriului să intre în contact cu gălbenușul de ou), țineți bolul cu mâna și porniți aparatul pe viteza Turbo timp de cel puțin 5 secunde și apoi ridicați încet brațul pe măsura preparării fără însă a opri aparatul. Puteți apoi finaliza sosul amestecând circular pentru omogenizare.
Timp maxim de utilizare: 30 de secunde.
- Pentru rețete de succes, brațul pentru maioneză trebuie să fie folosit întotdeauna cu bolul dedicat.
- Vă recomandăm să-l curățați imediat după utilizare.
- Nu folosiți brațul pentru maioneză pentru alte preparate decât sosuri. Nu se recomandă pentru mixarea superlor.

CURĂȚARE

• Manevrați lama cu grijă deoarece este extrem de ascuțită.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de orice operațiune de curățare.
- Este esențial să curățați accesoriul pentru maioneză imediat după utilizare, după cum urmează:
 1. Clătiți accesoriul pentru maioneză sub un jet de apă caldă pentru a îndepărta cât mai multe reziduuri.
 2. Operați la viteza Turbo timp de 10 până la 15 secunde într-un bol mare de 800 ml conținând 150 ml (dacă cantitatea de apă depășește 150 ml există riscul de stropire) de apă caldă în care ați adăugat câteva picături de detergent de vase.
 3. Înlocuiți apa din bol cu apă caldă și operați din nou accesoriul în aceleași condiții ca cele descrise mai sus.
- Pentru o curățare corectă, urmați instrucțiunile de mai sus.
- Spălatul în mașina de spălat vase sau spălatul tradițional în chiuvetă sunt operațiuni complementare, însă nu sunt în niciun caz suficiente.
- Toate piesele și accesoriile mixerului pot fi spălate în mașina de spălat vase în condiții de siguranță, cu excepția blocului motor (A). Nu introduceți blocul motor (A) în apă. Puteți să-l curățați cu un burete umed.
- Nu folosiți bureți abrazivi sau obiecte care conțin părți metalice.
- Dacă accesoriile se colorează de la alimente (morcovi, portocale etc.) frecăți-le cu o cârpă îmbibată în ulei de gătit și apoi efectuați curățarea normală.

Să participăm la protecția mediului!



- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ➡ Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

ОПИСАНИЕ

I Миксер за майонеза

I1 Миксер за майонеза

I2 Чаша

СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди да включите уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба: производителят не носи никаква отговорност при употреба не по предназначение.

- Проверете дали захранването на уреда отговаря на електрическата ви мрежа.

При неправилно захранване гаранцията се обезсилва!

- Този уред е предназначен единствено за домашна употреба на закрито.
- Винаги изключвайте уреда от захранването, ако го оставяте без надзор и преди сглобяване, разглобяване и почистване.
- Изключвайте уреда от захранването, когато приключите работа с него и при почистване.
- Не използвайте уреда, ако не работи нормално или е повреден. В този случай се обърнете към одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- Всякакви поправки/поддръжка с изключение на почистване и обичайна поддръжка от страна на клиента трябва да се извършват в одобрен сервиз.

BG

- Никога не докосвайте движещите се части (ножове и под.). **ФИГ. 9**
- Трябва да се подхожда внимателно при боравене с остриите ножове на миксер за майонеза (I1) и по време на почистване. Те са изключително остри.
- Не поставяйте уреда, хранващия кабел или щепсела във вода или в каквато и да е друга течност.
- Не закачайте хранващия кабел на място, където може да бъде достигнат от деца.
- Хранващият кабел никога не трябва да бъде в близост или да докосва горещите части на уреда, да бъде до източник на топлина или върху остър ръб.
- Не използвайте уреда при неизправен хранващ кабел или щепсел. За да избегнете всякакви рискове, те трябва задължително да бъдат сменяни в одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).
- За вашата безопасност използвайте единствено приставки и резервни части, предназначени за вашия уред.
- Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда.

- Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Не оставяйте деца да използват основата за смесване без надзор.
- Не оставяйте да висят дълги коси, шалове, вратовръзки и др. над работещия уред или аксесоари.
- **Ако уредът „блокира“ при обработване на дадена смес, спрете го, изключете го от захранването и проверете дали използваната приставка не е задръстена. В такъв случай отстранете продуктите, които пречат на работата му, като внимавате с ножовете.**
- **Вашият уред е снабден със система за защита от прегряване. При прегряване уредът се изключва. В този случай го оставете да изстине за около 20 минути и след това можете да го използвате отново.**
- Спирайте уреда и го изключвайте от захранването, преди да сменяте приставките или да се доближавате до подвижни при работа части.

BG

УПОТРЕБА

- Преди първата употреба измийте аксесоарите със сапунена вода. Изплакнете ги и ги изсушете добре.

Миксер за майонеза:

- Закрепете миксер за майонеза (I1) към двигателния блок (A) **Fig. 10**.
- С него можете да пригответе всякакви видове сосове (майонеза, сос от горчица, подправки за салата, сосове на базата на кисело мляко...).

Майонеза:

- Поставете жълтък от яйце в чашата (I2).
- Добавете една супена лъжица силна горчица и една оцет или лимонов сок.
- Добавете малко олио за готвене, без да превишавате нивото на пълнене, обозначено на чашата.
- Натиснете миксера към дъното на чашата (така че ножовете на аксесоара да влязат в контакт с жълтъка), дръжте чашата и включете на висока скорост за поне 5 секунди, след това бавно извадете миксера от сместа, докато уредът работи. После можете да продължите да хомогенизирате соса си. Максимално време на работа: 30 секунди.
- За да бъдат успешно приготвени рецептите ви, миксер за майонеза винаги трябва да бъде използван със специалната чаша към него.
- Препоръчваме ви да миете миксера веднага след употреба.
- Внимание: Не използвайте миксера с друга цел, освен за приготвяне на сосове. По-специално, той не е подходящ за разбиване на супа.

ПОЧИСТВАНЕ

- **Да се борава внимателно с ножа, той е изключително остър.**
- Изключвайте уреда от контакта, преди каквито и са операции по почистване.
- От съществено значение е да почистите аксесоара за майонеза веднага след употреба:
 1. Изплакнете аксесоара за майонеза под топла чешмяна вода, за да отстраните възможно най-много остатъци.
 2. Включете на турбо скорост за 10 до 15 секунди в голямата кана от 800 мл, съдържаща от 150 мл (при повече от 150 мл има опасност от изпръскване) топла вода с добавени няколко капки от течност за миене.
 3. Сменете водата в каната с гореща вода, след което работете с аксесоара при същите условия, както по-горе.
- За правилно почистване, следвайте инструкциите по-горе.
- Измиването в съдомиялна машина или традиционното измиване в мивката са взаимно допълващи се, но в никакъв случай не са достатъчни.
- Всички части и аксесоари на миксера ви са пригодени да се мият в съдомиялна машина с изключение на двигателния блок (А). Никога не потапяйте двигателния блок (А) във вода. Можете да го почистите с влажна гъба.
- Не използвайте абразивни гъби или предмети, съдържащи метални частици.
- В случай че аксесоарите ви се оцветят от продукти (моркови, портокали...), изтрийте ги с плат, натопен в олио за готвене, и след това почистете по обичайния начин.

Да участваме в опазването на околната среда!



- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на се рециклират.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

LEÍRÁS

I Majonézkeverő

I1 Majonézkeverő

I2 Edény

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Készüléke első használata előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást: az útmutatónak nem megfelelő használatért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

- Ellenőrizze, hogy készülékének tápfeszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel.

Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.

- A készülék kizárólag háztartásbeli használatra alkalmas, a házon belül.
- Mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve minden össze- és szétszerelés, vagy tisztítás előtt.
- Használat után és tisztításkor húzza ki a készülék csatlakozódugaszát.
- Ne használja a készüléket, ha az rendellenesen működik, vagy károsodott. Ebben az esetben forduljon egy hivatalos szervizközponthoz (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- A tisztításon és a vásárló által elvégzett szokványos karbantartáson kívül minden beavatkozást egy hivatalos szervizközpontban kell végrehajtani.
- Soha ne érjen a mozgó részekhez (kések stb.).

ÁBRA

HU

- Legyen óvatos tisztítás közben amikor a majonéz-keverő (I1) éles késeit kezeli. Rendkívül élesek.
- A készüléket, a tápkábelt vagy a dugaszt ne helyezze vízbe, vagy más folyadékba.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon, úgy, hogy az a gyerekek keze ügyébe kerülhessen.
- A tápkábel soha nem kerülhet közel a készülék meleg részeihez, illetve nem érintkezhet azokkal, továbbá nem kerülhet közel hőforráshoz vagy bűtorsarkokra.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugasz megsérült. Bárminemű veszély elkerülése végett, az utóbbiakat kötelező módon egy szervizközpontban cseréltesse ki (ezek listáját lásd a szervizkönyvben).
- Saját biztonsága érdekében csak az Ön készülékéhez megfelelő tartozékokat és cserealkatrészeket használjon.
- Tilos a készülék használata olyan személyek által (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek által, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.
- Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Ne hagyja, hogy a gyermekek felügyelet nélkül használják a keverőszárat.
- Soha ne hagyja, hogy hosszú haj, sál, nyakkendő stb. a működő készülék vagy tartozékai fölött lógjon.
- **Ha a készülék „megakad” a használat során, állítsa le a készüléket, húzza ki a csatlakozódugaszt a hálózati aljzatból, és ellenőrizze, hogy a használt tartozék nincs-e blokkolva. Ebben az esetben távolítsa el a megakadást előidéző élelmiszereket. Figyeljen a késekre.**
- **A készülék túlmelegedés elleni biztonsági berendezéssel van felszerelve. Túlmelegedés esetén a készülék kikapcsol. Ebben az esetben hagyja a készüléket körülbelül 20 percig hűlni, majd folytassa a használatot.**
- Mielőtt tartozékot cserélne, vagy megközelítené a működés közben mozgó alkatrészeket, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugaszt.

HU

HASZNÁLAT

- Első használat előtt mossa el a tartozékokat szappanos vízzel. Alaposan öblítse át és szárítsa meg őket.

Majonézkeverő:

- Erősítse az majonézkeverőt (I1) a motorblokkra (A) **fig. 10**.
- Az majonézkeverő tartozékkal különböző szószokat készíthet (majonéz, mustár, fokhagymaszósz, salátaöntet, joghurt alapú öntetek).

Majonéz:

- Tegyen egy tojássárgáját a tálba (I2).
- Adjon hozzá egy teáskanál erős mustárt és egy teáskanál ecetet vagy citromlét.
- Adjon hozzá annyi olajat, hogy ne lépje túl az edényen jelölt szintet.
- Nyomja a keverőt a tál aljához (hogy a kés érintkezzen a tojássárgájával), tartsa meg a tálat és kapcsolja a készüléket Turbo sebességre legalább 5 másodpercre,

majd, miközben a készülék még jár, vegye ki lassan a keverőt a szószból. Ezt követően folytathatja a szósz homogenizálását.

Maximális működtetési idő: 30 másodperc

- A megfelelő eredmény érdekében az majonézkeverőt mindig saját táljával együtt használja.
- Azt javasoljuk, hogy a keverőt használat után azonnal mossa el.
- Figyelem: Az majonézkeverőt csak szószok készítéséhez használja, levesek keveréséhez nem alkalmas.

TISZTÍTÁS

• **Óvatosan érjen a késhez, mert az rendkívül éles.**

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket.
- Fontos, hogy használat után azonnal megtisztítsa a majonézkészítő tartozékokat az alábbiak szerint:
 1. Öblítse el a majonézkészítő tartozékot meleg folyóvíz alatt és távolítsa el a maradékokat.
 2. Működtesse a készüléket Turbó sebességen 10-15 másodpercig úgy, hogy a nagy 800 ml-es edénybe 150 ml meleg vizet és néhány csepp mosogatószeret önt (ha több mint 150 ml vizet használ, fennáll a kifröccsenés veszélye).
 3. Cserélje ki a vizet tiszta, forró vízre, majd működtesse a készüléket a fent leírt módon.
- A megfelelő tisztításhoz kövesse a fenti utasításokat.
- A mosogatógépben vagy hagyományos mosogatással történő tisztítást kiegészítő megoldásként lehet használni, azonban egyik sem nyújt tökéletes megoldást.
- A motorblokk (A) kivételével a keverő minden alkatrésze és tartozéka mosogatógépben tisztítható. Soha ne merítse a motorblokkot (A) vízbe. A tisztításához használjon nedves szivacsot.
- A tisztításhoz ne használjon súroló hatású szivacsot vagy fém tárgyakat.
- Ha a tartozékok elszíneződnének az ételtől (sárgarépa, narancs...), dörzsölje át azokat olajba mártott ronggyal, majd végezze el a szokásos tisztítást.

Első a környezetvédelem!



❗ Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

➡ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

OPIS

I Štapni mikser za majonezu

I1 Štapni mikser za majonezu

I2 Posuda

SIGURNOSNE UPUTE

Pažljivo pročitajte upute za upotrebu prije prve upotrebe vašeg aparata: upotreba aparata koja nije u skladu sa uputstvom za upotrebu, oslobađa proizvođača svake odgovornosti.

- Provjerite odgovara li napon za napajanje vašeg aparata naponu u vašoj električnoj instalaciji.
- **U slučaju bilo kakve greške kod priključivanja u mrežu, garancija se poništava.**
- Vaš aparat namijenjen je jedino za upotrebu u domaćinstvu, kod kuće.
- Uvijek isključite aparat iz mreže, kad nije pod nadzorom kao i prije njegovog sastavljanja, rastavljanja i čišćenja.
- Isključite aparat iz struje čim ste ga prestali koristiti ili kad ga čistite.
- Ne upotrebljavajte aparat ako on ne funkcionira ispravno ili ako je bio oštećen. U tom slučaju, obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Svaku drugu intervenciju na aparatu, osim redovnog čišćenja i održavanja od strane kupca, treba obavljati u ovlaštenom servisnom centru.
- Nikad ne dodirujte dijelove u pokretu (noževe...).

BS

SL 9

- Kod rukovanja naoštrenim noževima štapnog miksera za majonezu treba poduzeti mjere opreza (I1), kao i kod njegovog čišćenja. Oni su krajnje oštri.
- Nemojte stavljati aparat, kabal za napajanje ili utikač u vodu niti u bilo koju drugu tečnost.
- Ne ostavljajte kabal za napajanje da visi na dohvatu djece.
- Kabal za napajanje ne smije nikad biti u blizini niti u kontaktu s vrućim dijelovima vašeg aparata, u blizini izvora toplote ili na oštrom uglu.
- Ne koristite aparat ako su kabal za napajanje ili utičnica oštećeni. U cilju izbjegavanja svake opasnosti, obavezno zamjenu obavite u ovlaštenom servisnom centru (vidi listu u servisnoj brošuri).
- Radi vaše sigurnosti, koristite samo pribor i rezervne dijelove prilagođene svom aparatu.
- Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane osoba (uključujući djecu) čije su fizičke, čulne ili mentalne sposobnosti smanjene, od strane osoba bez iskustva ili poznavanja, osim ako se to ne radi u prisustvu osobe zadužene za njihovu sigurnost ili u slučaju prethodnih instrukcija vezanih za upotrebu ovog aparata.
- Djecu treba nadzirati tako da se ni u kom slučaju ne igraju s aparatom.
- Nemojte puštati djecu da štapni mikser koriste bez nadzora.
- Pazite da vam tokom upotrebe nad aparatom ne visi duga kosa, marama, mašna itd.

- **Ako se vaš aparat „blokira“ tokom upotrebe aparat zaustavite, isključite ga iz mreže i provjerite da upotrijebljeni nastavak nije zaglavljen. Oslobodite ga hrane koja ga blokira, ali dobro obratite pažnju na noževe.**
- **Vaš aparat opremljen je sigurnosnim sredstvom protiv pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja, vaš aparat prekida rad. Ostavite aparat nekih 20 minuta da se ohladi, a zatim ponovo počnite s upotrebom.**
- Postavite aparat prema unatrag i isključite napajanje strujom prije zamjene nastavaka ili pristupanja dijelovima koji se pokreću tokom rada.

UPOTREBA

- Prije prve upotrebe, operite priključke u vodi s deterdžentom. Temeljito ih isperite i posušite.

Štapni mikser za majonezu:

- Pričvrstite štapni mikser (I1) na blok motora (A) **fig. 10**.
- Priključak štapnog miksera za majonezu omogućava vam da pripremate sve vrste sosova (majoneza, tartar-sos, majoneza s bijelim lukom, majoneza sa sirćetom, sosovi na bazi jogurta...).

BS

Majoneza:

- U posudu stavite jedno žumance (I2).
- Dodajte jednu supenu kašiku jakog senfa i jednu supenu kašiku sirćeta ili soka od limuna.
- Dodajte ulje, ali nemojte prelaziti nivo max naznačen na posudi.
- Postavite štapni mikser na dno posude (tako da nož priključka bude u dodiru sa žumancetom), držite posudu i stavite u rad na brzini Turbo tokom 5 sekundi minimum, a zatim lagano podižite mikser u smjesi, dok vam aparat cijelo vrijeme radi. Možete zatim završiti svoj sos praveći kružne pokrete naprijed i natrag u smjesi, kako bi se on stisnuo.

Maksimalno vrijeme upotrebe: 30 sekundi.

- Da bi recept bio uspješan, štapni mikser za majonezu mora se obavezno upotrebljavati sa svojom posebnom posudom.
- Savjetujemo vam da ubrzo nakon upotrebe obavite i čišćenje.

- Pažnja, ne koristite štapni mikser za majonezu za druge smjese osim sosova; on posebno ne odgovara za miksanje supe.

ČIŠĆENJE

- **Nožem rukujte oprezno, on je krajnje oštar.**
- Prije svake druge operacije čišćenja, isključite aparat iz struje.
- Obavezno očistite priključak štavnog miksera na sljedeći način svaki put nakon upotrebe:
 1. Isperite štapni mikser ispod česme s vrućom vodom, da biste uklonili što više smjese koja je ostala na priključku.
 2. Pustite da radi na brzini Turbo 10 do 15 sekundi u velikom vrču od 800 ml, u kom će biti sadržaj od 150 ml (najviše 150 ml, postoji rizik od prskanja) vruće vode, uz nekoliko kapljica tečnog deterdženta za posuđe.
 3. Umjesto vode u vrču naspite vruću vodu, a onda pustite priključak da radi pod istim uslovima kao i ranije.
- Da biste priključak dobro očistili, poštujujte gore navedene savjete.
- Može se dodatno vršiti pranje u mašini za pranje posuđa i u lavabou, ali ni u kom slučaju oni nisu sami dovoljni.
- Svi dijelovi i priključci vašeg miksera idu u mašinu za pranje posuđa, osim bloka motora (A). Nikad ne uranjajte blok motora (A) u vodu. Možete ga očistiti blago vlažnom spužvicom.
- Ne koristite abrazivne spužve niti predmete koji sadrže metalne dijelove.
- U slučaju da vaš priključak dobije boju od hrane (mrkva, naranča...) istrljajte ga krpom umočenom u kuhinjsko ulje, a zatim nastavite s uobičajenim čišćenjem.

Učestvujmo u zaštiti životne sredine!



- ❗ Vaš aparat sadrži brojne vrijedne sekundarne sirovine ili materijale koji se mogu reciklirati.
- ➡ Odložite ga na sabirnom mjestu na kom će se moći izvršiti njegova daljnja obrada.

ОПИСАНИЕ

I Блендер Майонез

I1 Блендер Майонез

I2 Чаша

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: производитель не несет ответственности за неправильное использование прибора.

- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора.

Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.

- Ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.
- Всегда выключайте прибор из розетки, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Если Вы не пользуетесь прибором, а также во время его чистки, всегда отключайте прибор от сети.
- Если ваш прибор работает неправильно или поврежден, не пользуйтесь прибором. В таком случае обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в сервисной книжке).
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора (ножи ..). **РИС. 9**
- Необходимо соблюдать меры предосторож-

RU

ности при работе с острыми ножами блендера Майонез (I1) и во время их чистки. Они очень острые.

- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую другую жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора.
- Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами.
- Если шнур питания или штепсель повреждены, не включайте прибор. Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в уполномоченном сервисном центре (см. перечень в сервисной книжке прибора).
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части, предназначенные для вашего прибора.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Не позволяйте детям использовать насадку-

- блендер без присмотра взрослых.
- Следите за тем, чтобы над работающим прибором или аксессуарами не нависали длинные волосы, шарфы, галстуки и т.д.
 - **Если ваш прибор “блокируется” во время приготовления продуктов, выключите прибор, отключите его от сети и проверьте, что используемая насадка не забита приготовленными продуктами. В этом случае освободите насадку от продуктов, блокирующих работу прибора, соблюдая при этом меры предосторожности при обращении с ножами.**
 - **Ваш прибор оборудован системой предохранения от перегрева. В случае перегрева прибор автоматически отключается. В этом случае дайте прибору остыть приблизительно в течение 20 минут, затем вы можете снова его использовать.**
 - Перед сменой насадок или для того, чтобы иметь доступ к частям, движущимся во время работы прибора, предварительно выключайте прибор и отключайте его от сети.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Перед первым использованием промойте насадки в мыльной воде. Ополосните и затем протрите их насухо.

Блендер Майонез:

- Установите блендер Майонез (I1) на блоке двигателя (A) **Рис. 10**.
- Блендер майонез позволяет готовить различные соусы (майонез, горчичный, чесночный соус, заправку для салатов, соусы на основе йогурта...).

Майонез:

- Поместите яичный желток в чашу (I2).
- Добавьте одну столовую ложку острой горчицы и одну столовую ложку уксуса или лимонного сока.

- Добавьте растительное масло, не превышая отметки максимального уровня, указанного на чаше.
- Прижмите блендер к дну чаши (так, чтобы нож насадки соприкасался с яичным желтком), придерживайте чашу рукой и включите прибор на скорость Turbo не менее чем на 5 секунд, затем медленно вытащите блендер из чаши, оставляя прибор включенным. Повторите операцию перемешивания соуса до получения однородной массы.
Максимальное время непрерывного использования: 30 секунд.
- Для успешного приготовления соуса, блендер Майонез следует использовать только с предназначенной для этого чашей.
- Мы рекомендуем производить очистку прибора непосредственно после его использования.
- Внимание: не следует использовать блендер Майонез в иных целях, нежели для приготовления соусов, в частности, он не предназначен для смешивания супа.

ЧИСТКА

- **Осторожно обращайтесь с ножом, он очень острый.**
- Отключайте прибор от электросети перед любыми другими операциями очистки.
- Насадку блендера для майонеза необходимо очищать сразу после использования. Инструкции по очистке приведены ниже.
 1. Промойте насадку блендера теплой водой из-под крана, чтобы удалить как можно больше остатков майонеза.
 2. Возьмите крупную емкость объемом не менее 800 мл, заполните ее 150 мл теплой воды (не больше, иначе могут образоваться брызги) и добавьте несколько капель моющей жидкости. Поместите насадку блендера внутрь емкости, включите блендер и переведите его в режим Turbo (Турбо) на 10-15 секунд.
 3. Вылейте воду из емкости, снова заполните ее теплой водой и повторите вышеописанную процедуру.
- Чтобы правильно вымыть насадку блендера, следуйте приведенным выше инструкциям.
- Насадку можно мыть в посудомоечной машине или в раковине (обычным способом), однако это не позволит в достаточной мере очистить ее.
- Все детали и насадки для вашего блендера можно мыть в посудомоечной машине, за исключением блока двигателя (А). Никогда не погружайте блок двигателя (А) в воду. Вы можете очистить его слегка влажной губкой.
- Не используйте абразивные губки или предметы, содержащие металлические части.
- В случае окрашивания насадок пищевыми продуктами (морковь, апельсины...), протрите их тканью, смоченной растительным маслом, а затем приступите к обычной чистке.



защитим окружающую среду!

- ① Ваше устройство содержит целый ряд материалов, которые могут подлежать повторному использованию.
- ➔ Отнесите его на переработку в пункт приема бытовых отходов.

ОПИС

I Майонезний блендер

I1 Майонезний блендер

I2 Чаша

ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ

Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію до того, як вперше користуватися приладом: виробник не несе жодної відповідальності у разі використання приладу не у відповідності до інструкції.

- Перевірте відповідність напруги живлення приладу напрузі вашої електромережі.

У разі будь-якої помилки при підключенні приладу гарантію буде скасовано.

- Цей прилад призначений виключно для використання в побутових умовах та всередині будинку.
- Завжди вимикайте прилад із розетки, якщо залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або очисткою.
- Відключайте прилад від електромережі одразу по закінченні користування, а також під час чищення.
- Не користуйтеся приладом у разі порушень у роботі чи пошкодження. У цьому випадку потрібно звернутися до одного з уповноважених сервісних центрів фірми (їх список наведено в брошурі по обслуговуванню).
- Будь-яке технічне втручання, за винятком звичайного чищення та догляду з боку користу-

UK

вача, повинно здійснюватись одним з уповноважених сервісних центрів.

- Ніколи не торкайтеся деталей під час руху (ножів тощо). **МАЛ. 9**
- Будьте обережні при використанні гострих ножів майонезного блендера (I1) і під час очищення. Вони дуже гострі.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку у воду або в будь-яку іншу рідину.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення був поза досяжністю дітей.
- Шнур живлення не повинен знаходитись поблизу джерела тепла та поблизу або в контакті з гарячими частинами приладу, а також торкатися гострого ребра.
- Не користуйтеся приладом, якщо було пошкоджено шнур живлення чи штепсельну вилку. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, для їх заміни слід обов'язково звернутися до одного з уповноважених сервісних центрів (їх список наведено у брошурі по сервісному обслуговуванню).
- У цілях вашої безпеки, використовуйте виключно аксесуари або запасні частини, придатні для вашого приладу.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, розумовими або сенсорними здібностями; особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися прила-

дом за умови нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм було попередньо надано інструкції з користування.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Не дозволяйте дітям користуватися насадкою-блендером без нагляду.
- Стежте за тим, щоб над працюючим приладом або аксесуарами не нависали довге волосся, шарфи, краватки, тощо.
- **Якщо ваш прилад застопорився під час використання, зупиніть його роботу, відключіть від електромережі та переконайтеся в тому, що використовувана насадка не забилася. Якщо потрібно, обережно видаліть застрягли продукти, пам'ятаючи про те, що леза ножів дуже гострі.**
- **Ваш прилад обладнано системою захисту від перегріву: в разі його перегріву прилад вимикається автоматично. У цьому випадку, дайте приладу охолонути протягом приблизно 20 хвилин, потім продовжить роботу.**
- Перед тим як замінювати насадки або наближатися до деталей, що рухаються під час роботи приладу, вимкніть та відключіть прилад від електромережі.

UK

ВИКОРИСТАННЯ

- Перед першим використанням, вимийте аксесуари в мильній воді. Сполосніть та зачекайте поки висохне.

Майонезний блендер:

- Закріпіть майонезний блендер (I1) на блоці двигуна (A) **Мал. 10.**
- Аксесуар майонезний блендер дозволяє готувати всі види соусів (майонез, гір-

чичний соус, часниковий соус, соус до салату, йогуртові соуси ...).

Майонез:

- Збийте яєчний жовток в чашку (l2).
- Додайте одну столову ложку міцної гірчиці і одну столову ложку оцту або лимонного соку.
- Додайте трохи рослинної олії, не перевищуючи рівень заповнення, вказаний на чаші.
- Опустіть блендер до дна чаші (так, щоб ніж аксесуару торкнувся жовтка), тримайте чашу і ввімкніть швидкість Turbo хоча б на 5 секунд, тоді повільно вийміть блендер з суміші, коли пристрій ще працює. Потім можете довести соус до однорідності.
Максимальний час роботи: 30 сек.
- Для успішного приготування рецептів, майонезний блендер завжди повинен використовуватися з своєю специфічною чашею.
- Ми рекомендуємо Вам мити блендер зразу ж після використання..
- Увага: Не використовуйте майонезний блендер для інших цілей, крім приготування соусів, зокрема, він не підходить для змішування супів.

ОЧИЩЕННЯ

- **Поводьтеся з ножем обережно, він дуже гострий.**
- Вимикайте прилад перед будь-якими іншими операціями з очищення.
- Вкрай важливо очистити ніжку майонезного блендера наступним чином, відразу після використання:
 1. Промийте ніжку майонезного блендера під протічною гарячою водою, щоб видалити більшість залишків що залишилися на ній від приготування.
 2. Запустіть блендер на Turbo швидкість на 10-15 секунд в 800мл чаші де налито 150мл (якщо води більше ніж 150мл, вона буде розхлюпуватись) води з додаванням кількох крапель миючого засобу.
 3. Замініть воду в чаші гарячою водою, а потім запустіть блендер в тих же умовах, які зазначені вище.
- Для хорошого очищення, дотримуйтесь вказаних вище інструкцій.
- Очищення в посудомийній машині або миття в традиційні раковині є взаємодоповнюючими, але достатньо і одного з них.
- Всі частини та аксесуари блендера можна мити в посудомийній машині, за винятком блоку двигуна (A). Ніколи не занурюйте блок двигуна (A) у воду. Ви можете очистити його за допомогою вологої губки.
- Не використовуйте абразивні губки чи об'єкти, що містять металеві елементи.
- У випадку забарвлення ваших аксесуарів їжею (морква, апельсини ...), протріть їх ганчіркою, змоченою рослинною олією, а потім проведіть звичайну очистку.

захищаймо навколишнє середовище!



- ① Цей прилад містить цілий ряд матеріалів, які можуть бути цінними або можуть використовуватися повторно.
- ➡ Віднесіть цей прилад на переробку у центр прийому побутових відходів.

APRAKSTS

I Blenderis majonēzes pagatavošanai

I1 Blenderis majonēzes pagatavošanai

I2 Glāze

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

Pirms pirmreizējās izmantošanas rūpīgi izlasiet ierīces lietošanas instrukciju: Lietojot ierīci veidā, kas pārkāpj ierīces lietošanas pamācības noteikumus, ražotājs tiek atbrīvots no jebkādas atbildības.

• Pārliecinieties, ka Jūsu ierīcei nepieciešamais strāvas spriegums atbilst Jūsu elektrotīkla parametriem.

Jebkāda kļūme, kas radusies nepareizas pieslēgšanas gadījumā, anulē ražotāja sniegto garantiju.

- Ierīce paredzēta izmantošanai tikai sadzīviskos nolūkos un tikai mājās apstākļos.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas, ja atstājat bez uzraudzības, kā arī pirms salikšanas, izjaukšanas un tīrīšanas.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad esat beidzis to izmantot, kā arī pirms tīrīšanas.
- Nekad nelietojiet ierīci, ja tā nefunkcionē pareizi vai tā ir bojāta. Tādā gadījumā vērsieties autorizētā servisa centrā (sarakstu skatīt servisa grāmatīnā).
- Citas darbības ar ierīci (izņemot tīrīšanu un ekspluatāciju saskaņā ar instrukciju) atļauts veikt tikai autorizētam servisa centram.

LV

- Nekad nepieskarieties kustīgām daļām (nažiem ...). **9. ATT.**
- Esiet piesardzīgi, veicot darbības ar majonēzes pagatavošanas blendera asajiem asmeņiem (I1) un tīrot tos. Tie ir ārkārtīgi asi.
- Nelieciet ierīci, barošanas kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet barošanas vadam nonākt bērnu rokās.
- Barošanas kabelis nekad nedrīkst nonākt tuvumā vai kontaktā ar ierīces karstajām daļām, karstuma avotu vai asu stūru tuvumā.
- Ja barošanas kabelis vai kontaktdakša ir bojāti, ierīci izmantot nedrīkst. Lai izvairītos no riska, detaļu nomaiņu obligāti uzticiet autorizētam servisa centram (skatīt servisa grāmatiņā).
- Jūsu drošībai izmantojiet tikai tos piederumus un detaļas, kas ietilpst ierīces piegādes komplektā.
- Šī ierīce nav paredzēta tādām personām (tai skaitā bērniem), kuru fiziskās, sensorās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas, vai arī tādām personām, kurām trūkst pieredzes vai zināšanu, izņemot gadījumus, kad aparāts tiek lietots kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas vadībā, vai arī sekojot šīs personas iepriekš sniegtām instrukcijām par ierīces lietošanas noteikumiem.
- Pieskatiet bērnus un pārliecinieties, ka tie nespēlējas ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem izmantot miksera kāju bez uzraudzības.

- Neļaujiet gariem matiem, šallēm, kaklasaitēm utt. karāties virs iedarbinātas ierīces vai tās piederumiem.
- **Ja ierīce „bloķējas” pagatavošanas laikā, izslēdziet ierīci, atslēdziet no strāvas un pārbaudiet, vai lietotais piederums nav aizsprostots. Šajā gadījumā noņemiet pārtikas produktus, kuri to bloķē, bet esiet uzmanīgi ar nažiem.**
- **Jūsu ierīce ir aprīkota ar aizsardzību no pārkaršanas. Pārkaršanas gadījumā ierīce apstāsies. Šajā gadījumā ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 20 minūtes un tad turpiniet to izmantot.**
- Ja grasāties nomainīt piederumus vai pieskarties kustīgām detaļām, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas.

LIETOŠANA

- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet piederumus ziepjūdenī. Pilnībā noskalojiet un nosusiniet tos.

Blenderis majonēzes pagatavošanai:

- Novietojiet blenderi majonēzes pagatavošanai (I1) uz dzinēja bloka (A) **Fig. 10**.
- Blendera piederums majonēzes pagatavošanai ļaus jums sagatavot dažāda veida mērces (majonēzi, sinepju mērci, ķiploku mērci, salātu mērci, mērces uz jogurta bāzes...).

Majonēze:

- Iesiet glāzē (I2) vienu olas dzeltenumu.
- Pievienojiet vienu ēdamkaroti stipru sinepju un vienu ēdamkaroti etiķa vai citronu sulas.
- Pievienojiet nedaudz cepamās eļļas, nepārsniedzot uz glāzes norādīto uzpildes līmeni.
- Piespiediet blenderi pret glāzes apakšu (lai piederuma asmens saskartos ar olas dzeltenumu), turiet glāzi un ieslēdziet Turbo ātrumu vismaz uz 5 sekundēm, pēc tam lēnām celiet blenderi ārā no maisījuma, neizslēdzot to. Pēc tam varat turpināt homogenizēt mērci.

Maksimālais darbības laiks: 30 sekundes.

- Lai receptes būtu veiksmīgas, blenderi majonēzes pagatavošanai vienmēr izmantojiet kopā ar īpašo glāzi.
- Ieteicams blenderi izmazgāt uzreiz pēc lietošanas.
- Uzmanību: izmantojiet blenderi majonēzes pagatavošanai vienīgi mērču pagatavošanai. Tas īpaši nav piemērots zupu maisīšanai.

TĪRĪŠANA

- **Darbības ar asmeni veiciet uzmanīgi, jo tas ir ļoti ass.**
- Pirms jebkādu citu tīrīšanas darbu veikšanas atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Uzreiz pēc lietošanas majonēzes pagatavošanas blenderis obligāti jānotīra šādā veidā :
 1. Noskalojiet majonēzes pagatavošanas blenderi zem tekoša ūdens, lai likvidētu lielāko daļu no produkta, kas palicis uz blendera.
 2. Darbiniet blenderi Turbo ātrumā 10-15 sekundes lielajā 800 ml krūzē, kurā ielieti 150 ml (ja vairāk par 150 ml, pastāv šļakstīšanās risks) silta ūdens, kuram pievienotas dažas trauku mazgāšanas līdzekļa pīles.
 3. Nomainiet ūdeni krūzē ar siltu ūdeni, tad darbiniet blenderi analogiski iepriekšējam solim.
- Lai optimāli veiktu tīrīšanu, ievērojiet augstāk dotos padomus.
- Mazgāšana trauku mazgāšanas iekārtā vai parastā mazgāšana izlietnē var tikt veikta papildus, taču nekādā gadījumā nav pietiekama.
- Visas jūsu blendera detaļas un piederumus iespējams mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, izņemot dzinēja bloku (A). Nekādā gadījumā nemērciet dzinēja bloku (A) ūdenī. Jūs varat to notīrīt ar mitru sūkli.
- Neizmantojiet abrazīvus sūklus vai objektus, kas satur metāliskas daļas.
- Gadījumos, kad piederumus ir nokrāsojuši pārtikas produkti (burkāni, apelsīni...), paberziet tos ar drānu, kas samērcēta cepamajā eļļā, un pēc tam veiciet parastu tīrīšanu.

Piedalīsimies vides aizsardzībā!



- ❗ Jūsu aparāts satur vairākus vērtīgus materiālus vai materiālus, kurus var atkārtoti izmantot.
- ➡ Nododiet to savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

APRAŠYMAS

I Majonezo maišytuvas

I1 Majonezo maišytuvas

I2 Puodelis

SAUGOS PATARIMAI

Prieš pirmą kartą naudodamiesi aparatu atidžiai perskaitykite naudojimo instrukcijas: Prietaisą naudojant ne pagal naudojimo instrukciją, gamintojas atleidžiamas nuo bet kokios atsakomybės.

• Patikrinkite, ar Jūsų elektros tinklo įtampa sutampa su nurodytąja ant aparato.

Bet kokia jungimo klaida panaikina garantiją.

- Aparatas yra skirtas tik naudoti namuose, vidaus patalpose.
- Palikdami aparatą be priežiūros, prieš surinkdami ir išrinkdami jo dalis ar valydami visada išjunkite jį iš maitinimo tinklo.
- Išjunkite aparatą iš tinklo tik baigę juo naudotis ir jį valydami.
- Nenaudokite aparato, jei jis neveikia kaip paprastai arba buvo pažeistas. Tokiu atveju kreipkitės į įgaliotą priežiūros centrą (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Bet kokius kitus darbus, išskyrus valymą ir įprastą priežiūrą, kurią atlieka klientas, turi vykdyti įgaliotas priežiūros centras.
- Niekada nelieskite judančių dalių (peiliukų ...) (9 PAV.).

- Būkite atidūs naudodami aštrius majonezo maišytuvo (I1) peilius ir valydami prietaisą. Peiliai yra itin aštrūs.
- Nenardinkite aparato, maitinimo laido ar kištuko į vandenį arba bet kurį kitą skystį.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti vaikams prieinamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams naudotis aparatu be suaugusiųjų priežiūros.
- Maitinimo laidas niekuomet neturi būti arti įkaitusių aparato dalių arba liestis su jomis, būti prie šilumos šaltinio arba ugnies.
- Jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti, nenaudokite aparato. Kad nebūtų jokio pavojaus, būtinai paprašykite pakeisti juos įgaliotame priežiūros centre (sąrašą rasite priežiūros knygelėje).
- Savo pačių saugumui naudokite tik jūsų aparatui pritaikytus priedus ir detales.
- Šis aparatas nėra skirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams), kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra apribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, išskyrus tuos atvejus, kai už jų saugumą atsakingi asmenys užtikrina tinkamą priežiūrą arba jie iš anksto gauna instrukcijas dėl šio aparato naudojimo.
- Vaikai turi būti prižiūrimi užtikrinant, kad jie nežaistų su aparatu.
- Neleiskite vaikams naudoti maišytuvo kojelės be priežiūros.

- Virš veikiančio aparato ar priedų neleiskite kaboti ilgiems plaukams, šalikams, kaklaraiščiams ir pan.
- **Jeį aparatas „užstringa“ ruošiant vieną iš patiekalų, sustabdykite aparatą, išjunkite jį iš tinklo ir patikrinkite, ar naudojamo priedo neužkimšo produktai. Jei taip, išimkite veikti trukdančius maisto produktus, atkreipdami didelę dėmesį į peiliukus.**
- **Aparate yra perkaisti neleidžianti sistema. Jei aparatas per daug įkaista, jis išsijungia. Tokiu atveju leiskite aparatui atvėsti apie 20 minučių, paskui vėl jį naudokite.**
- Išjunkite aparatą ir ištraukite laidą iš maitinimo tinklo prieš keisdami priedus arba norėdami pasiekti detales, kurios juda aparato veikimo metu.

NAUDOJIMAS

- Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, išplaukite priedus muiluotu vandeniu. Kruopščiai juos nuskalaukite ir nusausinkite.

Majonezo maišytuvas

- Pritvirtinkite majonezo maišytuvą (I1) ant variklio bloko (A) (**10 Pav.**).
- Majonezo maišytuvo priedu galėsite paruošti įvairiausių rūšių padažus (majonezą, garstyčių padažą, česnakinį padažą, salotų užpilą, jogurtinius padažus ir t. t.).

Majonezas

- Į puodelį (I2) įdėkite kiaušinio trynį.
 - Pridėkite šaukštą stiprių garstyčių ir šaukštą acto arba citrinų sulčių.
 - Įpilkite aliejaus, neviršydami ant puodelio nurodytos pripildymo ribos.
 - Įstatykite maišytuvą į puodelio dugną (kad priedo peilis liestų kiaušinio trynį), laikykite puodelį ir įjunkite „Turbo“ greitį mažiausiai 5 sekundėms, tada lėtai išimkite maišytuvą iš mišinio prietaisui vis dar veikiant. Tada galite toliau maišyti padažą, kad jis taptų vienalytis.
- Ilgiausias veikimo laikas: 30 sekundžių.
- Kad receptai pavyktų, majonezo maišytuvą reikia visada naudoti su specialiu jo puodeliu.
 - Panaudojus rekomenduojame iš karto nuplauti maišytuvą.

- Dėmesio: nenaudokite majonezo maišytuvo ne padažams ruošti, prietaisas ypač nepritaikytas maišyti sriuboms.

VALYMAS

- **Atsargiai naudokite peilį, jis itin aštrus.**
- Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Būtina valyti majonezo priedą iš karto po naudojimo tokiu būdu:
 1. nuplaukti majonezo priedą šiltu vandeniu ir pašalinkite kaip įmanoma daugiau liekanų.
 2. Įjunkite veikti „Turbo“ greičiu 10–15 sekundžių dideliame 800 ml talpos inde, pripylę 150 ml šilto vandens (jei įpilsite daugiau nei 150 ml, vanduo gali ištikšti) ir kelis lašelius ploviklio.
 3. Išpilkite inde esantį vandenį ir įpilkite į jį karšto vandens, įjunkite priedą veikti pirmiau nurodytomis sąlygomis.
- Siekdami tinkamai išvalyti, vadovaukitės pirmiau pateiktais nurodymais.
- Galima papildomai išplauti indaplovėje arba kriauklėje, tačiau plovimas naudojant tik šias priemones nėra pakankamas.
- Visas jūsų maišytuvo dalis ir priedus, išskyrus variklio bloką (A), galima plauti indaplovėje. Niekada nemerkite variklio bloko (A) į vandenį. Jį nuvalyti galite drėgna kempine.
- Nenaudokite abrazyvinių kempinių ar objektų su metalinėmis dalimis.
- Nudažę priedus maistu (morkomis, apelsiniais ir pan.), patrinkite juos aliejumi išmirkyta šluoste ir tada nuvalykite įprastai.

Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!



- ① Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.
- ➡ Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

KIRJELDUS

I Majoneesi saumikser

I1 Majoneesi saumikser

I2 Mõõteklaas

TURVANÕUDED

Lugege enne seadme esmakordset kasutamist kasutusjuhend hoolega läbi: tootja ei vastuta mis tahes häirete eest, kui toodet ei kasutata ette nähtud kasutusotstarbel.

- Kontrollige, et seadme infoplaadil äratoodud toitepinge vastaks kasutatavale võrgupingele.

Valesti vooluvõrku ühendamise korral kaotab garantii kehtivuse.

- Antud seade on ette nähtud ainult kodustes tingimustes ja siseruumides kasutamiseks.
- Eemaldage seade alati vooluvõrgust, kui te seda ei kasuta ning enne selle kokkupanemist, lahtivõtmist ja puhastamist.
- Võtke seade vooluvõrgust välja kohe pärast selle kasutamise lõpetamist ning selle puhastamiseks.
- Kui seade ei tööta korralikult või on viga saanud, ei tohi seda kasutada. Sel juhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Välja arvatud harilik kliendi poolt sooritatav puhastus ja hooldus, tuleb kõik (parandus) tööd lasta teostada volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge puudutage mitte mingil juhul seadme liikuvaid osi (noad jms.). **JOON 9**

ET

- Olge ettevaatlik saumikseri (I1) teravate lõiketerade käsitsemisel ja puhastamisel.
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette ega mistahes muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet lastele kättesaadavasse kohta rippuma.
- Toitejuhe ei tohi ei lähedalt ega kaugelt kokku puutuda seadme kuumenevate osadega, soojaallikate või teravate servadega.
- Kui toitejuhe või pistik on katki, ei tohi seadet kasutada. Turvkaalutlustel tuleb need lasta volitatud teeninduskeskuses välja vahetada (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Oma turvalisuse tagamiseks kasutage ainult seadmele kohaseid lisatarvikuid ja varuosi.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud.
- Valvake selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Ärge lubage lastel kasutada mikserit ilma järelevalveta.
- Ärge laske pikkadel juustel, sallidel, lipsudel vms kasutuses oleva seadme ega tarviku kohal rippuda.
- **Juhul kui seade toiduvalmistamise käigus „törkuma hakkab“, seisake see, ühendage**

vooluvõrgust lahti ja kontrollige, kas kasutatav tarvik saab vabalt liikuda. Vastasel juhul eemaldage tarviku liikumist takistavad toiduained, olles seejuures ettevaatlik, et end mitte nuga-dega vigastada.

- **Seade on varustatud ülekuumenemisvastase kaitse-süsteemiga. Ülekuumenemise korral lülitub seade välja. Sel juhul tuleb seadmel enne selle kasutamise jätkamist umbes 20 minutit jahtuda lasta.**
- Enne tarvikute vahetamist või seadme töötamisel liiku-vate osadega manipuleerimist lülitage seade välja ja ühendage voluvõrgust lahti.

KASUTAMINE

- Enne esmakordset kasutamist peske otsikud seebiveega puhtaks. Loputage ja kuivatage põhjalikult.

Majoneesi saumikser:

- Kinnitage majoneesi saumikser (I1) mootoriplokile (A), **Joon 10**.
- Majoneesi saumikseri otsik võimaldab Teil valmistada erinevaid kastmeid (majonees, sinepi kastet, küüslaugu kastet, salati kastet, jogurtipõhiseid kastmeid...).

Majonees:

- Kallake munakollane määteklasi (I2)
- Lisage üks teelusikas kanget sinepit ning üks teelusikas äädikat või sidrunimahla.
- Lisage küpsetusõli kuni määteklasil näidatud tasemeni.
- Suruge saumikser vastu määteklasi põhja (nii, et otsiku lõike-tera puudutab munakollast), hoidke määteklasist kinni ning lülitage Turbo kiirus sisse vähemalt viieks sekundiks, seejärel võtke töötav saumikser segust aeglaselt välja. Kastme ühtlustamiseks võite segamist jätkata.

Maksimaalne tööaeg: 30 sekundit.

- Retseptides kirjeldatud tulemuste saavutamiseks peab majoneesi saumikserit alati kasutama koos spetsiaalse määteklasiga.
- Soovitame saumikseri kohe pärast kasutamist puhtaks pesta.
- Tähelepanu: Kasutage majoneesi saumikserit ainult kastmete valmistamiseks, see ei sobi supptide segamiseks.

PUHASTAMINE

- **Käsitlege löiketerasid ettevaatlikult, nad on äärmiselt teravad.**
- Enne puhastamist ühendage seade toitevõrgust lahti.
- Oluline on puhastada majoneesitarvikut kohe pärast kasutamist järgmiselt.
 1. Loputage majoneesitarvikut sooja kraanivee all, et eemaldada võimalikult palju toidujääke.
 2. Laske seadmel 10–15 sekundit Turbo kiirusel töötada, kasutades suurt 800 ml kannu, mis sisaldab 150 ml (üle 150 ml puhul tekib pritsimisoht) sooja vett ja mõne tilga vedelat nõudepesuvahendit.
 3. Asendage vesi kannus kuuma veega ja laske tarvikul töötada samadel tingimustel, nagu eespool kirjeldatud.
- Õigeks puhastamiseks järgige eespool esitatud juhiseid.
- Lisaks võib tarvikut pesta nõudepesumasinas või tavapärasel viisil kraanikausis, kuid nendest puhastusviisidest üksi ei piisa.
- Kõik Teie saumikseri tarvikud on nõudepesumasinakindlad, välja arvatud mootoriplokk (A). Ärge sukeldage mootoriplokki (A) kunagi vette. Puhastage seda niiske käsnaga.
- Ärge kasutage abrasiivseid käsnasid või metalle sisaldavaid esemeid.
- Juhul kui toiduainete (porgandid, apelsinid...) muudavad otsikute värvi, siis hõõruge neid küpsetusõlis niisutatud lapiga ning teostage seejärel tavapärane puhastamine.

Aitame hoida looduskeskkonda!







- ① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- ➡ Viige seade kogumispunkti, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

			
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպա ՍԵԲ-Վոստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի կրք., տ.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 ГОДИНИ
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	Groupe Seb Ελλάδος Α.Ε Φραγκοκλησιάς 7 15125 Παράδεισος Μαρούσι Αθήνα - Ελλάδα	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro köz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный түйік көш, 14-үй, 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	Groupe SEB MEXICO, S.A. de C.V. Calle Goldsmith 38 401 Piso 4, Polanco Distrito Federal CP 11 560 Mexico	(01800) 112 8325	1 años

			
MOLDOVA	TOB «Грун СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток» Россия, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3, 7 этаж	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

			
THAILAND	<p>GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkok, Huaykwang, Bangkok, 10320</p>	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	<p>GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak</p>	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	<p>GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332</p>	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	<p>ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна</p>	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	<p>GROUPE SEB UK Ltd. Riverside House Riverside Walk Windsor SL4 1NA</p>	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	<p>GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas</p>	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	<p>GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam</p>	+84-8 3821 6395	1 year

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra /
Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum /
Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa /
Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datumus / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data
cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma
tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган
мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Ψάδωνη η ηη /วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ
خرید / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del
producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het
apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnnummer / Tuotenumero / referenja
produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ
výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt
rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда /
Модели / Κοδικός προϊόντος / Уηηηη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /
مراجع لكامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address:
/ Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor
/ Nome e indirizzo delnegozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /
Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /
Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /
Parduoituvs pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja address / Naziv i naslov trgovine /
Típusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje /
Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a
adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa
hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця /
Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /
Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψάδωνηη η ηηηηηηη η ηηηηηηη η ηηηηηηηη /
ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 /
نام و آدرس خرده فروش / عنوان هاسم بایع التجزئة و

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć
sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/
Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila
vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dấu/
Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект /
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψάδωνηηη η ηηηηηηηη /
ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / التجزئة بایع التجزئة /
مهر خرده فروش

PL	P. 3 - 6
CS	P. 7 - 10
SK	P.11 - 14
SL	P.15 - 18
SR	P.19 - 22
HR	P.23 - 26
RO	P.27 - 30
BG	P.31 - 34
HU	P.35 - 38
BS	P.39 - 42
RU	P.43 - 46
UK	P.47 - 50
LV	P.51 - 54
LT	P.55 - 58
ET	P.59 - 62