

MOD.
BA5608 PRO 1200
BA5609 PRO CHEF 1200

solac



BATIDORA DE VARILLA
INSTRUCCIONES DE USO

HAND BLENDER
INSTRUCTIONS FOR USE

MIXEUR PLONGEANT
MODE D'EMPLOI

HANDRÜHRGERÄT
GEBRAUCHSANLEITUNG

VARINHA MÁGICA
INSTRUÇÕES DE USO

FRULLATORE A IMMERSIONE
ISTRUZIONI PER L'USO

STAAFMIJXER
GEBRUIKSAANWIJZING

RUČNÍ MIXÉR
NÁVOD K POUŽITÍ

MIKSER
INSTRUKCJA OBSŁUGI

RUČNÝ MIXÉR
NÁVOD NA POUŽITIE

KÉZI TURMIXGÉP
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

МИКСЕР С ПРИСТАВКА БЪРКАЛКА
ГЛАДЕНЕ
ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА

BLENDER DE MÂNĂ
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

خلاط مع مضرب خفق
اميلعت

Solac is a registered Trade Mark

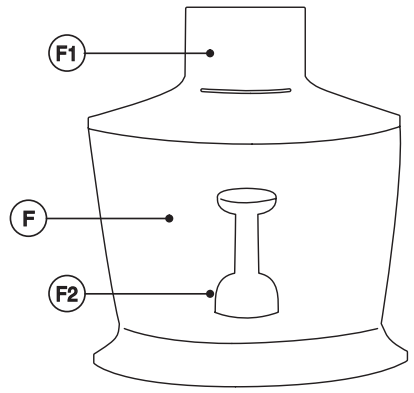
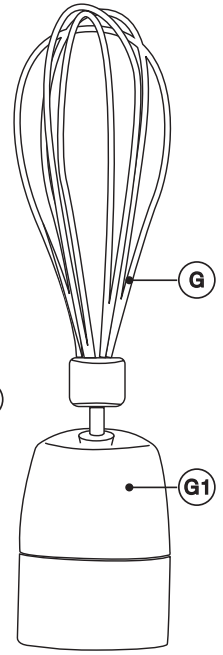
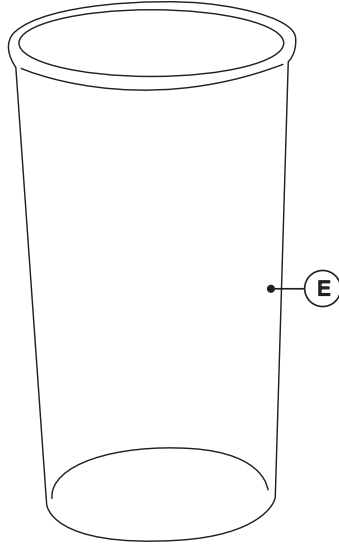
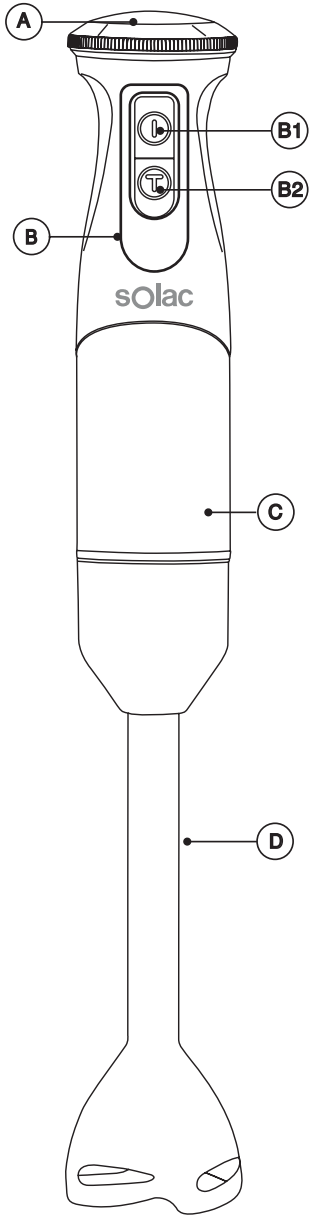


Fig.1

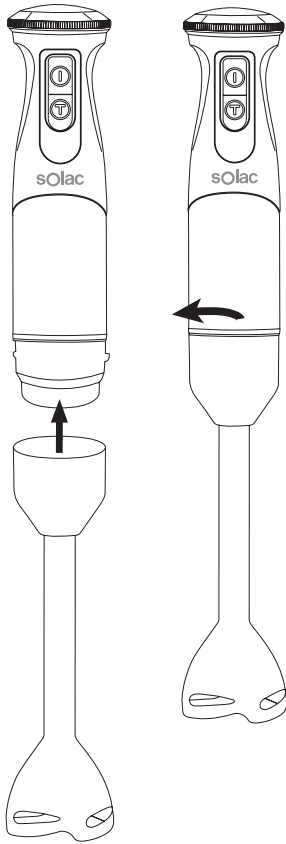


Fig.1.1

Fig.3

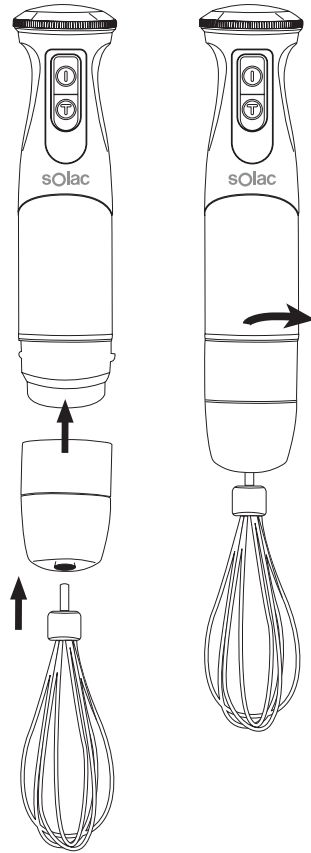


Fig.3.1

Fig.3.2

Fig. 2

Fig. 2.1



Fig. 2.2



Fig. 2.3

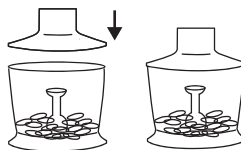
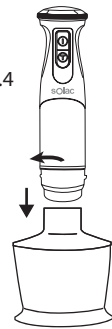


Fig. 2.4



DESCRIPCIÓN

- A Mando regulador de velocidad
- B Pulsadores
 - B1 Botón marcha/paro
 - B2 Turbo
- C Cuerpo motor
- D Varilla
- E Vaso medidor
- F Picador (*)
 - F1 Grupo reductor del accesorio picador
 - F2 Set de cuchillas del picador
- G Montaclaras (*)
 - G1 Grupo reductor del accesorio montaclaras

- (*) Solo disponible en el modelo BA5609.
- Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato con alimentos congelados o huesos.

- No utilizar el aparato con la caña más de 50 segundos seguidos, realizar pausas de 2 minutos.
- No utilizar el aparato con el accesorio picador más de 30 segundos seguidos, realizar pausas de 2 minutos.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.

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

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:

USO:

- Extender completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:

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

FUNCIÓN TURBO:

- El aparato dispone de una función Turbo (B2). Activando el pulsador de la función Turbo se dispone de toda la potencia del motor, consiguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Parar el aparato, retirando la presión sobre el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato.

ACCESORIOS:**ACCESORIO VARILLA (FIG.1):**

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, ...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.1.1).
- Introducir en la jarra los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

ACCESORIO PICADOR (FIG.2):

- Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes...
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartílagos, etc....
- Colocar las cuchillas e introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador. (Fig.2.1 / 2.2)
- Colocar la tapa reductora en el vaso picador hasta que encaje. (Fig.2.3)
- Unir el grupo reductor al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado). (Fig.2.4)
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor.
- NOTA 1: no superar la mitad del vaso picador cuando trabajemos con alimentos sólidos.
- NOTA 2: en el caso de trabajar con alimentos líquidos, no superar los 300 ml.

ACCESORIO BATIDOR (FIG.3):

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Insertar el batidor en el grupo reductor (Fig.3.1). Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.3.2).
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor.
- Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría

defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Vaso medidor.
 - Vaso picador.
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Elaboración	Tiempo
Salsa mahonesa	Varilla	4	250 ml	Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite.	30 s
Salsa bechamel	Varilla	3	600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche.	20s
Montar nata	Montaclaras	2	250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	1-2 min
Levantar claras	Montaclaras	2	5 claras	Verter las claras en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas	1-2 min
Puré de patatas	Varilla	MAX	300 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola.	30 s
Papilla	Varilla	MAX	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de una naranja.	25 s
Pan rallado	Picador	MAX	80 g (1~2cm)	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada.	50 s

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Elaboración	Tiempo
Queso rallado	Picador	MAX	100 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada.	40 s
Picar frutos secos	Picador	MAX	100 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada.	30 s
Picar carne	Picador	MAX	40 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada.	10 s

DESCRIPTION

- A Speed control regulator
 - B Buttons
 - B1 ON/OFF
 - B2 Turbo
 - C Motor body
 - D Stick-blender accessory
 - E Measuring cup
 - F Chopper (*)
 - F1 Globet adapter fitting
 - F2 Blades chopper set
 - G Whisk (*)
 - G1 Whisk adapter fitting
- (*) Only available in the model BA5609.
 - If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the device with the stick-blender more than 50 seconds at a time, pausing 2 minutes.

- Do not use the device with the chopper more than 30 seconds at a time, pausing 2 minutes.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, and the operating time of the apparatus.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

USE:

- Extend the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on, by using the on/off button.
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

ELECTRONIC SPEED CONTROL:

- The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

TURBO FUNCTION:

- The appliance has a Turbo function (B2). By activating the Turbo function all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button.
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

ACCESSORIES:

STICK BLENDER ACCESSORY (FIG.1):

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food ...
- Attach the stick to motor body and turn in the direction of the arrow (Fig.1.1).

- Put the food to be prepared in the jar and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the opposite direction of the arrow.

CHOPPING ACCESSORY (FIG.2):

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc. from the meat.
- Put blades set and the food to be prepared in the chopping container. (Fig.2.1 / 2.2).
- Put the globet adapter fitting in the chopper until it fits into place. (Fig.2.3).
- Attach the unit to the cover pressing turn in the direction of the arrow and switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together). (Fig.2.4).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the cover and release the the adapter fitting.
- NOTE 1: not to exceed half of the chopper cup when working with solid foods.
- NOTE 2: In the case of working with liquid foods, do not exceed 300 ml.

WHISK ACCESSORY (FIG.3):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Insert the whisk into the adapter fitting (Fig.3.1). Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow (Fig.3.2).
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting.
- Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.

- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Measuring cup.
 - Chopper.
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before its assembly and storage.

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise	Stick blender	4	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.	30 s
Béchamel sauce	Stick blender	3	600 ml	Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	20 s
Whipped cream	Whisk	2	250 ml	Pour the very cold cream (0°C to 5°C) into a recipient and operate the blender by moving it clockwise. We recommend using minimum speed and when starts to take on consistency, going to the 2nd. Be careful, as if the time is exceeded the cream will turn into butter	1-2 min
Stiff egg whites	Whisk	2	5 egg whites	Pour the egg whites into a jug and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.	1-2 min
Mashed potato	Stick blender	MAX	300 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.	30 s
Baby food: fruit and biscuit mush	Stick blender	MAX	300 g	Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug	25 s
Bread-crumbs	Stick blender	MAX	80 g (1-2 cm)	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	50 s
Grated cheese	Chopper	MAX	100 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	40 s
Ground nuts	Chopper	MAX	100 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained	30 s
Minced meat	Chopper	MAX	40 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	10 s

DESCRIPTION

- A Commande de vitesse
- B Boutons
 - B1 Interrupteur marche/arrêt
 - B2 Turbo
- C Corps moteur
- D Fouet
- E Verre doseur
- F Robot hachoir (*)
 - F1 Groupe réducteur de l'accessoire de hachage
 - F2 Jeu de lames du hachoir
- G Batteur (*)
- G1 Groupe réducteur de l'accessoire de battage

- (*) Uniquement disponible pour le modèle BA5609.
- Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Tenir cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.

- Ne pas utiliser l'appareil avec la tige pendant plus de 50 secondes de suite. Effectuer des pauses de 2 minutes.
- Ne pas utiliser l'appareil avec le hachoir pendant plus de 30 secondes de suite. Effectuer des pauses de 2 minutes.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de fonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI**REMARQUES AVANT UTILISATION :**

- Vérifier d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

UTILISATION:

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.
- Sélectionner la vitesse désirée.
- Travailler l'aliment désiré.

RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE :

- On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

FONCTION TURBO :

- L'appareil dispose d'une option Turbo (B2). La touche Turbo fait fonctionner le moteur à pleine puissance et permet ainsi d'obtenir une texture plus fine du produit.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Arrêter l'appareil, en arrêtant la pression du bouton de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Nettoyer l'appareil.

ACCESSOIRES :**ACCESSOIRE FOUET (FIG.1):**

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...
- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.1.1).
- Introduire les aliments dans le pichet et appuyer sur le bouton pour son élaboration.
- Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

ACCESSOIRE DE HACHAGE (FIG.2) :

- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirer les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.
- Placer les lames et introduire les aliments à préparer dans le bol de hachage. (Fig.2.1 / 2.2)
- Placer le couvercle réducteur sur le bol de hachage jusqu'à ce qu'il s'emboîte. (Fig.2.3)
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant suivant le sens indiqué par la flèche et mettre l'appareil en marche (Attention : ne pas mettre l'appareil en marche si l'ensemble n'est pas stable et correctement assemblé). (Fig.2.4)
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur.
- REMARQUE 1 : ne pas dépasser la moitié du bol de hachage lorsqu'on travaille avec des aliments solides.
- REMARQUE 2 : si vous travaillez avec des aliments liquides, ne pas dépasser les 300 ml.

ACCESSOIRE BATTEUR (FIG.3):

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

- Insérer le batteur dans le groupe réducteur (Fig.3.1). Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.3.2).
- Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer l'accessoire batteur, libérer le groupe réducteur.
- REMARQUE 1 : Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Verre doseur
 - Bol de hachage
- Veiller à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles

Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce mayonnaise	Fouet	4	250 ml	Verser les ingrédients dans le bol: 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la partie indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile se soit bien intégrée au mélange	30 s

Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce béchamel	Fouet	3	600 ml	Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés à l'aide de l'hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait	20 s
Monter la crème	Battoir	2	250 ml	Verser la crème liquide très froide (0 à 5 °C) dans un récipient et fouetter en réalisant un mouvement vers la droite. Il est recommandé d'utiliser la vitesse minimum jusqu'à ce que la crème devienne relativement consistante. Puis, passer à la 2e. Attention, ne pas battre trop longtemps afin d'éviter que la crème ne se transforme en beurre.	1-2 min
Blancs en neige	Battoir	2	5 blancs	Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige	1-2 min
Purée de pommes de terre	Fouet	MAX	300 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s
Bouillie	Fouet	MAX	300 g	Couper en morceaux et verser dans le bol : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange	25 s
Chapelure	Robot hachoir	MAX	80 g (1-2 cm)	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	50 s
Fromage râpé	Robot hachoir	MAX	100 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	40 s
Fruits secs hachés	Robot hachoir	MAX	100 g	Éplucher et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Viande hachée	Robot hachoir	MAX	40 g	Couper en morceaux de 1 cm au préalable. Hacher jusqu'à obtention de la texture voulue.	10 s

BESCHREIBUNG

- A Geschwindigkeitsschalter
- B Bedientasten
 - B1 An-/Aus-Taste
 - B2 Turbo
- C Motorblock
- D Stab
- E Dosiergefäß
- F Hackaufsatz (*)
 - F1 Untersetzungsaggregat Zerkleinerer
 - F2 Messereinheit Zerkleinerer
- G Eischneeschläger (*)
 - G1 Untersetzungsaggregat Eischneeschläger

- (*) Nur für Modell BA5609 verfügbar.
- Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.
- Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.

- Das Gerät mit dem Stab nicht länger als 50 Sekunden am Stück verwenden, 2-minütige Pausen einlegen.
- Das Gerät mit dem Zerkleinerer nicht länger als 30 Sekunden am Stück verwenden, 2-minütige Pausen einlegen.
- Als Anhaltspunkt dient die nachstehende Tabelle, in der verschiedene Speisen mit den zu verarbeitenden Mengen und der Betriebsdauer des Gerätes aufgeführt sind.

BENUTZUNGSHINWEISE**VOR DER BENUTZUNG:**

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- Wählen Sie die Geschwindigkeitsstärke.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITS-KONTROLLE:

- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

TURBO-FUNKTION:

- Das Gerät verfügt über eine Turbofunktion (B2). Durch Drücken des Schalters der Turbofunktion verfügen Sie über die gesamte Potenz des Motors und erreichen eine feinere Konsistenz des Produkts.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Das Gerät mithilfe des An-/Ausschalters abstellen.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät.

ZUBEHÖR:**RÜHRZUBEHÖR (FIG.1):**

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- Das Rührzubehör durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig.1.1).
- Den Mixstab in das Gefäß setzen und das Gerät einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

HACKZUBEHÖR (FIG.2):

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch...
- Um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Sehnen, etc. aus dem Fleisch.
- Setzen Sie die Messer ein und geben dann die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Becher des Zerkleinerers. (Fig.2.1 / 2.2)
- Den Deckel mit dem integrierten Untersetzungsaggregat auf den Behälter des Zerkleinerers setzen, bis er einrastet. (Fig.2.3).
- Verbinden Sie das Untersetzungsaggregat mit dem Motorkörper, indem Sie es in Pfeilrichtung drehen und das Gerät in Betrieb nehmen (Vorsicht: Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das gesamte Gerät nicht richtig zusammengefügt und eingerastet wurde). (Fig.2.4)
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Die Gesamteinheit vom Deckel nehmen und die Getriebegruppe freigeben.
- ANMERKUNG 1: Beim Arbeiten mit festen Nahrungsmitteln darf der Behälter des Zerkleinerers nur bis zur Hälfte gefüllt werden.
- ANMERKUNG 2: Beim Arbeiten mit flüssigen Lebensmitteln, darf der Behälter nur mit 300 ml Flüssigkeit gefüllt werden.

HACKZUBEHÖR (FIG.3):

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Schläger an das Unterstzungsaggregat stecken (Fig.3.1). Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig.3.2).
- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Schneebesen im Uhrzeigersinn zu bewegen.

- Den Schaumschläger entfernen und die Getriebegruppe freigeben.
- ANMERKUNG 1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schneebesenarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
 - Dosiergefäß
 - Behälter Zerkleinerer.
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Speise	Zubehör Empfohlen	Geschwin- digkeits- stufe	Anzahl	Zubereitung	Zeit
Mayonnaise	Stick blender	4	250 ml	1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Geräte anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert	30 s
Bechamel-Sauce	Stick blender	3	600 ml	30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben	20 s
Schlagsahne	Whisk	2	250 ml	Die flüssige Sahne sehr kalt (0 bis 5 °C) in ein Gefäß geben und mit dem Schläger Bewegungen im Uhrzeigersinn durchführen. Wir empfehlen die geringste Geschwindigkeit, wenn die Sahne bereits Konsistenz hat, die zweite Geschwindigkeit verwenden. Wird die Zeit überschritten, wird die Sahne zu Butter.	1-2 min
Eischnee	Whisk	2	5 Eiklar	Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist	1-2 min
Kartoffelpüree	Stick blender	MAX	300 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s
Brei	Stick blender	MAX	300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl	Stick blender	MAX	80 g (1-2 cm)	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	50 s

Speise	Zubehör Empfohlen	Geschwin- digkeits- stufe	Anzahl	Zubereitung	Zeit
Käse reiben	Chopper	MAX	100 g	Vorher in 1 cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	40 s
Nüsse hacken	Chopper	MAX	100 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
Fleisch	Chopper	MAX	40 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	10 s

DESCRIÇÃO

- A Comando regulador da velocidade
- B Botões
 - B1 Botão de ligar/desligar
 - B2 Turbo
- C Corpo do motor
- D Varinha
- E Copo doseador
- F Picadora (*)
 - F1 Grupo redutor do acessório da picadora
 - F2 Conjunto de lâminas da picadora
- G Varinha de bater (*)
 - G1 Grupo redutor do acessório da varinha de bater

- (*) Apenas disponível para o modelo BA5609.
- Caso o seu modelo do aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.

- Não utilize o aparelho com a varinha mais de 50 segundos seguidos, faça pausas de 2 minutos.
- Não utilize o aparelho com o acessório da picadora mais de 30 segundos seguidos, faça pausas de 2 minutos.
- Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.

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

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Prepare o aparelho consoante a função pretendida:

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar.
- Selecione a velocidade desejada.
- Processe os alimentos.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE:

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

FUNÇÃO TURBO:

- O aparelho possui uma função Turbo (B2). Ativando o botão da função Turbo passa-se a dispor de toda a potência do motor, conseguindo-se um acabamento mais fino na textura final do produto.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Pare o aparelho, deixando de premir o botão de ligar/desligar.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS:**VARINHA MÁGICA (FIG.1):**

- Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, etc.
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig.1.1).
- Introduza os alimentos no copo e coloque o aparelho em funcionamento.
- Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

PICADORA (FIG.2):

- Este acessório serve para picar vegetais ou carnes.
- Para evitar causar danos ao aparelho, retire da carne todos os ossos, nervos, cartilagem, etc.
- Coloque as lâminas e introduza os alimentos a processar no copo da picadora. (Fig.2.1 / 2.2)
- Coloque a tampa redutora no copo da picadora até que encaixe. (Fig.2.3)
- Una o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido indicado pela seta e ligue o aparelho (Atenção: não ligue o aparelho se o conjunto não estiver devidamente encaixado e fixo). (Fig.2.4)
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desmonte o conjunto da tampa e liberte o grupo redutor.
- NOTA 1: não ultrapasse metade da capacidade do copo da picadora quando processar alimentos sólidos.
- NOTA 2: no caso de processar alimentos líquidos, não ultrapasse os 300 ml.

VARINHA PARA BATER (FIG.3):

- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- Insira a varinha para bater no grupo redutor (Fig.3.1). Una o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig.3.2).
- Coloque os ingredientes num recipiente largo e ligue o aparelho. Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire a varinha e liberte o grupo redutor.

- NOTA 1: Não trabalhe a velocidades altas com este acessório montado porque pode provocar defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
 - Copo doseador
 - Copo da picadora.
- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina ou lava-louças deve permitir o escorrimento da água com facilidade.
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Maionese	Varinha mágica	4	250 ml	Coloque 1 ovo no copo, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encha com óleo até à parte indicada e coloque o aparelho em funcionamento sem o mover, até ligar o óleo à mistura	30 s
Molho bechamel	Varinha mágica	3	600 ml	Derreta 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicione 100 g de farinha e 30 g de cebola refogada (previamente picada na picadora) e adicionar lentamente 500 ml de leite	20 s
Bater natas	Varinha para bater	2	250 ml	Verta as natas líquidas bem frias (0 a 5°C) num recipiente e bata-as com a varinha fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. Recomenda-se iniciar com a velocidade mínima e quando começar a ganhar consistência passar para a 2ª. Tenha cuidado, pois se bater as natas durante demasiado tempo esta transforma-se em manteiga	1-2 min
Bater claras em castelo	Varinha para bater	2	5 claras	Deite as claras num recipiente e bata-as com a varinha, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo	1-2 min
Puré de batata	Varinha mágica	MAX	300 g	Pode esmagar as batatas ao triturar diretamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola	30 s

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Papas	Varinha mágica	MAX	300 g	Corte e introduza no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja	25 s
Pão ralado	Picadora	MAX	80 g (1-2 cm)	Corte o pão seco antes de o colocar no copo e triture-o até obter a textura desejada	50 s
Queijo ralado	Picadora	MAX	100 g	Corte em cubos de 1 cm e triture até obter a textura desejada	40 s
Picar frutos secos	Picadora	MAX	100 g	Tira a casca e triture até obter a textura desejada	30 s
Picar carne	Picadora	MAX	40 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm. Triture até conseguir a textura pretendida	10 s

DESCRIZIONE

- A Comando regolatore della velocità
- B Pulsanti
 - B1 Interruttore accensione/spengimento
 - B2 Turbo
- C Corpo motore
- D Gambo mixer
- E Misurino dosatore
- F Tritatutto (*)
 - F1 Gruppo riduttore dell'accessorio tritatutto
 - F2 Set di lame del tritatutto
- G Accessorio per montare gli albumi (*)
 - G1 Gruppo riduttore dell'accessorio per montare gli albumi

- (*) Disponibile solo nel modello BA5609.
- Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non funziona.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.

- Non utilizzare l'apparecchio con il gambo mixer per più di 50 secondi continuativi, fare delle pause di 2 minuti.
- Non utilizzare l'apparecchio con l'accessorio tritatutto per più di 30 secondi continuativi, fare delle pause di 2 minuti.
- Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.

MODALITÀ D'USO**PRIMA DELL'USO:**

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione desiderata:

USO:

- Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il tasto acceso/spento.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ:

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

FUNZIONE TURBO:

- L'apparato dispone di una funzione Turbo (B2). Premendo il pulsante della funzione Turbo si attiverà tutta la potenza del motore, ottenendo un prodotto finito con una consistenza più fine.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante ON/OFF.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.

- Pulire l'apparecchio.

ACCESSORI:

ACCESSORIO BACCHETTA (FIG.1):

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig.1.1).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

ACCESSORIO TRITATUTTO (FIG.2):

- Indicato per tritare carne e verdura...
- Per evitare danni all'apparecchio, pulire la carne da ossa, cartilagini, nervi, ecc....
- Posizionare le lame e inserire gli alimenti da lavorare nella caraffa del tritatutto. (Fig.2.1 / 2.2)
- Posizionare il coperchio sulla caraffa del tritatutto e inserirlo completamente. (Fig.2.3)
- Accoppiare il gruppo riduttore al corpo motore, girandolo nel senso indicato dalle frecce, ed azionare l'apparecchio (Attenzione: non avviare l'apparecchio se tutto l'insieme non è perfettamente accoppiato ed incastrato). (Fig.2.4)
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio.
- NOTA 1: quando si lavori con alimenti solidi, non riempire oltre la metà della caraffa del tritatutto.
- NOTA 2: se si lavora con alimenti liquidi, non superare i 300 ml.

FRUSTA (FIG.3):

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire l'accessorio nel blocco di fissaggio (Fig.3.1). Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig.3.2).
- Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.

- Sganciare la frusta dal blocco di fissaggio e quest'ultimo dal corpo motore.
- NOTA 1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio leggero):
 - Misurino dosatore
 - Caraffa del tritatutto
- La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

Ricetta	Accessorio raccomandato	Velocità	Quantità	Preparazione	Tempo
Salsa maionese	Gambo mixer	4	250 ml	Mettere nella brocca 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio	30 s
Besciamella	Gambo mixer	3	600 ml	Sciogliere 30 g di burro in una casseruola a fuoco lento, aggiungere 100 g di farina e 30 g di cipolla soffritta (tritatura in precedenza con il tritatutto) e aggiungere poco alla volta 500 ml di latte	20 s
Montare la panna	Accessorio per montare gli albumi	2	250 ml	Versare la panna liquida fredda (da 0 a 5°C) in un recipiente e lavorare con il frullatore, muovendolo in senso orario. Si raccomanda di utilizzare la velocità minima e, quando inizi a prendere consistenza, passare alla 2 ^a . Fare attenzione, giacché, se si supera il tempo, la panna può diventare burro.	1-2 min
Montare gli albumi	Accessorio per montare gli albumi	2	5 albumi	Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con il frullatore facendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve	1-2 min
Purè di patate	Gambo mixer	MAX	300 g	Possono essere tritate lavorando l'alimento direttamente nella stessa casseruola	30 s

Ricetta	Accessorio raccomandato	Velocità	Quantità	Preparazione	Tempo
Pappa	Gambo mixer	MAX	300 g	Tagliare e mettere nel recipiente 100 g di mele, 100 g di banane, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia	25 s
Pangrattato	Tritatutto	MAX	80 g (1-2 cm)	Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata	50 s
Formaggio grattugiato	Tritatutto	MAX	100 g	Tagliare a dadi di 1 cm e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	40 s
Tritare frutti secchi	Tritatutto	MAX	100 g	Togliere il guscio e tritare fino alla tessitura desiderata	30 s
Macinare carne	Tritatutto	MAX	40 g	Tagliare prima in cubetti di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	10 s

BESCHRIJVING

- A Bediening snelheidscontrole
- B Drukknoppen
 - B1 Aan-/uitschakelaar
 - B2 Turbo
- C Motorlichaam
- D Staafmixer
- E Maatglas
- F Hakker (*)
 - F1 Reductiegroep van het hakhulpstuk
 - F2 Set messen voor de hakmolen
- G Garde (*)
 - G1 Reductiegroep van de garde

- (*) Alleen beschikbaar voor model BA5609.
- Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Service.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
- Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de omstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden kan gevaarlijk zijn.
- Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.
- Plaats geen bevroren ingrediënten of beenderen in het apparaat.

- Gebruik het apparaat nooit langer dan 50 seconden achtereen met de staaf; wissel af met pauzes van 2 minuten.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 30 seconden achtereen met de hakker; wissel af met pauzes van 2 minuten.
- Ter oriëntatie treft u in de tabel in de bijlage een aantal recepten aan met de hoeveelheid ingrediënten en de werkingsduur van het apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

- Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:

GEBRUIK:

- Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit knop.
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Verwerk de gewenste ingrediënten.

ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:

- Men kan de snelheid van het apparaat eenvoudig regelen met de snelheidscontrole (A). Deze functie is erg nuttig, omdat men zodoende de snelheid aan de uit te voeren taak aan kan passen.

TURBO FUNCTIE:

- Het apparaat beschikt over een Turbo functie (B2). Wanneer men op de Turbo knop drukt werkt de motor op vol vermogen, met als resultaat een fijnere textuur van het product.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Stop het apparaat door de aan/uit knop los te laten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

ACCESSOIRES:**ACCESSOIRE STAAFMIXER (FIG.1):**

- Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding...
- Draai de staaf in de richting van de pijl om de staaf op het motorlichaam te monteren (Fig.1.1).
- Giet de ingrediënten in de beker en zet het apparaat aan.
- Draai de staaf tegen de richting van de pijlen in en ontkoppel de staaf om deze schoon te maken.

HAKHULPSTUK (FIG.2):

- Dit hulpstuk dient om plantaardige producten, vlees, enz., fijn te hakken.
- Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen en dergelijke om beschadiging te voorkomen.
- Breng de messen aan en plaats het te bereiden voedsel in de kan van de hakmolen. (Fig.2.1 / 2.2)
- Plaats het deksel met de reductiegroep op de kan van de hakmolen totdat hij goed zit. (Fig.2.3)
- Sluit de reductiegroep aan op het motorlichaam door haar in de richting van de pijl te draaien en zet het apparaat aan (Let op: zet het apparaat niet aan als de delen niet correct gekoppeld zijn). (Fig.2.4)
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Het geheel van het deksel losmaken en de reductiegroep uitnemen.
- **OPMERKING 1:** vul de kan van de hakmolen tot minder dan de helft bij vaste voedingsmiddelen.
- **OPMERKING 2:** doe niet meer dan 300 ml in de kan bij vloeibare voedingsmiddelen.

GARDE-ACCESSOIRE (FIG.3):

- Deze accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Steek de garde in de tandwielhuis (Fig.3.1). Sluit de reductiegroep aan op het motorlichaam door in haar de richting van de pijl te draaien (Fig.3.2).
- Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde rechtsom in een cirkel te bewegen.
- Verwijder de klopper en maak de reductiegroep los.

- **Opmerking 1:** Gebruik dit accessoire nooit op een hoge snelheid. De draadjes van de garde kunnen daardoor beschadigd worden.

REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
 - Maatglas
 - Kan van de hakmolen
- Plaats de schoongemaakte delen zodanig in de vaatwasser of het afdroiprek dat het water makkelijk kan weglopen.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

Recept	Hulpstuk aanbevolen	Snelheid	Hoeveelheid	Bereiding	Tijd
Mayonaise	Staafmixer	4	250 ml	Doe het ei, het zout en enkele druppels azijn of citroen in de kan. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Beweeg het apparaat niet tot het mengsel begint te binden.	30 s
Bechamelsaus	Staafmixer	3	600 ml	Smelt 30 g boter in een pan op laag vuur, voeg 100 g bloem en 30 g gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij.	20 s
Slagroom kloppen	Garde	2	250 ml	Giet de koude slagroom (0 tot 5 °C) in een kom en maak cirkelbewegingen rechtsonder met de garde. Het wordt aanbevolen de minimale snelheid te gebruiken en wanneer de room stevig wordt de snelheid te verhogen naar de 2e stand. Pas op, want als men te lang klopt wordt de room zo hard als boter	1-2 min
Eiwit kloppen	Garde	2	5 dooiers	Giet de dooiers in een kom en maak met de klopper op- en neergaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.	1-2 min
Aardappelpuree	Staafmixer	MAX	300 g	Deze kunnen eveneens in dezelfde pan in stukken gehakt worden.	30 s

Recept	Hulpstuk aanbevolen	Snelheid	Hoeveelheid	Bereiding	Tijd
Pap	Staafmixer	MAX	300 g	Snijd 100 g appel, 100 g banaan en 50 g koekjes in stukjes en doe in de kom samen met het sap van één sinaasappel.	25 s
Broodkruimels	Hakker	MAX	80 g (1-2 cm)	Hak de gedroogde brood alvorens het in het glas en hak tot gewenste textuur	50 s
Geraspte kaas	Hakker	MAX	100 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	40 s
Gedroogd fruit hakken	Hakker	MAX	100 g	Pel het fruit en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.	30 s
Vlees hakken	Hakker	MAX	40 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm. Fijnhakken totdat de gewenste textuur is verkregen.	10 s

POPIS

- A Regulátor rychlosti
- B Tlačítka
 - B1 ON/OFF
 - B2 Turbo
- C Tělo motoru
- D Příslušenství pro tyčový mixér
- E Odměrka
- F Sekáč (*)
 - F1 Uchycení mixovací nádoby
 - F2 Sada sekacích nožů
- G Šlehač (*)
 - G1 Uchycení nádstavce pro šlehání

- (*) Pouze pro model BA5609.
- Pokud model vašeho přístroje výše popsané příslušenství nezahrnuje, může být také zakoupeno odděleně přes technicky asistenční službu.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ

- Před každým použitím plně rozviňte napájecí kabel.
- Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.
- Nepoužívejte přístroj pokud je příslušenství k němu připojené vadné. Okamžitě je/ji vyměňte.
- Nepoužívejte přístroj, pokud vypínač zapnutí a vypnutí „on/off“ nefunguje.
- Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.
- Přístroj udržujte v dobrém stavu. Zkontrolujte, zda pohyblivé součásti nejsou špatně spojené nebo nepohyblivé a zkontrolujte, zda nejsou některé díly zlomené nebo se na nich nenacházejí anomálie, které mohou spotřebiči bránit ve správné funkčnosti.
- Používejte přístroj a jeho příslušenství a nástroje v souladu s těmito pokyny, s přihlédnutím k pracovním podmínkám a práci, kterou je nutné vykonat. Použití přístroje k jiným účelům, než pro které byl určen může vést k nebezpečným situacím.
- Nepoužívejte přístroj na žádnou část těla člověka nebo zvířete.
- Do spotřebiče nekládejte mražené produkty nebo potraviny, které obsahují kosti.
- Nepoužívejte přístroj s tyčovým mixérem více než 50 sekund v kuse, před dalším použitím počkejte 2 minuty.

- Nepoužívejte přístroj se sekáčkem více než 30 sekund v kuse, před dalším použitím počkejte 2 minuty.
- Jako příklad je v přiložené tabulce několik receptů, které zahrnují množství potravin, které se mají zpracovat, a provozní dobu přístroje.

NÁVOD K POUŽITÍ**PŘED POUŽITÍM:**

- Ujistěte se, že veškeré obaly produktu byly odstraněny.
- Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části věnované čištění.
- Připravte přístroj podle toho, jakou funkci chcete použít.

POUŽITÍ:

- Před zapojením kabel zcela rozviňte.
- Připojte spotřebič do sítě.
- Zapněte přístroj tlačítkem „on/off“.
- Zvolte požadovanou rychlost.
- Pracujte s potravinami, které chcete zpracovat.

ELEKTRONICKÝ REGULÁTOR RYCHLOSTI:

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

FUNKCE TURBO:

- Přístroj má funkci Turbo (B2). Aktivací funkce Turbo je k dispozici veškerá síla motoru, čímž získáte jemnější finální strukturu produktu.

PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

- Přístroj vypněte uvolněním tlačítka on/off.
- Zařízení odpojte od napájení.
- Přístroj vyčistěte.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:**TYČOVÝ MIXÉR (FIG.1):**

- Toto příslušenství se používá k výrobě omáček, polévek, majonézy, mléčných koktejlů, kojenecké výživy ...
- Připevněte tyč k tělu motoru a otočte ji ve směru šipky (Fig.1.1).
- Vložte potraviny, které chcete připravit, do nádoby a zapněte přístroj.
- Pro další čištění tyč odstraňte otáčením v opačném směru šipky.

SEKÁČ (FIG.2):

- Toto příslušenství se používá k sekání zeleniny nebo masa...
- Abyste předešli poškození spotřebiče, odstraňte z masa kosti, blány, chrupavky atd.
- Umístěte sadu nožů a potraviny, které chcete připravit do nádoby na krájení. (Fig.2.1 / 2.2).
- Vložte pohárový nástavec do sekáčku, dokud nezapadne na místo. (Fig.2.3).
- Připojte jednotku ke krytu zatlačením ve směru šipky a přístroj zapněte (buďte opatrní: nezapínajte přístroj, pokud není celá jednotka správně namontována a spojena dohromady). (Fig.2.4).
- Přístroj zastavte, až potraviny dosáhnou požadované struktury.
- Odpojte jednotku od krytu a uvolněte adaptér nástavce.
- POZNÁMKA 1: při práci s pevnými potravinami nesmíte sekací nádobu naplnit více, než do poloviny.
- POZNÁMKA 2: V případě práce s tekutými potravinami nepřekračujte 300 ml.

ŠLEHAČ (FIG.3):

- Toto příslušenství se používá ke šlehání smetany, šlehání bílků...
- Vložte šlehačí metlu do adaptéru (Fig.3.1). Připojte jednotku k tělu motoru a otočte ve směru šipky (Fig.3.2).
- Vložte potraviny do velké nádoby a přístroj zapněte. Nejlepších výsledků dosáhnete otáčením šlehače ve směru hodinových ručiček.
- Šlehačí metlu odstraňte a uvolněte adaptér.

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

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoliv čištění.
- Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čistícího prostředku a poté vysušte.
- Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.
- Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.
- Během procesu čištění, věnujte zvláštní pozornost čepelím, protože jsou velmi ostré.
- Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.
- V případě, že přístroj není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a nevyhnutelně ovlivnit dobu životnosti spotřebiče a jeho používání se může stát nebezpečným.
- Tyto části se mohou mýt v myčce na nádobí (zvolte program pro šetrné mytí):
 - Odměrka.
 - Sekáček.
- Poloha pro vyprazdňování/sušení předmětů umývatelných v myčce nebo v umyvadle musí umožňovat snadný odtok vody.
- Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

Recept	Doporučené příslušenství	Rychlost	Množství	Doba	přípravy
Majonéza	Tyčový mixér	4	250 ml	1 vejce dejte do misky se špetkou soli a několika kapkami octa nebo citrónu. Přidejte olej do určené úrovně. Zapněte spotřebič a nehýbejte s ním, dokud se olej pořádně nesmíchá.	30 vteřin
Bešamelová omáčka	Tyčový mixér	3	600 ml	Rozpusťte 30g másla v pánvi na mírném ohni. Přidejte 100g mouky a 30g smažené cibule (již nakrájené kráječem). Pomalu přidávejte 500ml mléka.	20 vteřin

Recept	Doporučené příslušenství	Rychlost	Množství	Doba	přípravy
Šlehačka	Šlehač	2	250 ml	Nalijte velmi studenou smetanu (od 0°C do 5°C) do recipientu a pohybujte mixérem ve směru hodinových ručiček. Doporučujeme používat minimální rychlost, a když začne nabývat na konzistenci, přejít na dvojku. Buďte opatrní, pokud budete šlehat moc dlouho, smetana se promění v máslo	1-2 min
Sníh	Šlehač	2	5 vaječné bílky	Nalijte bílky do nádoby a zapněte mixér. Šlehejte vertikálním pohybem, dokud bílky neztuhnou.	1-2 min
Bramborová kaše	Tyčový mixér	MAX	300 g	Brambory můžete rozmačkat, když mixér zapnete přímo v hrnci.	30 vteřin
Dětská výživa: ovoce a drcené sušenky	Tyčový mixér	MAX	300 g	Nakrájejte a vložte 100g jablka, 100g banánu, 50g sušenek a šťávu z jednoho pomeranče do nádoby	25 vteřin
Strouhanka	Tyčový mixér	MAX	80 g (1-2 cm)	Rozřežte tvrdý chléb před tím než ho vložíte do nádoby. Mixujte až do dosažení požadované struktury.	50 vteřin
Strouhaný sýr	Sekač	MAX	100 g	Sýr nakrájejte na kostičky o 1 cm a mixujte až do dosažení požadované konzistence.	40 vteřin
Mleté arašidy	Sekač	MAX	100 g	Odstraňte slupky a mixujte, dokud není dosaženo požadované konzistence	30 vteřin
Mletí masa	Sekač	MAX	40 g	Nejdříve nakrájíme na kousky o 1 cm, meleme dokud není dosaženo požadované konzistence	10 vteřin

OPIS

- A Regulator Prędkości
- B Przyciski pulsacyjne
 - B1 Wyłącznik ON / OFF
 - B2 Turbo
- C Korpus Silnika
- D Pręt
- E Pojemnik dozujący
- F Rozdrabniacz (*)
 - F1 Zespół redukcyjny przystawki rozdrabniacza
 - F2 Zestaw noży rozdrabniacza
- G Ubijak do białka (*)
 - G1 Zespół redukcyjny przystawki - ubijak do białka

- (*) Dostępne tylko w przypadku modelu BA5609.
- W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

UŻYWANIE I KONSERWACJA

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.
- Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.

- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.
- Nie wolno używać urządzenia do mielenia produktów zamrożonych lub kości.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 50 sekund pracy ciągłej, robić 2 minutowe przerwy.
- Nie używać urządzenia z przystawką do rozdrabniania dłużej niż 30 sekund pracy ciągłej, robić 2 minutowe przerwy.
- W aneksie znajduje się tabela z orientacyjnymi przepisami, ilościami żywności i zalecanym czasem pracy urządzenia.

SPOSÓB UŻYCIA**UWAGI PRZED UŻYCIEM:**

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Przygotowanie urządzenie do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać:

SPOSÓB UŻYCIA:

- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
- Wybrać odpowiednią moc.
- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI:

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

FUNKCJA TURBO:

- Urządzenie posiada funkcję Turbo (B2). Uruchamiając przycisk pulsacyjny funkcji Turbo otrzymujemy całą moc silnika, co pozwala na uzyskanie drobniejszej struktury produktu.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Wyłączyć urządzenie, używając włącznika przesuwając go w odpowiednią pozycję.

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA:

TRZEPACZKA (FIG.1):

- Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt...
- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką (Fig.1.1).
- Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie.
- Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić.

ROZDRABNIACZ (FIG.2):

- To akcesorio służy do rozdrabniania warzyw lub mięsa...
- Aby uniknąć uszkodzeń w urządzeniu należy odseparować mięso do kości, włókien nerwowych, itd...
- Umieścić noże i wprowadzić produkty spożywcze do obróbki do pojemnika rozdrabniacza. (Fig.2.1 / 2.2)
- Nałożyć pokrywę reduktora na pojemnik rozdrabniacza aż zaskoczy. (Fig.2.3)
- Połączyć zestaw reduktora z korpusem silnika przekręcając ją w kierunku, jaki wskazuje strzałka klik i uruchomić urządzenie (Uwaga: nie uruchamiać urządzenia jeśli cały zastaw nie jest odpowiednio zamocowany). (Fig.2.4)
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Rozłączyć całość od pokrywy i uwolnić zespół redukcyjny.
- UWAGA 1: nie przekraczać połowy pojemnika rozdrabniacza jeśli pracujemy z artykułami spożywczymi stałymi.
- UWAGA 2: w przypadku pracy z artykułami spożywczymi w płynie, nie przekraczać 300 ml.

UBIJACZKA (FIG.3):

- Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...
- Założyć element ubijający na zespole redukcyjnym (Fig.3.1). Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Fig.3.2).
- Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się

poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.

- Wyjąć akcesorium do ubijania i uwolnić zespół redukcyjny.
- UWAGA 1: Nie pracować z wysoką prędkością stosując to założone akcesorium, jako że spowodowałoby to uszkodzenie ramienia emulsującego (wirowanie drutów).

CZYSZCZENIA

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoconą kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):
 - Pojemnik dozujący
 - Pojemnik rozdrabniacza
- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód.
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

Przepis	Akcesoria polecane	Speed	Ilość	Proces	Czas
Majonez	Pręt	4	250 ml	Wbić jedno jajko do dzbanka, dodać sól, ocet lub sok cytrynowy i wypełnić oliwą z oliwek do kreski. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do momentu uzyskania majonezu.	30 s
Beszamel	Pręt	3	600 ml	Rozpuścić 30 g masła w garnuszku, dodać 100 g mąki i 30 g przysmażonej drobno posiekanej cebuli i powoli dodawać 500 ml ciepłego mleka	20 s
Bitą śmietana	Ubijak do białka	2	250 ml	Wlej bardzo zimną płynną śmietanę (0 do 5 °C) do pojemnika i włączyc mikser i obracać go zgodnie z ruchem wskazówek. Zaleca się pracować przy minimalnej prędkości, a kiedy zacznie nabierać konsystencji przejść na 2-gi bieg. Należy uważać, aby nie przekroczyć czasu ubijania, albowiem śmietana może zmienić się w masło.	1-2 min
Piana z białek	Ubijak do białka	2	5 białka	Wlać białka do okrągłego naczynia i ruchami góra dół ubić pianę.	1-2 min
Puree ziemniaczane	Pręt	MAX	300 g	Mieścić ziemniaki jeden po drugim w garnku	30 s
Posiłki dla niemowląt	Pręt	MAX	300 g	Pokroić i wrzucić do pojemnika 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g ciasteczek i sok z jednej pomarańczy	25 s
Bułka tarta	Rozdrabniacz	MAX	80 g (1-2 cm)	Rozdrobnić bułkę i wrzucić do dzbanka i miksować	50 s
Tarty ser	Rozdrabniacz	MAX	100 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mieścić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	40 s
Orzechy	Rozdrabniacz	MAX	100 g	Obrać orzechy i posiekać	30 s
Zmieścić mięso	Rozdrabniacz	MAX	40 g	Uprzednio pokroić na kawałki o wielkości 1 cm. Rozdrobnić aż do uzyskania pożądanej tekstury.	10 s

POPIS

- A Regulátor otáčok
- B Tlačidlá
 - B1 ON/OFF
 - B2 Turbo
- C Teleso motora
- D Zostava tyčového mixéra
- E Odmerka
- F Sekací nadstavec (*)
 - F1 Nástavec na nádobu
 - F2 Čepele sekacej zostavy
- G Metlička (*)
 - G1 Nástavec na metličku

- (*) K dispozícii je iba v modeli BA5609.
- Ak váš model nemá vyššie uvedené príslušenstvo, možno ich dokúpiť samostatne na oddelení technickej pomoci.

POUŽÍVANIE A STAROSTLIVOSŤ

- Pred použitím zariadenia napájací kábel úplne odviňte
- Zariadenie nepoužívajte, pokiaľ príslušenstvo nie je riadne upevnené.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je chybné príslušenstvo, ktoré je k nemu pripojené. Takéto príslušenstvo okamžite vymeňte.
- Zariadenie nepoužívajte, ak vypínač nefunguje.
- Toto zariadenie uchovávať mimo dosahu detí alebo osôb so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osôb, ktoré nie sú oboznámené s jeho používaním.
- Zariadenie udržiavajte dobrom stave. Skontrolujte, či pohyblivé časti nie sú vychýlené alebo zablokované, a uistite sa, že žiadne diely nie sú poškodené, alebo že sa nevyskytujú žiadne odchýlky, ktoré by mohli brániť správne fungovaniu zariadenia.
- Zariadenie a jeho príslušenstvo a nástroje používajte podľa tohto návodu pri súčasnom zohľadnení pracovných podmienok a vykonávanej práce. Pri používaní tohto zariadenia na iné účely než tie, na ktoré je určené, by mohlo dôjsť k nebezpečnej situácii.
- Vysávač nepoužívajte na čistenie žiadnej časti tela osoby alebo zvierat.
- Zariadenie nepoužívajte na zmrazené potraviny alebo tie, ktoré obsahujú kosti.
- Zariadenie nepoužívajte s tyčovým mixérom naraz dlhšie ako 50 sekúnd, ale zastavte ho na 2 minúty.

- Zariadenie nepoužívajte so sekacím nadstavcom dlhšie ako 30 sekúnd. Sekanie vždy pozastavte na 2 minúty.
- V priloženej tabuľke je uvedených viac receptov na ukážku, ktoré obsahujú množstvo jedál na prípravu a prevádzkový čas zariadenia.

NÁVOD NA POUŽITIE**PRED POUŽITÍM:**

- Uistite sa, že zo zariadenia bol odstránený všetok obalový materiál.
- Pred prvým použitím tohto výrobku vyčistite časti, ktoré prídu do kontaktu s potravinami, podľa popisu v odseku Čistenie.
- Spotrebič pripravte podľa funkcie, na ktorú ho chcete použiť.

POUŽITIE:

- Napájací kábel pred zapojením do elektrickej zásuvky úplne odviňte.
- Zariadenie pripojte k sieti.
- Zariadenie zapnite pomocou vypínača.
- Zvoľte požadované otáčky.
- Pracujte s potravinami, ktoré chcete spracúvať.

ELEKTRONICKÁ REGULÁCIA OTÁČOK:

- Otáčky mixéra možno jednoducho ovládať pomocou regulátora otáčok (A). Táto funkcia je veľmi užitočná, pretože otáčky zariadenia umožňuje prispôsobiť k typu práce, ktorú je potrebné vykonať.

FUNKCIA TURBO:

- Toto zariadenie je vybavené funkciou Turbo (B2). Po zapnutí funkcie Turbo je k dispozícii plný výkon motorčeka, čím sa dosiahne jemnejšie konečné spracovanie vo finálnej textúre produktu.

PO SKONČENÍ POUŽÍVANIA ZARIADENIA:

- Zariadenie zastavte uvoľnením vypínača.
- Odpojte zariadenie od napájania.
- Zariadenie vyčistite.

PRÍSLUŠENSTVO:**PRÍSLUŠENSTVO TYČOVÉHO MIXÉRA (FIG. 1):**

- Táto zostava sa používa na prípravu omáčok, polievok, majonézy, mliečnych koktailov, detskej výživy atď.

- Tyčový nadstavec pripojte k telesu motorčeka a otočte ho v smere šípky (Fig. 1.1).
- Jedlo určené na prípravu vložte do pohára a zariadenie zapnite.
- Pri čistení odpojte tyčový nadstavec otočením do opačného smeru šípky a odstráňte ho.

SEKACIE PRÍSLUŠENSTVO (FIG. 2):

- Toto príslušenstvo sa používa na sekacie zeleniny alebo mäsa...
- Aby nedošlo k poškodeniu zariadenia, z mäsa odstráňte kosti, žilky, chrupavky a podobne.
- So sekacej nádoby vložte čepele a jedlo určené na prípravu. (Fig. 2.1 / 2.2).
- Do sekacej nádoby vložte zostavu čepelí tak, aby zapadla na miesto. (Fig. 2.3).
- Sekaciu nádobu pripojte na kryt zatlačením a otočením v smere šípky a zariadenie zapnite (buďte opatrný: zariadenie nezapínajte, ak celá zostava nie je správne zmontovaná a spolu spojená). (Fig. 2.4).
- Zariadenie zastavte, keď jedlo dosiahne požadovanú štruktúru.
- Sekaciu nádobu odpojte od krytu a uvoľnite nadstavec.
- 1. POZNÁMKA: Pri sekaní tuhých potravín neprekračujte polovičný objem sekacej nádoby.
- 2. POZNÁMKA: Pri spracúvaní tekutých jedál neprekračujte maximálny objem 300 ml.

ŠLAHACIE PRÍSLUŠENSTVO (FIG. 3):

- Toto príslušenstvo sa používa na šľahanie smotany, vajcových bielok...
- Metličku založte do nadstavca (Fig. 3.1). Zariadenie pripojte k telesu motorčeka a otočte ho v smere šípky (Fig. 3.2).
- Potravinu vložte do veľkej nádoby a zariadenie zapnite. Najlepšie výsledky dosiahnete otáčaním metličky doprava.

- Metličku na šľahanie vyberte a nadstavec odpojte.
- 1. POZNÁMKA: Zariadenie neprevádzkujte pri vysokých otáčkach, keď je pripojené toto príslušenstvo, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu metličky (skrútenie drôtov).

ČISTENIE

- Zariadenie pred čistením odpojte od elektrickej zásuvky nechajte ho vychladnúť.
- Zariadenie čistite vlhkou handričkou a niekoľkými kvapkami čistiaceho prostriedku a potom ho vysušte.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte rozpúšťadlá alebo produkty s kyslou bázou alebo vysokou hodnotou pH, ako napríklad bieliadla alebo drsné čistiace prostriedky.
- Zariadenie neponárajte do vody ani inej tekutiny a nedávajte ho pod tečúcu vodu z vodovodu.
- Pri čistení venujte osobitnú pozornosť čepeliam, pretože sú veľmi ostré
- Zariadenie sa odporúča pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky potravín.
- Ak zariadenie nie je správne čistené, môže dôjsť k poškodeniu jeho povrchu, značnému skráteniu jeho životnosti a jeho používanie by mohlo byť nebezpečné.
- V umývačke riadu možno umývať nasledujúce diely (s nastavením programom na mierne čistenie):
 - Odmerka.
 - Sekací nadstavec.
- Vypúšťacia/sušiacia poloha umývateľných dielov v umývačke riadu alebo vo výlevke musí umožňovať veľmi ľahké odtekanie vody.
- Pred spätnou montážou a uskladnením vysušte všetky diely.

Recept	Odporúčané príslušenstvo	Rýchlosť	Množstvo	Príprava	Čas
Majonéza	Tyčový mixér	4	250 ml	Do nádoby vložte 1 vajce so štipkou soli a niekoľkých kvapiek octu alebo citrónovej šťavy. Pridávajte olej až po uvedení hladiny. Zariadenie zapnite bez pohybu, kým sa olej nespojí.	30 s

Recept	Odporúčané príslušenstvo	Rýchlosť	Množstvo	Príprava	Čas
Bešamelová omáčka	Tyčový mixér	3	600 ml	Na panvici rozpustíte 30 gr. masla a pomaly ho zohrievajte. Pridajte 100 gr. múky a 30 gr. smaženej cibule (nasekaná pomocou krájača). Pomaly pridávajte 500 ml. mlieka.	20 s
Šľahačka	Šľahanie	2	250 ml	Do nádoby nalejte studenú smotanu (0 až 5 °C) a tyčovým mixérom pohybujte doprava. Odporúčame nastaviť minimálne otáčky a keď začína hustnúť, prepnite do 2. stupňa. Buďte opatrní, pretože pri prekročení stanovenej doby sa šľahačka zmení na maslo.	1 - 2 minúty
Šľahanie snehu z bielkov	Šľahanie	2	5 vaječných bielkov	Vaječné bielky nalejte do nádoby a zapnite mixér. Šľahajte zvislými pohybmi, až kým nebudú vaječné bielky tuhé.	1 - 2 minúty
Zemiaková kaša	Tyčový mixér	MAX	300 g	Zemiaky nasekajte na malé kúsky pomocou ponorného mixéra priamo na panvici.	30 s
Detská výživa: ovocie a sucháre	Tyčový mixér	MAX	300 g	Do pohára vložte 100 gr. nakrájaného jablka, 100 gr. banánu, 50 gr. sušienok a šťavu z jedného pomaranča.	25 s
Strúhanka	Tyčový mixér	MAX	80 g (1-2 cm)	Suchý chlieb pred jeho vloženie do nádoby nasekajte na menšie kusy. Miešajte, až kým sa nedosiahne požadovaná štruktúra.	50 s
Strúhaný syr	Sekací nadstavec	MAX	100 g	Syr narežte na 1 cm kocky a miešajte, až kým sa nedosiahne požadované štruktúra.	40 s
Mleté orechy	Sekací nadstavec	MAX	100 g	Odstráňte škrupiny a orechy melte, až kým sa nedosiahne požadovaná štruktúra	30 sekúnd
Mleté mäso	Sekací nadstavec	MAX	40 g	Mäso narezané na 1 cm kocky melte, až kým sa nedosiahne požadované štruktúra.	10 s

LEÍRÁS

A Sebességszabályozó

B Gombok

B1 ON/OFF

B2 Turbó

C Motortest

D Botmixer tartozék

E Mérőpohár

F Aprító (*)

F1 Globet tartozékillesztő

F2 Pengekészlet

G Habverő (*)

G1 Habverőillesztő

- (*) Csak a BA5609 modellhez elérhető.
- Ha az ön modellje nem rendelkezik a fenti tartozékokkal, külön is megvásárolhatja azokat a márkaszervizen keresztül.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Minden használat előtt teljesen tekerje le a készülék csatlakozókábelét.
- Ne használja a készüléket, ha a tartozékok rögzítése nem megfelelő.
- Ne használja a készüléket, ha az arra felszerelt kiegészítők hibásak. Azonnal cserélje ki őket.
- Ne használja a készüléket, ha a be-/kikapcsoló nem működik.
- Tárolja a készüléket gyermekek és/vagy csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű személyek, vagy a használatában járatlanok elől elzárva.
- Tartsa a készüléket jó állapotban. Ellenőrizze, hogy a mozgó alkatrészek nem illeszkednek-e rosszul, és nincsenek törött alkatrészek vagy rendellenességek, amelyek megakadályozhatják a készülék megfelelő működését.
- A készüléket és annak tartozékait és eszközeit ezen utasításoknak megfelelően használja, figyelembe véve a munkakörülményeket és az elvégzendő munkát. A készülék a tervezettől eltérő műveletekhez való használata veszélyes lehet.
- Ne használja a készüléket semmilyen testrészén sem embernek, sem állatnak.
- Ne használja a készüléket fagyasztott vagy csontot tartalmazó termékekhez.
- Ne használja az eszközt a botmixer üzemmódban egyhuzamban 50 másodpercnél hosszabb ideig, tartson 2 perces szüneteket.

- Ne használja az eszközt aprító üzemmódban egyhuzamban 30 másodpercnél hosszabb ideig, tartson 2 perces szüneteket.
- A mellékelt táblázatban referenciaként számos receptet talál, amely tartalmazza a feldolgozandó ételek mennyiségi összetételét és elkészítési idejét.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HASZNÁLAT ELŐTT:

- Győződjön meg róla, hogy a termékről minden csomagolás el lett távolítva.
- A készülék első használatát megelőzően a tisztításról szóló részben leírtak szerint tisztítsa meg azokat a részeit, amelyek étellel érintkezni fognak.
- Készítse elő a készüléket annak a funkciónak megfelelően, amellyel használni óhajtja.

HASZNÁLAT:

- Teljesen tekerje ki a vezetéket a csatlakoztatás előtt.
- Dugja be a készüléket a konnektorba.
- Kapcsolja be a készüléket a be-/ki gombbal.
- Válassza ki a kívánt sebességet.
- Dolgozza fel a kívánt ételt.

ELEKTRONIKUS SEBESSÉGSZABÁLYZÓ:

- Tárolja a készüléket gyermekek és/vagy csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű személyek, vagy a használatában járatlanok elől elzárva is beállíthatja (A). Ez a funkció nagyon hasznos, mivel lehetővé teszi a készülék sebességének hozzáigazítását az elvégzendő munkához.

“TURBO” FUNKCIÓ:

- A készülék Turbó funkcióval rendelkezik (B2). A Turbó funkció bekapcsolásával a motor maximális teljesítménnyel működik, így finomabb lesz a végtermék textúrája.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA UTÁN:

- Állítsa le a készüléket az on/off gomb megnyomásával.
- Húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból.
- Tisztítsa meg a készüléket.

TARTOZÉKOK:**BOTMIXER-TARTOZÉK (FIG.1):**

- Ezt a tartozékot szósok, levesek, majonéz, turmixok, bébiételek elkészítésére használja...
- Illesse fel a botmixert a motortestre, és fordítsa el a nyíllal jelzett irányba (Fig.1.1).
- Tegye az elkészítendő ételt a keverőedénybe, és kapcsolja be a készüléket.
- Tisztításhoz vegye le a botmixert a nyíllal ellenkező irányba fordítva.

APRÍTÓ- TARTOZÉK (FIG.2):

- Ezt a tartozékot zöldségek vagy húsok aprítására használja...
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében távolítsa el a húsból a csontokat, inakat, porcot stb.
- Helyezze fel a pengét, és tegye az elkészítendő ételt az aprítóedénybe. (Fig.2.1 / 2.2).
- Helyezze fel a globet tartozékillesztőt az aprítóra, és győződjön meg róla, hogy megfelelően illeszkedik. (Fig.2.3).
- Csatlakoztassa az egységet a burkolathoz, a nyíl irányába forgatva és enyhén lenyomva, majd kapcsolja be a készüléket (legyen óvatos: ne kapcsolja be a készüléket, ha az egység nincs megfelelően összeillesztve). (Fig.2.4).
- Állítsa le a készüléket, amikor az étel eléri a kívánt textúrát.
- Vegye le az egységet a burkolatról, majd a tartozékillesztőt is távolítsa el.
- 1. MEGJEGYZÉS: szilárd élelmiszerekkel történő munkavégzéskor maximum a feléig töltse meg az aprítóedényt.
- 2. MEGJEGYZÉS: Folyékony élelmiszerekkel végzett munka esetén ne haladja meg a 300 ml-t.

HABVERŐ-TARTOZÉK (FIG.3):

- Ezt a tartozékot tejszín vagy tojásfehérje felverésére használja...
- Helyezze a habverőt a tartozékillesztőbe (Fig.3.1). Csatlakoztassa az egységet a motortesthez a nyíllal jelzett irányba történő forgatással (Fig.3.2).
- Helyezze az ételt egy nagy edénybe, és indítsa el a készüléket. A legjobb eredmény eléréséhez forgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba.
- Vegye le a habverő-tartozékot és a tartozékillesztőt.

- 1. MEGJEGYZÉS: Ne használja túl magas fokozaton ezt a tartozékot, mert az a habverő megrongálódásához vezethet (elgörbülhet).

TISZTÍTÁS

- Csatlakoztassa le a készüléket a főhálózatról és hagyja kihűlni, mielőtt bármilyen jellegű tisztítást végez rajta.
- Tisztítsa meg a készüléket egy nyirkos ronggyal, pár csepp folyékony mosogatószerrel, aztán szárítsa meg azt.
- A készülék tisztításánál ne használjon oldószereket, savas vagy lúgos szereket, mint pl. fehérítőt vagy dörzsölő hatású szereket.
- Sose merítse a készüléke vízbe, vagy más folyadékba, vagy tartsa folyó víz alá.
- Tisztítás során különösen vigyázzon a pengékkel, mivel nagyon élesek.
- Tanácsos a készüléket rendszeresen tisztítani és eltávolítani róla mindennemű ételmaradékot.
- Ha a készülék nincs megfelelően tisztá állapotban tartva, a felülete rongálódhat és ez menthetetlenül csökkentheti annak hasznos élettartamát, valamint használata veszélyessé is válhat.
- Az alábbi alkatrészek mosogatógépben történő tisztítása megengedett (enyhe fokozaton):
 - Mérőpohár.
 - Aprító.
- A mosogatógépben, illetve a mosogatóban mosható tartozékok lecsurgó/szárító pozíciójának lehetővé kell tennie, hogy a víz gond nélkül lecsoroghasson róluk.
- Majd szárítsa meg minden alkatrészét összeszerelés és eltárolás előtt.

Recept	Ajánlott tartozék	Sebesség	Mennyiség	Elkészítés	Idő
Majonéz	Botmixer	4	250 ml	Helyezzen 1 tojást a keverőedénybe, egy csipet sóval és néhány csepp ecettel vagy citrommal. Adjon hozzá olajat a jelzett szintig. Kapcsolja be a készüléket, de tartsa ugyanabban a helyzetben, amíg az olaj el nem keveredik.	30 s
Besamel mártás	Botmixer	3	600 ml	Olvasszon meg 30 g vaját egy serpenyőben lassú tűzön. Adjon hozzá 100 g lisztet és 30 g (szeletelővel apróra vágott) pirított hagymát. Lassan adjon hozzá 500 ml tejet.	20 s
Tejszínhab	Habverő	2	250 ml	Öntsön a nagyon hideg (0–5°C) krémet egy edénybe, és az óramutató járásával megegyező irányban dolgozzon a turmixgéppel. Javasoljuk a minimális sebesség használatát, és amikor elkezd homogenizálódni, kapcsolja 2-es fokozatra. Vigyázat, ha túllépi a javasolt elkészítési időt, a krém vajjá válik.	1-2 min
Kemény tojásfehérje	Habverő	2	5 tojásfehérje	Öntse a tojásfehérjét a keverőedénybe, és indítsa el a turmixgépet. Verje függőleges mozdattal, amíg a tojásfehérje meg nem keményedik.	1-2 min
Krumplipüré	Botmixer	MAX	300 g	A feldarabolt, megfőtt burgonyát közvetlenül a főzőedényben is turmixolhatjuk.	30 s
Bébiétel: gyümölcs- és kekszépép.	Botmixer	MAX	300 g	Vágjuk fel és tegyük 100 g almát, 100 g banánt, 50 g kekszet és narancslevet a keverőedénybe.	25 s

Recept	Ajánlott tartozék	Sebesség	Mennyiség	Elkészítés	Idő
Zsemlemorzsa	Botmixer	MAX	80 g (1-2 cm)	Darabolja fel a szikkadt kenyeret, mielőtt betenné a keverőedénybe. Addig dolgozzon vele, amíg el nem éri a kívánt textúrát.	50 s
Reszelt sajt	Aprító	MAX	100 g	Vágja a sajtot 1 cm-es darabokra, majd addig dolgozzon vele, amíg el nem éri a kívánt textúrát.	40 s
Földimogyoró	Aprító	MAX	100 g	Távolítsa el a héjat és addig darálja, amíg el nem éri a kívánt textúrát.	30 s
Darált hús	Aprító	MAX	40 g	Vágja 1 cm-es darabokra, majd darálja addig, amíg el nem éri a kívánt textúrát.	10 s

ОПИСАНИЕ

- A Бутон за регулиране на скоростта
- B Пулсатори
 - B1 Прекъсвач за вкл./изкл
 - B2 Турбо
- C Тяло на мотора
- D Бъркалка
- E Мерителна чашка
- F Резачка (*)
 - F1 Редукторна група на приставката за надробвяване.
 - F2 Набор ножчета за дробячката
- G Разбивачка на белтък (*)
 - G1 Редукторна група на приставката за разбиване на белтък

- (*) Само при модела BA5609.
- В случай, че уредът, с който разполагате е модел, некомплектован с гореописаните приставки, тях можете да придобие отделно в сервизите за техническо обслужване.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки и филтри.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда при повреден блок за „вкл./изкл“.
- Съхранявайте уреда далеч от достъпа на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или от такива без опит и познания за боравене с него.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете, дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които биха могли да повлияят на изправната работа на уреда.
- Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни положения.
- Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.

- Не използвайте уреда, ако продуктите не са размразени или съдържат костилки.
- Моля не използвайте уреда с бъркалката за повече от 50 секунди последователно. Правете почивки от по 2 минути.
- Не използвайте уреда с приставката за дробене в продължение на повече от 30 секунди последователно. Правете паузи на почивка от по 2 минути.
- В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготвяне с уреда.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел “Почистване”.
- Подгответе уреда в зависимост от желаната функция:

УПОТРЕБА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Включете уреда чрез прекъсвача за включване/изключване.
- Изберете желаната от Вас скорост.
- Работете с продуктите, които желаете да обработите.

ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА:

- Може да регулирате скоростта на уреда само с едно натискане на съответния бутон(A). Това е много полезна функция; тя Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

ФУНКЦИЯ „ТУРБО“:

- Уредът разполага с функция „турбо“ (B2). При натискане бутона за функция „турбо“ впрягате цялата мощност на мотора, като по този начин постигнете по-фина крайна текстура на продукта.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

- Спрете уреда натискайки бутона за включване/изключване.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете уреда.

ПРИСТАВКИ:

ПРИСТАВКА ТИП БЪРКАЛКА (FIG. 1):

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, гъсти супи, майонеза, шейкове, бебешка храна...
- Поставете бъркалката към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Fig. 1.1).
- Поставете продуктите в каната и включете уреда.
- Отстранете приставката, за да я почистите, като завъртите в посока, обратна на стрелката.

ПРИСТАВКА ЗА НАДРОБЯВАНЕ (FIG. 2):

- Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др...
- С цел да се предотвратят щети в уреда, моля отстранете от месото кости, жили, хрущяли и т.н.
- Поставете ножчетата и въведете хранителните продукти за обработка в чашата за надробяване. (Fig.2.1 / 2.2)
- Поставете капака-редуктор в чашата за надробяване, докато се напасне добре. (Fig.2.3)
- Скачете редукторната група към корпуса с мотора като го завъртите в посоката, указана от стрелката, след което пуснете в ход уреда. (Внимание! Моля не задействайте уреда, ако целия комплект не е добре скачен и стабилизирани) (Fig.2.4).
- Когато продуктът достигне желаната от Вас текстура, спрете уреда.
- Отделете уреда от капака и отстранете редуктора.
- БЕЛЕЖКА 1: когато работите с твърди храни не надхвърляйте половината от вместимостта на чашата за надробяване.
- БЕЛЕЖКА 2: в случай на работа с течни храни, не надхвърляйте обем от 300 мл.

ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ (FIG. 3):

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Поставете приставката в редукторната група (Fig.3.1). Закрепете редукторната

група към корпуса с ел. мотор, завъртайки я в посоката, указана от стрелката (Fig.3.2).

- Поставете продуктите в широк съд и пуснете уреда в действие. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковата стрелка.
- Отстранете приставката за разбиване и редукторната група.
- БЕЛЕЖКА 1: Не работете на висока скорост при поставена тази приставка, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата ѝ).

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и изцяло да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист; в противен случай повърхността му може да се повреди. Това от своя страна може да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в съдомиялна машина (използвайте лека програма за миене):
 - Мерителна чашка.
 - Чаша за надробяване
- Позицията „изцеждане/сушене“ на частите, които могат да се мият в миялната машина или в мивката следва да осигурява лесното оттичане на водата.
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

Рецепта	Препоръчителна приставка	Скорост	Количество	Приготвяне	Време
Майонезен сос	Бъркалка	4	250 ml	Поставете 1 яйце в каната, сол, няколко капки оцет или лимон, добавете олио до обозначеното място и включите уреда без да го движите, докато олиото поеме.	30 сек
Сос бешамел	Бъркалка	3	600 ml	Разтопете на слаб огън 30 гр. масло в тенджерата, добавете 100 гр. брашно и 30 гр. запържен лук (предварително нарязан с дробячката), постепенно добавяйки 500 мл. мляко.	20 s
Разбиване на сметана	Разбиване на белтък	2	250 ml	Излейте течната сметана (трябва да е достатъчно студена - между 0 и 5°C) в съд и включете миксера, като придвижвате в посока на часовниковата стрелка. Препоръчва се да се започне на минимална скорост, а когато сместа добие гъстота, да се премине на втора степен. Бъдете внимателни, защото ако разбивате повече време от определеното сметаната ще се превърне в масло.	1-2 min
Разбиване на белтъци	Приставка за разбиване на белтък	2	5 белтъците	Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, като използвате вертикални движения.	1-2 min
Картофено пюре	Бъркалка	МАКС	300 г	Картофите могат да се надробят като работите директно върху намиращия се в тенджерата хранителен продукт.	30 сек

Рецепта	Препоръчителна приставка	Скорост	Количество	Приготвяне	Време
Каша	Бъркалка	МАКС	300 г	Натрошете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и сока от един портокал.	25 s
Галета	Дробячка	МАКС	80 g (1-2 cm)	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.	50 s
Стъргане на кашкавал	Дробячка	МАКС	100 г	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	40 сек
Смилане на сушени плодове	Дробячка	МАКС	100 г	Премахнете черупката и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 s
Мелене на месо	Резачка	МАКС	40 г	Нарежете предварително на парчета от 1 см. Надробете до желаната консистенция	10 s

DESCRIERE

- A Regulator de reglare a vitezei
- B Butoane
 - B1 ON/OFF (PORNIT/OPRIT)
 - B2 Turbo
- C Corpul motorului
- D Accesoriu blender manual
- E Cană de măsurat
- F Mașină de tocat (*)
 - F1 Fiting adaptor pentru cupă
 - F2 Set de lame pentru mașina de tocat
- G Tel (*)
 - G1 Fiting adaptor pentru tel

- (*) Disponibil doar pentru modelul BA5609.
- Dacă modelul aparatului dvs. nu conține accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Service-ul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniat sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul, accesoriile și sculele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de utilizare poate implica o situație periculoasă.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu alimente congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați dispozitivul cu blenderul manual mai mult de 50 de secunde per utilizare, făcând o pauză de două minute între utilizări.

- Nu utilizați dispozitivul cu mașina de tocat mai mult de 30 de secunde per utilizare, făcând o pauză de două minute între utilizări.
- Ca referință, tabelul anexat cuprinde câteva rețete, inclusiv cantitatea de alimente de procesat și timpul de funcționare a aparatului.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE:**

- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

UTILIZARE:

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
- Porniți aparatul, utilizând butonul de pornire/oprire.
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

COMANDA ELECTRONICĂ A VITEZEI:

- Viteza aparatului poate fi reglată folosind comanda de reglare a vitezei (A). Această funcție este foarte utilă, pentru că face posibilă adaptarea puterii aparatului la tipul de sarcină care trebuie îndeplinită.

FUNCȚIA TURBO:

- Aparatul are o funcție Turbo (B2). Prin activarea funcției Turbo, devine disponibilă toată puterea motorului, obținând astfel un finisaj mai fin al texturii finale a produsului.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

- Opriți aparatul eliberând presiunea de pe întrerupătorul pornit/oprit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Curățați aparatul.

ACCESORII:**ACCESORIUL BLENDER MANUAL (FIG. 1):**

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

- Atașați blenderul manual de corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig. 1.1).
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în vas și porniți aparatul.
- Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții.

ACCESORIUL DE TOCAT (FIG. 2):

- Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajul etc. din carne.
- Puneți setul de lame și alimentele care urmează să fie preparate în vasul de tocat. (Fig. 2.1 / 2.2).
- Puneți fittingul adaptor pentru cupă în mașina de tocat până când se așază în poziție. (Fig.2.3).
- Atașați unitatea la capac apăsând și rotind în direcția indicată de săgeată și porniți aparatul (aveți grijă: nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este montată și conectată corespunzător). (Fig. 2.4).
- Opritiți aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- Detașați unitatea de la capac și eliberați fittingul adaptor.
- **NOTA 1:** nu depășiți jumătatea vasului mașinii de tocat dacă tocați alimente solide.
- **NOTA 2:** Dacă folosiți alimente lichide, nu depășiți 300 ml.

ACCESORIUL PENTRU BATERE (FIG. 3):

- Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.
- Inserați telul în fittingul adaptor (Fig. 3.1). Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig. 3.2).
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.
- Scoateți accesoriul tel și eliberați fittingul adaptor.
- **NOTA 1:** Nu lucrați la viteze mari când este atașat acest accesoriu, întrucât aceasta va produce defecte ale telului (împletindu-i sârmele).

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.

- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
 - Cană de măsurat
 - Mașină de tocat.
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Rețetă	Accesoriu recomandat	Viteză	Cantitate	Preparare	Timp
Maioneză	Blender manual	4	250 ml	Puneți 1 ou în vas cu puțină sare și câteva picături de oțet sau lămâie. Adăugați ulei până la nivelul indicat. Porniți aparatul fără a-l mișca până la legarea uleiului.	30 s
Sos Béchamel	Blender manual	3	600 ml	Topiți 30 g de unt într-o tiganie la foc mic. Adăugați 100 g de făină și 30 g de ceapă prăjită (deja tăiată cu mașina de tăiat). Adăugați încet 500 ml de lapte.	20 s
Frișcă	Tel	2	250 ml	Turnați smântâna foarte rece (între 0 °C și 5 °C) într-un recipient și folosiți blenderul deplasându-l spre dreapta. Vă recomandăm să folosiți viteza minimă, iar atunci când începe să devină consistentă, treceți la a 2-a viteză. Aveți grijă, deoarece dacă timpul este depășit, smântâna se va transforma în unt	1-2 min
Albușuri de ou bătute spumă	Tel	2	5 albușuri de ou	Turnați albușurile de ou într-un vas și activați blenderul. Amestecați cu o mișcare verticală până când albușurile de ou devin o spumă tare.	1-2 min
Piure de cartofi	Blender manual	MAX	300 g	Cartofii pot fi feliați prin activarea blenderului direct în vasul de gătit.	30 s
Mâncare pentru copii: piure din fructe și biscuiți	Blender manual	MAX	300 g	Tăiați și puneți 100 g de măr, 100 g de banană, 50 g de biscuiți și sucul unei portocale în vas	25 s
Pesmet	Blender manual	MAX	80 g (1-2 cm)	Tăiați pâinea uscată înainte de a o pune în vas. Amestecați până când obțineți textura dorită.	50 s
Cașcaval ras	Mașină de tocat	MAX	100 g	Tăiați cașcavalul în cubulețe de 1 cm și amestecați până când obțineți textura dorită.	40 s
Nuci măcinate	Mașină de tocat	MAX	100 g	Îndepărtați cojile și măcinați până când obțineți textura dorită	30 s
Carne tocată	Mașină de tocat	MAX	40 g	Tăiați înainte în cubulețe de 1 cm și tocați până când obțineți textura dorită	10 s

الوصفة	الملحق الموصى به	السرعة	الكمية	التحضير	الوقت
صلصة مايونيز	مضرب الخفق	4	لـ 250	ضع 1 بيضة في الإناء وملح وبيض قطرات من الخل أو الليمون املاً بالزيت حتى الجزء المحدد وشغل الجهاز بدون تحريكه حتى مزج الزيت	ث 30
صلصة البشاميل	مضرب الخفق	3	مل 600	قم بإذابة 30 غ من الزبدة في مقلاة على نار هادئة وأضف 100 غ من الدقيق و30 غ من البصل المقلي (مفروم مسبقاً بالمفرمة) وأضف تدريجياً 500 مل من الحليب	ث 20
تركيب كريم	خافق بياض البيض	2	مل 250	صب الكريم السائل المبرد جيداً (0 إلى 5 درجة مئوية) في وعاء وحرك بالخلط بحيث تعمل حركة باتجاه عقارب الساعة. ينصح بالحد الأدنى من السرعة وعندما يبدأ بتكوين قوام نمضي إلى السرعة الثانية. كن حذراً لأنه إذا فات الوقت سيتحول الكريم إلى زبدة	1-2 ث فوق يقد
خفق بياض البيض	خافق بياض البيض	2	بياض 5 بيض	صب بياض البيض في وعاء وحرك بالخلط بحيث تعمل حركة باتجاه رأسي حتى يتركب	1-2 ث فوق يقد
بطاطا مهروسة	مضرب الخفق	MAX	غ 300	يمكن التقطيع بالتحريك مباشرة على الطعام الموجود في نفس المقلاة	ث 30
حليلة	مضرب الخفق	MAX	غ 300	قطع وضع في الوعاء 100 غ من التفاح و100 غ من الموز و50 غ من البسكويت وعصير برتقال	ث 25
بقسمات	المفرمة	MAX	غ 80 (1-2 مس)	قطع الخبز اليابس قبل وضعه في الكوب وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	ث 50
جين مبشور	المفرمة	MAX	غ 100	قطع إلى قطع من 1 سم وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	ث 40
فرم مكسرات	المفرمة	MAX	غ 100	قم بإزالة القشرة وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	ث 30
فرم لحم	المفرمة	MAX	غ 40	قطع مسبقاً إلى قطع من 1 سم. افرم حتى الحصول على القوام المطلوب	ث 10

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

• قم بإزالة ملحوظ الخلاط، وفك مجموعة الاختزال.

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

التنظيف

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

• نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشربة ببضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه.

• لا تستخدم مذيبيات ولا منتجات بعنصر هيدروجيني حامضي أو أساسي مثل المبيض ولا منتجات كاشطة.

• لا تغسّل الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.

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

• ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.

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

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

- كوب القياس.

- إناء المفرمة.

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

• ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

• افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

• نظف الجهاز.

الملحقات:

ملحق مضرب الخفق (FIG.1):

• يستخدم هذا الملحوظ لتحضير الصلصات والشوربات والمايونيز والمخفوقات وطعام الأطفال...

• قم بتركيب المضرب بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه المشار إليه (Fig.1.1).

• أدخل الأطعمة في الوعاء وشغل الجهاز.

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

ملحق المفرمة (FIG.2):

• يستخدم هذا الملحوظ لفرم الخضار أو اللحوم...

• لتجنب الأضرار في الجهاز قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وغيرها من اللحم.

• اضبط الشفرات وأدخل الطعام في إناء المفرمة.

(Fig.2.1 / 2.2)

• ضع غطاء الاختزال في إناء المفرمة حتى يثبت.

(Fig.2.3)

• ركب مجموعة الاختزال بهيكل المحرك عن طريق تدويرها في الاتجاه المشار إليه بالسهم وشغل الجهاز (تنبيه: لا تشغل الجهاز إذا لم يتم تثبيت الطقم بالكامل وتركيبه بالشكل الصحيح). (Fig.2.4)

• أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.

• فك المجموعة من الغطاء، وقم بتحرير مجموعة الاختزال.

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

• ملاحظة ٢: في حالة العمل مع الأطعمة السائلة، فلا تتجاوز الـ ٠٠٣ مل.

ملحق الخفق (FIG.3):

• يستخدم هذا الملحوظ لتركيب كريم، خفق بياض البيض...

• أدخل ملحوظ الخفق في مجموعة الاختزال

(Fig.3.1). اربط هذه المجموعة بهيكل المحرك

عن طريق تدويرها بالاتجاه الذي يشير إليه السهم

(Fig.3.2).

- لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم شخص أو حيوان.
- لا تستعمل الجهاز مع أطعمة مجمدة أو عظام.
- لا تستخدم الجهاز مع الذراع أكثر من ٥.٥ ثانية متتالية، واعمل توقفات لمدة دقيقتين.
- لا تستخدم الجهاز مع الملحق المفرمة أكثر من 30 ثانية متتالية، واعمل توقفات لمدة دقيقتين.
- كدليل في الجدول المرفق يتم ذكر مجموعة من الصفات، التي تتضمن كمية المواد الغذائية المراد عملها ووقت تشغيل الجهاز.

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

- تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
- قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها:

الاستعمال:

- انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
- أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- شغل الجهاز، عن طريق تحريك زر التشغيل/الإيقاف.
- حدد السرعة المطلوبة.
- اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها.

تحكم إلكتروني للسرعة:

- يمكنك التحكم في سرعة الجهاز، ما عليك سوى العمل على عنصر التحكم في السرعة (A). هذه الوظيفة مفيدة جداً لأنها تتيح تكييف سرعة الجهاز لنوع العمل المطلوب القيام به.

وظيفة توربو:

- إن الجهاز مزود بوظيفة توربو (B2). من خلال تنشيط زر وظيفة توربو يتم تزويد القوة الكاملة للمحرك، مما يؤدي إلى الحصول على لمسة دقيقة في القوام النهائي من المنتج.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- أوقف الجهاز، عن طريق سحب الضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

الوصف

A	تحكم منظم سرعة
B	أزرار
B1	زر تشغيل/إيقاف
B2	توربو
C	هيكل محرك
D	مضرب خفق
E	كوب قياس
F	مفرمة (*)
F1	مجموعة اختزال ملحق المفرمة
F2	طقم شفرات مفرمة
G	خافق بياض البيض (*)
G1	مجموعة اختزال ملحق خافق بياض

البيض

- * متوفر فقط في الطراز BA5609.
- في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

الاستخدام والعناية

- قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.
- لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. أشرع باستبدالها على الفور.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن الأجزاء المتحركة لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.
- استعمال هذا الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه الإرشادات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. إن استعمال الجهاز لعمليات غير تلك المنصوص عليها قد يسبب وضعاً خطيراً.

ES) GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

EN) WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us by phone.

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

DE) GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://solac.com>

FR) GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur.

Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous

pouvez accéder au lien suivant : <http://solac.com>
Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

PT) GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

IT) GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

NL) GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

PL) GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje <http://solac.com>

BG) ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://solac.com>

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

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

CZ) ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

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

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu: <http://solac.com>

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

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

SK) ZÁRUKA A TECHNICKÁ POMOC

Tento výrobok má uznanie a ochranu právnej záruky v súlade s aktuálnou legislatívou. Ak si chcete presadiť svoje práva, musíte prejsť do našich oficiálnych služieb technickej pomoci.

Najbližšie služby nájdete na nasledujúcom webovom odkaze: <http://solac.com>

Ak požadujete aj súvisiace informácie, môžete sa obrátiť na nás.

Tento návod na obsluhu a jeho aktualizácie si môžete prevziať z lokality <http://solac.com>

HU) GARANCIA ÉS TECHNIKAI SEGÍTSÉGNYÚJTÁS

Ez a termék a hatályos jogszabályokkal összhangban a jogi garancia elismerését és védelmét élvezi. Jogainak vagy érdekeinek érvényesítése érdekében igénybe kell vennie hivatalos technikai segítségnyújtási szolgáltatásainkat.

A legközelebbi irodánkat a következő internetes linken keresztül találhatja meg: <http://solac.com>

Amennyiben további kapcsolódó információkat szeretne kapni, lépjen velünk kapcsolatba.

A jelen használati útmutatót és annak frissítéseit a <http://solac.com> címen töltheti le.

RO) GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale <http://solac.com>.

الضمان والمساعدة التقنية (AR)

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية. يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

(حسب العلامة التجارية) <http://solac.com>
كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.
ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://solac.com>

AR) ARGENTINA - SOUTH AMERICA

Av. del Libertador 1298,(B1638BEY)
Vicente López (Pcia.Buenos Aires)
541153685223

BG) BULGARIA - EUROPE

265,Okolovrasten Pat, Mladost 4 1766
SOFIA
35929211120

DZ) ARGELIA - AFRICA

46, Ave MAX MARCHAND
Oran
213041532020

ES) ESPAÑA - EUROPE

Avda. Los Huetos, 79-81
1010 Vitoria
902012539
atencioncliente@solac.com

FR) FRANCIA - EUROPE

ZA Les Bas Musats, 18
Les Bas Musats 89100
Malay-le-Grand
03 86 83 90 90

HU) HUNGRÍA - EUROPE

Késmárk utca 11-13 1158
BUDAPEST
+36 1 370 4519

IND) INDIA - ASIA

C-175, Sector-63, Noida,
Gautam Budh Nagar - 201301
Delhi
(+91) 120 4016200

LB) LÍBANO - MIDDLE EAST

Imasdounian Building 701064 Zalka,
Beirut
961 1 887 501

LT) LITUANIA - EUROPE

Strazdo g. 70A LT-48460
Kaunas
8-37 759025

MAR) MARRUECOS - AFRICA

4 Rue Lot Smara
Oulfa
Casablanca
(+212) 522 89 40 21

ME) MONTENEGRO - EUROPE

Rastovac bb, 81400
Niksic
+382 40 217 055

MXN) MEXICO - AMERICA

Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P.
06470 – Delegación Cuauhtémoc
Ciudad de México
(+52) 55 55468162

NL) HOLANDA - EUROPE

Wartelstraat 2, 8223 EH
Lelystad
0320-237930

PER) PERU - AMERICA

Calle los Negocios 428, Surquillo
Lima
(511) 421 6047

PT) PORTUGAL - EUROPE

Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B 1600-677 Lisboa
+351 210966324

SA) SOUTHAFRICA - AFRICA

Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road,
Croydon, Kempton Park, 1619
Johannesburg
(+27) 011 392 5652

solac

lo que hacemos, lo hacemos bien
what we do, we do well

Español / **ES**

English / **EN**

Français / **FR**

Deutsch / **DE**

Português / **PT**

Italiano / **IT**

Nederlands / **NL**

Česky / **CS**

Polski / **PL**

Slovenský / **SK**

Magyar / **HU**

българск / **BG**

Română / **RO**

العربية / **AR**



Rev 02/09/2020

www.solac.com