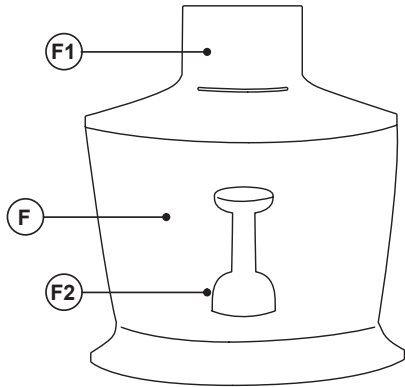
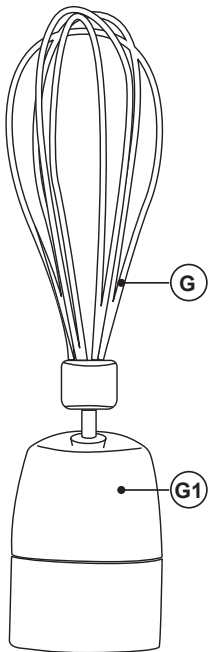
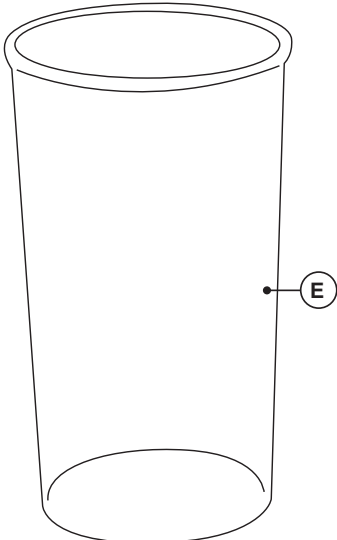
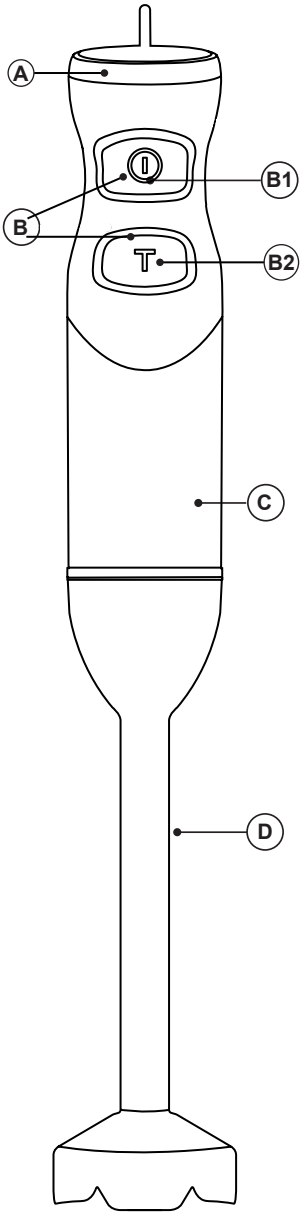


**BATIDORA DE VARILLA**  
**BA5610**  
**BA5611**

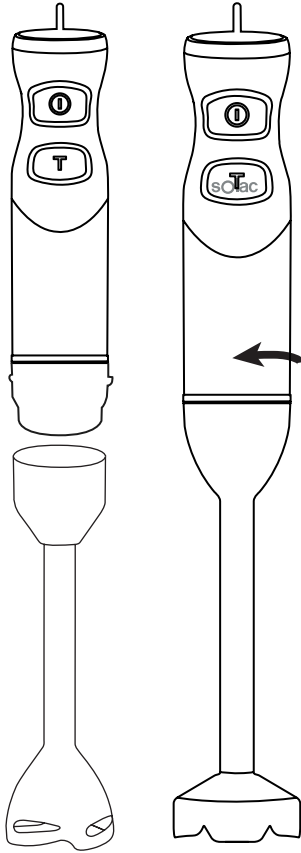


**ES.** Instrucciones de uso  
**EN.** Instructions for use  
**FR.** Mode d'emploi  
**PT.** Instruções de uso  
**IT.** Istruzioni per l'uso  
**CA.** Instruccions d'ús  
**DE.** Gebrauchsanleitun  
**NL.** Gebruiksaanwijzing  
**RO.** Instrucțiuni de utilizare  
**PL.** nstrukcja obsługi  
**BG.** Инструкция за употреба  
**PT.** Instruções de uso  
**BG.** Инструкция за употреба  
**EL.** Μετάφραση από τις  
πρωτότυπες οδηγίες  
**CS.** Návod k použití  
**AR.** مجعد الشعر غلاية

**solac**

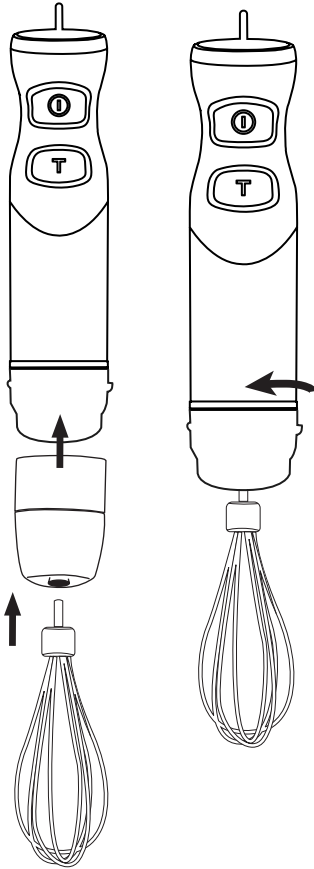


**Fig.1**



**Fig. 1.1**

**Fig.3**



**Fig. 3.1**

**Fig. 3.2**

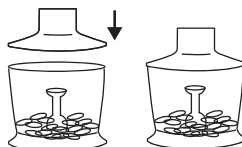
**Fig. 2**  
**Fig. 2.1**



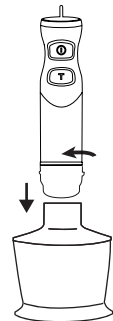
**Fig. 2.2**



**Fig. 2.3**



**Fig. 2.4**



**BATIDORA DE VARILLA****BA5610****BA5611****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 BA5611.

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 varilla 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.

Acoplar el accesorio que desee utilizar.

Enchufar el aparato a la red eléctrica.

Seleccionar la velocidad deseada.

Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.

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.

Parar el aparato cuando el alimento adquiera la textura deseada.

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, añadir 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche	20 s
Montar nata	Montaclaras	2	250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente y actuar con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tener 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 actuar 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 (1-2 cm)	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	50 s
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

**HAND BLENDER****BA5610****BA5611****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 BA5611.

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 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
Breadcrumbs	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

## MIXEUR PLONGEANT

**BA5610**

**BA5611**

### 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 BA5611.

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 puissent s'égoutter et se sécher correctement.

Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	laboration	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
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	Craser 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	Plucher 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

## VARINHA MÁGICA

**BA5610**

**BA5611**

### 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 reductor do acessório da picadora

F2 Conjunto de lâminas da picadora

G Varinha de bater (\*)

G1 Grupo reductor do acessório da varinha de bater

(\*) Apenas disponível para o modelo BA5611.

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 desalinhasadas 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 escoamento/secagem das peças laváveis na máquina ou lava-louças deve permitir o escoamento 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
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

## FRULLATORE A IMMERSIONE

**BA5610**

**BA5611**

### DESCRIZIONE

A Comando regolatore della velocità

B Pulsanti

B1 Interruttore accensione/spegnimento

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 BA5611.

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/spegnimento 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 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/spegnimento 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:**

aSvolgere 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 ci 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 (triturata 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 <sup>a</sup> . 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
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

## BATEDORA DE VARETA

**BA5610**

**BA5611**

### DESCRIPCIÓ

A Comandament regulador de velocitat

B Polsadors

B1 Botó d'engegada/aturada

B2 Turbo

C Cos motor

D Vareta

E Vas mesurador

F Picador (\*)

F1 Grup reductor de l'accessori picador

F2 Set de fulles del picador

G Muntador de clares (\*)

G1 Grup reductor de l'accessori muntador de clares

(\*) Només disponible en el model BA5611.

En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

### UTILITZACIÓ I CURA

Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.

No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.

No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.

No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.

Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades

o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.

Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.

No feu servir l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.

No feu servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.

No feu servir l'aparell amb la vareta més de 50 segons seguits. Feu pauses de 2 minuts.

No feu servir l'aparell amb l'accessori picador més de 30 segons seguits, feu pauses de 2 minuts.

Com a orientació en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes que inclouen la quantitat d'aliment per processar i el temps de funcionament de l'aparell.

### INSTRUCCIONS D'ÚS

#### NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emalatge del producte.

Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir:

#### ÚS:

Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.

Acoblegueu-hi l'accessori que voleu fer servir.

Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Seleccioneu la velocitat desitjada.

Poseu l'aparell en marxa, accionant el botó d'engegada/parada.

Treballeu l'aliment que vulgueu processar.



## **CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:**

Es pot controlar la velocitat de l'aparell, simplement actuant sobre el comandament de control de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell a el tipus de treball que es necessiti realitzar.

## **FUNCIÓ TURBO:**

L'aparell té una funció Turbo (B2). Activant el pulsador de la funció Turbo teniu tota la potència del motor i obtindreu un acabat més fi en la textura final del producte.

## **UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:**

Atureu l'aparell retirant la pressió sobre el botó engegada/aturada.  
Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.  
Netegeu l'aparell.

## **ACCESSORIS:**

### **ACCESSORI VARETA (FIG.1):**

Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, etc.

Acobleu la vareta al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig.1.1)

Introduïu a la gerra els aliments i engegueu l'aparell.

Desacobleu la vareta girant en sentit contrari a la fletxa i traieu-la per netejar-la després.

### **ACCESSORI PICADOR (FIG.2):**

Aquest accessori serveix per a picar vegetals o carns, etc.

Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartíl·lags, etc., de la carn.

Col·loqueu-hi les fulles i introduïu els aliments que vulgueu elaborar-hi en el vas picador. (Fig.2.1 / 2.2)

Col·loqueu la tapa reductora en el vas picador fins que encaixi. (Fig.2.3)

Uniu el grup reductor al cos del motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa i engegueu l'aparell (Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està assentat i acoblat degudament). (Fig.2.4)

Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.

Desacobleu el conjunt de la tapa i allibereu el grup reductor.

NOTA 1: no supereu la meitat del vas picador quan trebal·leu amb aliments sòlids.

NOTA 2: en cas de treballar amb aliments líquids, no supereu els 300 ml.

## **ACCESSORI BATEDOR (FIG.3):**

Aquest accessori serveix per a muntar nata, clares, etc.

Inseriu el batedor al grup reductor (Fig.3.1)

Uniu aquest conjunt al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig.3.2)

En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.

Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.

Lleveu l'accessori batedor i allibereu el grup reductor.

Nota1: No trebal·leu a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el batedor (centrifugació dels filferros).

## **NETEJA**

Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.

No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.

No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre

líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.

Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.

Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.

Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):

-Vas mesurador.

-Vas picador.

La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.

A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

Recepta	Accessori recomanat	Velocitat	Quantitat	Elaboració	Temps
Salsa maionesa	Vareta	4	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra, sal, unes gotes de vinagre o llimona, ompliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins que lligui l'oli..	30 s
Salsa beixamel	Vareta	3	600 ml	Desfeu 30 g de mantega en una cassola a foc lent, afegiu-hi 100 g de farina i 30 g de ceba sofregida (trossegeu-la prèviament amb el picador) i a poc a poc els 500 ml de llet.	20 s
Muntar nata	Muntador de clares	2	250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5 °C) en un recipient i actueu-hi amb el batedor fent un moviment en el sentit de les agulles del rellotge. Es recomana la velocitat mínima i quan comenci a tenir consistència passar a la 2a. Aneu amb compte, ja que si us passeu de temps la nata es convertirà en mantega	1-2 min
Muntar clares	Muntador de clares	2	5 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb el batedor fent un moviment en sentit vertical fins muntar-les.	1-2 min
Puré de patates	Vareta	MÀX	300 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola	30 s
Farinetes	Vareta	MÀX	300 g	Trossegeu i poseu al recipient 100 g de poma, 100 g de plàtan, 50 g de galetes i un suc de taronja	25 s
Pa ratllat	Picador	MÀX	80 g (1-2 cm)	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo al vas i piqueu-lo fins que aconseguiu la textura desitjada	50 s
Formatge ratllat	Picador	MÀX	100 g	Trossegeu-lo a daus d'1 cm i piqueu-lo fins que aconseguiu la textura desitjada	40 s
Picar fuites seques	Picador	MÀX	100 g	Peleu-les i piqueu-les fins que aconseguiu la textura desitjada	30 s
Picar carn	Picador	MÀX	40 g	Trossegeu-lo prèviament a daus d'1 cm. Piqueu-lo fins que aconseguiu la textura desitjada	10 s

## HANDRÜHRGERÄT

**BA5610**

**BA5611**

### 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 BA5611 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 Köperteil 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 GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE:**

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 Untersetzungsaggregat 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 Schneebesens im Uhrzeigersinn zu bewegen.

Den Schaumschläger entfernen und die Getriebegruppe freigeben.

ANMERKUNG 1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schneebesensarm 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	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zubereitung	Zeit
Mayonnaise	Schneebesen	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	Schneebesen	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	Eischneschläger	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
Eischnes	Eischneschläger	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	Schneebesen	MAX	300 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s
Brei	Schneebesen	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	Zerkleinerer	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
Käse reiben	Zerkleinerer	MAX	100 g	Vorher in 1 cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	40 s
Nüsse hacken	Zerkleinerer	MAX	100 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
Fleisch	Zerkleinerer	MAX	40 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	10 s

## STAAFMIXER

**BA5610**

**BA5611**

## 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 BA5611.

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:**

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 uithalen.

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 afdruiprek 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 rechtsom 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
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
Broodkrumels	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

## BLENDER DE MÂNĂ

**BA5610**

**BA5611**

### 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 BA5611.

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:

Opriiți 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).

Opriiți 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/uscarea 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 tigaie 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

**MIKSER  
BA5610  
BA5611****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  
BA5611.

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  
nieдоступnym 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 urządzenia 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, kokteili 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)

Należycie pokryć 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):**

Aksesorium to służy do ubijania śmietany, białek...

Założyć element ubijający na zespół redukcyjny (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.

Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną 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	Prędkość	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
Beszel	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 śmietaną (0 do 5 °C) do pojemnika i włączycy 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	Mielić 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
Bulka 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 mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	40 s
Orzechy	Rozdrabniacz	MAX	100 g	Obrać orzechy i posiekać	30 s
Zmielić mięso	Rozdrabniacz	MAX	40 g	Uprzednio pokroić na kawałki o wielkości 1 cm. Rozdrobnić aż do uzyskania pożądanej tekstury.	10 s

## **МИКСЕР С ПРИСТАВКА БЪРКАЛКА BA5610 BA5611**

### **ОПИСАНИЕ**

A Бутон за регулиране на скоростта

B Пулсатори

V1 Прекъсвач за вкл./изкл

V2 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 BA5611.

В случай, че уредът, с който разполагате е модел, неокомплектован с гореописаните приставки, тях можете да придобие отделно в сервизите за техническо обслужване.

### **ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

Преди употреба развийте напълно охранващия 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 охранващия 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 й).

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 s
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 5С) 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 g	Картофите могат да се надробят като работите директно върху намиращия се в тенджерата хранителен продукт.	30 s
Каша	Бъркалка	МАКС	300 g	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 g	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	40 s
Смилане на сушени плодове	Дробячка	МАКС	100 g	Премахнете черупката и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 s
Мелене на месо	Резачка	МАКС	40 g	Нарежете предварително на парчета от 1 см. Надробете до желаната консистенция	10 s

**ΡΑΒΔΟΣ ΜΠΛΕΝΤΕΡ****BA5610****BA5611****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Α Διακόπτης ρύθμισης ταχύτητας

Β Διακόπτες

B1 Κουμπί έναρξης/παύσης λειτουργίας

B2 Turbo

C Σώμα του μοτέρ

D Ράβδος

E Δοχείο δοσομετρικής

F Μηχανή κοπής (\*)

F1 Εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων του εξαρτήματος κοπής

F2 Σετ μαχαιριών κοπής

G Αυγοδάρτης(\*)

G1 Εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων του αυγοδάρτη

\* Διατίθεται μόνο στο μοντέλο BA5611.

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

**ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.

Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.

Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά

από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλιπείς εμπειρίες ή γνώσεις.

Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής. Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.

Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή κόκαλα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με τη ράβδο για πάνω από 50 δευτερόλεπτα συνεχόμενα, κάνετε παύσεις των 2 λεπτών.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με το εξάρτημα κοπής για πάνω από 30 δευτερόλεπτα συνεχόμενα, κάνετε παύσεις των 2 λεπτών.

Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα περιλαμβάνονται αρκετές συνταγές στις οποίες αναφέρεται η ποσότητα τροφίμων και ο χρόνος λειτουργίας της συσκευής.

**ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ****ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:**

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε:



## **ΧΡΗΣΗ:**

Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.

Συναρμολογήστε το εξάρτημα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, χρησιμοποιώντας το κουμπί έναρξη/παύση.

Υποβάλετε το τρόφιμο που θέλετε στην επιθυμητή διεργασία.

## **ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:**

Είναι δυνατός ο έλεγχος ισχύος της συσκευής, πατώντας απλώς τον διακόπτη για τον έλεγχο της ισχύος (A). Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη επειδή επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής ανάλογα με το είδος εργασίας που χρειάζεται να πραγματοποιηθεί.

## **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ:**

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία τούρμπο (B2). Ενεργοποιώντας τον διακόπτη της λειτουργίας τούρμπο έχετε στη διάθεσή σας όλη την ισχύ της μηχανής, και επιτυγχάνετε πιο φίνο αποτέλεσμα στην υφή του προϊόντος.

## **ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:**

Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε το κουμπί έναρξη/παύση.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Καθαρίστε τη συσκευή.

## **ΕΞΑΡΤΗΜΑ:**

### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ (FIG.1):**

Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να παρασκευάζετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα, μιλκ σέικ, βρεφική τροφή...

Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του

μοτέρ, περιστρέφοντάς την κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig.1.1).

Βάλτε στο δοχείο τα τρόφιμα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

Αποσυναρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά του βέλους και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια.

### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ (FIG 2):**

Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος ...

Για να αποφύγετε βλάβες της συσκευής, αφαιρέστε από το κρέας τυχόν κόκαλα, νεύρα, χόνδρους, κ.λπ.

Προσαρμόστε τα μαχαίρια και βάλτε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο κοπής. (Fig.2.1 / 2.2)

Βάλτε το καπάκι επιλογής ταχυτήτων στο δοχείο κοπής, μέχρι να κουμπώσει. (Fig.2.3)

Συναρμολογήστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων στο σώμα του μοτέρ, στρέφοντας κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή (Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν όλο το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά). (Fig.2.4)

Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

Αποσυναρμολογήστε το σύμπλεγμα από το καπάκι και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων.

NOTA 1: Μην υπερβαίνετε το μέσο του δοχείου κοπής όταν επεξεργάζεστε στερεά τρόφιμα.

NOTA 2: Όταν πρόκειται για υγρά τρόφιμα, μην υπερβαίνετε τους τα 300 ml.

### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΑΥΓΟΔΑΡΤΗΣ (FIG. 3):**

Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...

Βάλτε τον αυγοδάρτη στο εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Fig. 3.1). Ενώστε αυτό το σύμπλεγμα με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig.3.2)

Σε ένα στενό δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο,

και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Για καλύτερο αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγοδάρτη κατά τη φορά του ρολογιού. Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο ακρυλαμιδίου την επιθυμητή υφή. Αφαιρέστε το αξεσουάρ αυγοδάρτη, και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων.

Σημείωση 1: Μη χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο, καθώς θα προκαλέσει ζημιές στον αυγοδάρτη (φυγοκέντριση των συρμάτων του).

## **ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ**

Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.

Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.

Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές

Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.

Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):

- Δοχείο δοσομετρητής
- Δοχείο κοπής.

Η θέση στράγγισης/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει

να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

Συνταγή	Προτεινόμενο εξάρτημα	Ταχύτητα	Ποσότητα	Παρασκευή	Χρόνος
Μαγιονέζα	Ράβδος	4	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στο δοχείο, αλάτι, μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το σημείο που υποδεικνύεται και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να τη μετακινήσετε μέχρι το μείγμα να πει το λάδι...	30 s
Μπασαμέλ	Ράβδος	3	600 ml	Λιώστε 30 g βούτυρο σε μια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά, προσθέστε 100 gr. αλεύρι και 30 g σσταρισμένο κρεμμύδι (αφού το έχετε ψιλοκόψει στον κόφτη) και προσθέστε σιγά σιγά τα 500 ml γάλακτος.	20 s
Σαντιγί	Αυγοδάρτης	2	250 ml	Αδειάστε την πολύ κρύα υγρή κρέμα γάλακτος (0 έως 5 °C) σε ένα δοχείο και χτυπήστε με το μίξερ, με κινήσεις στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Καλό είναι να ξεκινήσετε από την ελάχιστη ταχύτητα και όταν αρχίζει να αφρίζει να αυξήσετε την ταχύτητα στο 2. Να είστε προσεκτικοί, αν υπερβείτε τον χρόνο, η κρέμα γάλακτος θα μετατραπεί σε βούτυρο.	1-2 min
Μαρέγκα	Αυγοδάρτης	2	5 ασπράδια	Βάλτε τα ασπράδια σε ένα δοχείο και χτυπήστε με τον αυγοδάρτη, κάνοντας κινήσεις σε κάθετη φορά μέχρι να στερεοποιηθούν	1-2 min
Πουρές πατάτας	Ράβδος	MAX	300 g	Μπορείτε να λιώσετε απευθείας το μείγμα μέσα στην κατσαρόλα.	30 s
Κρέμα	Ράβδος	MAX	300 g	Τεμαχίστε και βάλτε στο δοχείο 100 g. μήλο, 100 g μπανάνα, 50 g μπισκότα και τον χυμό ενός πορτοκαλιού.	25 s
Τριμμένη φρυγανιά	Μηχανή κοπής	MAX	80 g (1-2 cm)	Θρυμματίστε το ξερό ψωμί πριν το βάλετε στο δοχείο και ψιλοκόψτε μέχρι να έχετε την επιθυμητή υφή.	50 s
Τριμμένο τυρί	Μηχανή κοπής	MAX	100 g	Κόψτε σε κύβους του 1 cm και ψιλοκόψτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	40 s
Ψιλοκομμένοι ξηροί καρποί	Μηχανή κοπής	MAX	100 g	Αφαιρέστε τα τσόφλια, και κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	30 s
Κιμάς	Μηχανή κοπής	MAX	40 g	Τεμαχίστε εκ των προτέρων σε κύβους του 1 cm. Κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα	10 s

## RUČNÍ MIXÉR

**BA5610**

**BA5611**

### 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 BA5611.

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 sekáčem 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: nezapínejte 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 šlehací 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.

Šlehací 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 jakéhokoli 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
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 dvojkou. 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)	Rozřezejte 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

الوقت	ريضحت ل	الكمية	السرعة	الملحق الموصى به	الوصفة
30 ث	ضع 1 بيضة في الإناء وملح وبيض قطرات من الخل أو الليمون املاً بالزيت حتى الجزء المحدد وشغل الجهاز بدون تحريكه حتى مزج الزيت	250 مل	4	مضرب الخفق	صلصة مايونيز
20 ث	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	600 مل	3	مضرب الخفق	صلصة الشاميل
1-2 دقيقة	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 مضي إلى السرعة الثانية. كن حذراً لأنه إذا فات الوقت سيتحول الكريم إلى زبدة	250 مل	2	خافق بياض البيض	تركيب كريم
1-2 دقيقة	صب بياض البيض في وعاء وحرك بالخلط بحيث تعمل حركة باتجاه رأسي حتى يتربك	5 بياض بيض	2	خافق بياض البيض	خفق بياض البيض
30 ث	يمكن التقطيع بالتحريك مباشرة على الطعام الموجود في نفس الخلاطة	300 غ	MAX	مضرب الخفق	بطاطا مهروسة
25 ث	قطع وضع في الوعاء 100 غ من التفاح و100 غ من الموز و50 غ من البسكويت وعصير برتقال	300 غ	MAX	مضرب الخفق	حليلة
50 ث	قطع الخبز اليابس قبل وضعه في الكوب وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	80 غ (1-2 سم)	MAX	المفرمة	بقسماط
40 ث	قطع إلى قطع من 1 سم وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	100 غ	MAX	المفرمة	جين ميشور
30 ث	قم بإزالة القشرة وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	100 غ	MAX	المفرمة	فرم مكسرات
10 ث	قطع مسبقاً إلى قطع من 1 سم. افرم حتى الحصول على القوام المطلوب	40 غ	MAX	المفرمة	فرم لحم



يتألف 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

(Fig.1.1) المشار إليه

أدخل الأطعمة في الوعاء وشغل الجهاز  
قم بفصل مضرب الخفق وذلك بتدويره في الاتجاه المعاكس من  
السهم وانزعه لتنظيفه لاحقاً

## (FIG.2): ملحق المفرمة

...يستخدم هذا الملحق لفرم الخضار أو اللحوم  
لتجنب الأضرار في الجهاز قم بإزالة العظام والأعصاب  
والغضاريف وغيرها من اللحم  
(Fig.2.1 / 2.2). اضبط الشفرات وأدخل الطعام في إناء المفرمة  
(Fig.2.3). ضع غطاء الاختزال في إناء المفرمة حتى يثبت  
ركب مجموعة الاختزال بهيكل المحرك عن طريق تدويرها في  
الاتجاه المشار إليه بالسهم وشغل الجهاز (تنبيه: لا تشغل الجهاز إذا  
(Fig.2.4). (لم يتم تثبيت الطقم بالكامل وتركيبه بالشكل الصحيح  
أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب  
فك المجموعة من الغطاء، وقم بتحرير مجموعة الاختزال  
ملاحظة 1: لا تتجاوز نصف إناء المفرمة عند العمل مع الأطعمة  
الصلبة.  
ملاحظة 2: في حالة العمل مع الأطعمة السائلة، فلا تتجاوز الـ  
300 مل

## (FIG.3): ملحق الخفق

...يستخدم هذا الملحق لتركيب كريم، خفق بياض البيض  
اربط هذه (Fig.3.1) أدخل ملحق الخفق في مجموعة الاختزال  
المجموعة بهيكل المحرك عن طريق تدويرها بالاتجاه الذي يشير  
(Fig.3.2) إليه السهم  
ضع الطعام في وعاء عريض وشغل الجهاز. للحصول على أفضل  
النتائج من المناسب تحريك الخلاط في اتجاه عقارب الساعة  
قم بإزالة ملحق الخلاط، وفك مجموعة الاختزال  
ملاحظة 1: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق 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 ومشرية ببضع قطرات من  
المنظف ومن ثم جففه  
لا تستخدم مذيبات ولا منتجات بعنصر هيدروجيني حامضي أو  
أساسي مثل المبيض ولا منتجات كاشطة  
لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية  
أثناء عملية التنظيف يجب أن تتوخ الحذر الشديد مع الشفرات لأنها  
حاددة جداً  
ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام  
إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد



(تاميلعتلا ةيلصا ةمجرت )

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

خلاط مع مضرب خفق

BA5610

BA5611

الوصف

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

تحكم منظم سرعة A

أزرار B

زر تشغيل/إيقاف B1

توربو B2

هيكل محرك C

مضرب خفق D

كوب قياس E

مفرمة (\*) F

مجموعة اختزال ملحق المفرمة F1

قطع شفرات مفرمة F2

(\*) خافق بياض البيض G

مجموعة اختزال ملحق خافق بياض البيض G1

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

BA5611 متوفر فقط في الطراز \*

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

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن  
أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية

الاستخدام والعناية

وظيفة توربو

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

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.  
اشراع باستبدالها على الفور

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز

أوقف الجهاز، عن طريق سحب الضغط على زر التشغيل/الإيقاف  
افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي  
نظف الجهاز

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

الملحقات:

(FIG.1) ملحق مضرب الخفق

يستخدم هذا الملحق لتحضير الصلصات والشوربات والمايونيز  
...والمخفوقات وطعام الأطفال  
قم بتركيب المضرب بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه

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  
استعمل 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  
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 50 ثانية متتالية، واعمل  
توقفات لمدة دقيقتين

## **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>

## **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>

## **CA) GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA**

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els vostres drets o interessos heu d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials. Podreu trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://solac.com>  
També podeu demanar informació relacionada posant-vos en contacte amb nosaltres pel telèfon que apareix al final d'aquest manual. Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les vostres actualitzacions a <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>

## 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>

## 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>.

## 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

Настоящий 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 (вжте на последната страница на наръчника).

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

## EL) ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://solac.com>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://solac.com>

## CZ) ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky 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>

## (AR) الضمان والمساعدة التقنية

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 التال:

(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 Olmos, 1  
Edificio D IV, Oficina 142  
01013 Vitoria-Gasteiz  
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. 70ALT-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**

[www.solac.com](http://www.solac.com)