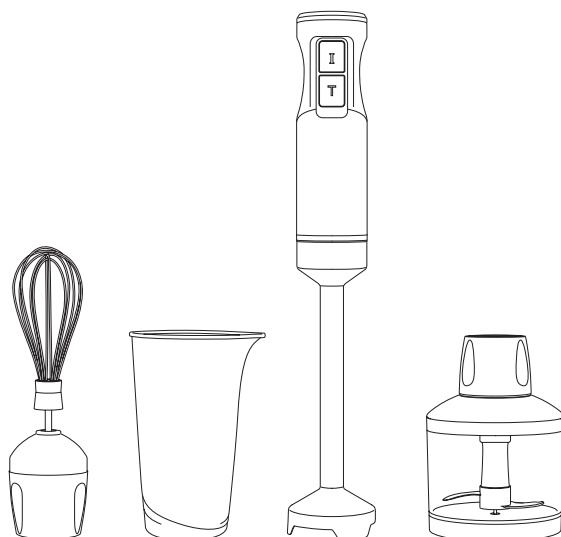


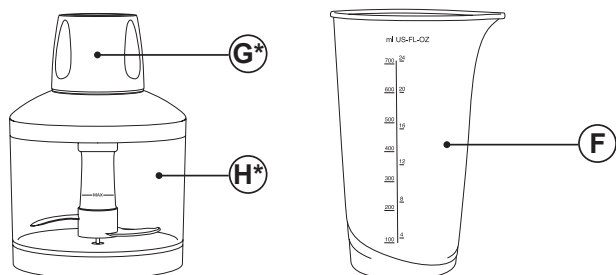
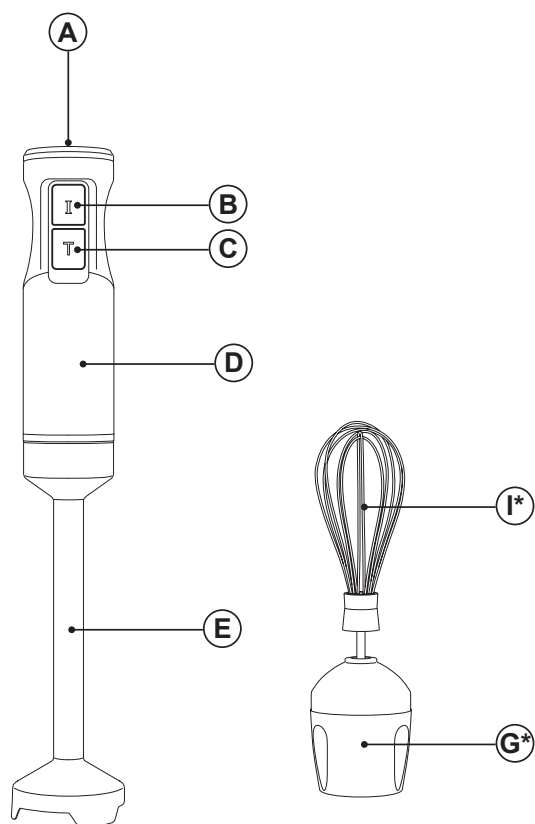
PRO 1000
PRO CHEF 1000
PRO 1201
PRO CHEF 1201
PRO 1502
PRO CHEF 1502



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. Instrukcja obsługi

BG. Инструкция за употреба
EL. Οδηγίες χρήσης
RU. Инструкция по применению
DA. Brugsanvisning
NO. Instruksjoner for bruk
SV. Användningsinstruktioner
FI. Käyttöohjeet
TR. Kullanım için talimatlar
HE. הוראות לשימוש
AR. تعليمات الاستخدام

solac



(*) Sólo disponible en los modelos / Only available in the models
Pro Chef 1000, Pro Chef 1201 and Pro Chef 1502

Fig.1

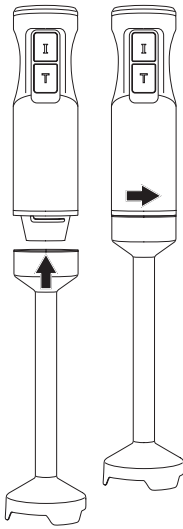


Fig. 2

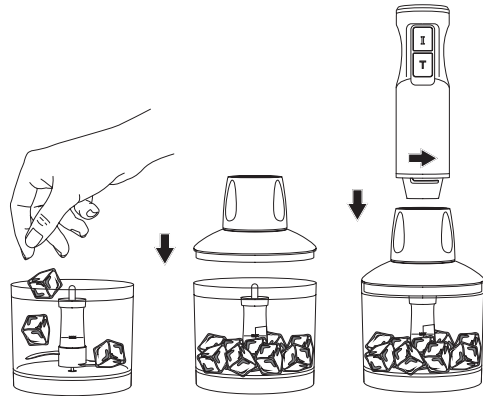


Fig.3

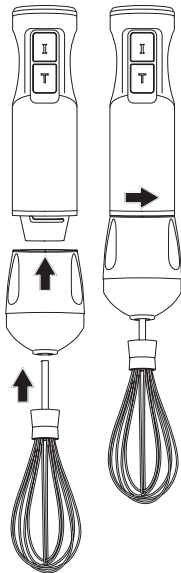
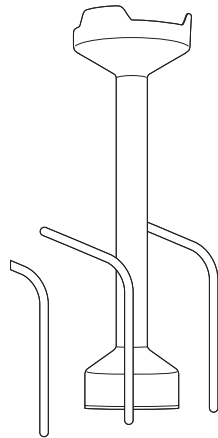


Fig.4



BATIDORA DE VARILLA**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****DESCRIPCIÓN**

- A Mando selector de velocidad
- B Botón de encendido/apagado
- C Botón Turbo
- D Cuerpo del motor
- E Batidora de varilla
- F Vaso medidor
- G Adaptador (*)
- H Picador (*)
- I Batidor (*)

(*) Sólo disponible en los modelos Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Si el modelo de su electrodoméstico no dispone de los accesorios descritos anteriormente, también puede adquirirlos por separado en el Servicio de Asistencia Técnica.

USO Y MANTENIMIENTO

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están bien colocados o son defectuosos.
- No utilice el aparato si está vacío.
- No utilice el aparato si el botón de encendido/apagado no funciona.
- Respete el indicador de nivel MAX.
- Cuando utilice líquidos calientes, no llene el vaso medidor más de la mitad. En todo momento, cuando mezcle líquidos calientes en el vaso medidor, seleccione la velocidad más lenta en el mando selector de velocidad.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las piezas móviles no estén desalineadas o atascadas y asegúrese de que no haya piezas rotas o anomalías que puedan impedir el correcto funcionamiento del aparato.
- Utilice el aparato y sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. El uso del aparato para operaciones distintas de las previstas podría dar lugar a una situación peligrosa.
- No utilice nunca líquidos hirviendo.

- No deje nunca el aparato conectado y desatendido si no está en uso. Así ahorrará energía y prolongará la vida útil del aparato.
- No utilice el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de personas o animales.
- No utilice el aparato con productos congelados o que contengan huesos.
- No utilice el aparato durante más de 1 minuto seguido, ni realice ciclos de más de 5 minutos. En este caso, respete siempre periodos de descanso entre ciclos de al menos 1 minuto. En ningún caso haga funcionar el aparato más tiempo del necesario.
- Como referencia en la tabla anexa aparecen varias recetas, que incluyen la cantidad de alimentos a procesar, el tiempo de funcionamiento recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

INSTRUCCIONES DE USO**ANTES DE SU USO**

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos de seguridad y advertencias" antes del primer uso.
- Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos de la forma descrita en la sección de limpieza.
- Prepare el aparato según la función que desee utilizar.

USO

- Extienda completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Encienda el aparato utilizando el botón de encendido/apagado (B).
- Seleccione la velocidad deseada.
- Trabaje con los alimentos que desea procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE LA VELOCIDAD

- La velocidad del aparato puede regularse utilizando el mando regulador de velocidad (A). Esta función es muy útil, ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que debe realizarse.

FUNCIÓN TURBO

- El aparato dispone de una función Turbo. Activando la función Turbo (C) se dispone de toda la potencia del motor, obteniendo así un acabado más fino en la textura final del producto.

CUANDO HAYA TERMINADO DE UTILIZAR EL APARATO

- Detenga el aparato soltando la presión sobre los botones.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el aparato.

ACCESORIOS

ACCESORIO PARA BATIDORA DE VARILLA (FIG. 1)

- Este accesorio se utiliza para hacer salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, triturar hielo ...
- Fije la varilla al cuerpo del motor y gírela en la dirección del candado cerrado.
- Ponga los alimentos que vaya a preparar en el vaso medidor y encienda el aparato.
- Para una mayor limpieza, separe y retire la varilla girándola en la dirección del candado abierto.

ACCESORIO PICADOR (FIG.2)

- Este accesorio se utiliza para picar verduras o carne...
- Ponga los alimentos que vaya a preparar en el recipiente para picar y coloque la tapa firmemente.
- Fije el cuerpo del motor a la picadora y gírelo en la dirección del candado cerrado.
- Encienda el aparato (cuidado: no encienda el aparato si todo el conjunto no está correctamente montado y conectado).
- Detenga el aparato cuando los alimentos alcancen la textura deseada.
- Separe el cuerpo del motor de la tapa y la tapa de la picadora.

Nota 1: No trabaje con la función Turbo con este accesorio acoplado.

ACCESORIO BATIDOR (FIG.3)

- Este accesorio se utiliza para montar nata, montar claras de huevo...
- Fije el batidor al cuerpo del motor y gírelo en la dirección del candado cerrado.
- Introduzca los alimentos en un recipiente y encienda el aparato. Para obtener los mejores resultados, gire el batidor en el sentido de las agujas del reloj.
- Retire el accesorio batidor y suelte el cuerpo del motor.

Nota 1: No trabaje a altas velocidades con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos en el batidor (centrifugación de sus alambres).

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD

- El aparato dispone de un dispositivo de seguridad que lo protege del sobrecalentamiento.

- Si el aparato se apaga solo y no vuelve a encenderse, desconéctelo de la red eléctrica y espere unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si el aparato no vuelve a ponerse en marcha, solicite asistencia técnica autorizada.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de emprender cualquier tarea de limpieza.
- Limpie el equipo con un paño húmedo con unas gotas de detergente líquido y séquelo.
- No utilice disolventes, ni productos con un pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza, tenga especial cuidado con las cuchillas, ya que están muy afiladas.
- Es aconsejable limpiar el aparato con regularidad y eliminar los restos de comida.
- Si el aparato no está en buenas condiciones de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar inexorablemente a la duración de la vida útil del aparato, pudiendo llegar a ser inseguro su uso.
- Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas (utilizando un programa de limpieza suave):
 - Batidora de varilla.
 - Vaso medidor.
 - Picador (sin tapa).
- La posición de escurrido/secado de los artículos lavables en el lavavajillas o en el fregadero debe permitir que el agua se escurra fácilmente. (Fig. 4)
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y almacenamiento.

Ingrediente	Cantidad máxima	Duración	Accesorio
Zanahorias mezcladas con agua	240 g de zanahoria, 360 ml de agua.	10 segundos (5 ciclos con descansos de 1 minuto entre ciclos).	Batidora de varilla
Carne	450 g de carne.	30 segundos (3 ciclos con descansos de 2 minutos entre ciclos).	Picador
Agua con azúcar	560 ml de agua, 20 g de azúcar.	10 minutos.	Batidor

- El uso continuado del aparato no debe superar 1 minuto.
- Si necesita más tiempo de procesamiento, alterne ciclos de 1 minuto de uso con ciclos de 1 minuto de descanso.

HAND BLENDER**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****DESCRIPTION**

- A Speed selector knob
- B On/off button
- C Turbo button
- D Motor body
- E Stick Blender
- F Measuring cup
- G Adapter fitting (*)
- H Chopper (*)
- I Whisk (*)

(*) Only available in the models Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

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 supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted or are defective.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off button does not work.
- Respect the MAX level indicator.
- When using hot liquids do not fill the measuring cup more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the measuring cup, select the slowest speed on the speed selector knob.
- 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.
- Never use boiling liquids.

- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- 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 appliance for more than 1 minute at a time, or perform cycles of more than 5 minutes. In this case, always respecting periods of rest between cycles of at least 1 minute. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

INSTRUCTIONS FOR USE**BEFORE USE**

- Make sure that all product's packaging has been removed.
- Please read carefully the "Safety advice and warnings" booklet before first use
- 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 supply cord completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on, by using the on/off button (B).
- 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. By activating the Turbo function (C) 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 buttons.
- 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, crush ice ...
- Attach the stick to motor body and turn in the direction of the close padlock
- Put the food to be prepared in the measuring cup and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the direction of the open padlock.

CHOPPING ACCESSORY (FIG.2)

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly.
- Attach the motor body to the chopper and turn in the direction of the close padlock.
- Switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the motor body from the lid and the lid from the chopper.

Note 1: Do not work with Turbo function with this accessory attached.

WHISK ACCESSORY (FIG.3)

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Attach the whisk to the motor body and turn in the direction of the close padlock.
- Put the food into a receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the motor body.

Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

SAFETY THERMAL PROTECTOR

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

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 immerse 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):
 - Stick blender.
 - Measuring cup.
 - Chopper (without lid).

- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily. (Fig. 4)
- Then dry all parts before its assembly and storage.

Ingredient	Maximum quantity	Duration	Accessory
Carrots mixed with water	240g of carrot, 360ml of water.	10 seconds (5 cycles with 1-minute breaks between cycles).	Stick blender
Meat	450g of meat.	30 seconds (3 cycles with 2-minute breaks between cycles).	Chopper
Water with sugar	560ml water, 20g sugar.	10 minutes.	Whisk

- Continuous use of the appliance should not exceed 1 minute.
- If you need more processing time, alternate cycles of 1 minute of use with cycles of 1 minute of rest.

MÉLANGEUR À MAIN**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****DESCRIPTION**

- A Bouton de sélection de la vitesse
- B Bouton marche/arrêt
- C Bouton turbo
- D Corps du moteur
- E Mélangeur à bâtons
- F Gobelet de mesure
- G Raccord d'adaptation (*)
- H Hachoir (*)
- I Fouet (*)

(*) Disponible uniquement pour les modèles Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Si le modèle de votre appareil n'est pas équipé des accessoires décrits ci-dessus, vous pouvez les acheter séparément auprès du service d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déployez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés ou s'ils sont défectueux.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.
- N'utilisez pas l'appareil si le bouton marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indicateur de niveau MAX.
- Lorsque vous utilisez des liquides chauds, ne remplissez pas le gobelet gradué plus qu'à moitié. À tout moment, lorsque vous mélangez des liquides chauds dans le gobelet gradué, sélectionnez la vitesse la plus lente sur le bouton de sélection de la vitesse.
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas mal alignées ou coincées et qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies qui pourraient empêcher l'appareil de fonctionner correctement.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires et outils conformément à ces instructions, en tenant compte des conditions de travail et du travail à effectuer. L'utilisation de l'appareil pour des opérations différentes de celles prévues peut entraîner une situation dangereuse.
- N'utilisez jamais de liquides bouillants.

- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance s'il n'est pas utilisé. Cela permet d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- N'utilisez pas l'appareil avec des produits congelés ou contenant des os.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute à la fois et n'effectuez pas de cycles de plus de 5 minutes. Dans ce cas, respectez toujours des périodes de repos entre les cycles d'au moins 1 minute. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé plus longtemps que nécessaire.
- A titre de référence, le tableau ci-joint présente plusieurs recettes, qui incluent la quantité d'aliments à traiter, le temps de fonctionnement recommandé pour élaborer chaque recette, ainsi que le temps de fonctionnement maximum de l'appareil dans chacune de ces conditions de charge.

MODE D'EMPLOI**AVANT L'UTILISATION**

- Assurez-vous que tous les emballages des produits ont été retirés.
- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils de sécurité et avertissements" avant la première utilisation.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section consacrée au nettoyage.
- Préparez l'appareil selon la fonction que vous souhaitez utiliser.

UTILISER

- Rallongez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Allumez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt (B).
- Sélectionnez la vitesse souhaitée.
- Travaillez avec les aliments que vous souhaitez transformer.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE

- La vitesse de l'appareil peut être réglée à l'aide de la commande du régulateur de vitesse (A). Cette fonction est très utile, car elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail à effectuer.

FONCTION TURBO

- L'appareil dispose d'une fonction Turbo. En activant la fonction Turbo (C), toute la puissance du moteur devient disponible, ce qui permet d'obtenir une finition plus fine dans la texture finale du produit.

LORSQUE VOUS AVEZ FINI D'UTILISER L'APPAREIL

- Arrêtez l'appareil en relâchant la pression sur les boutons.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Nettoyez l'appareil.

ACCESSOIRES

ACCESSOIRE POUR MIXEUR EN BÂTON (FIG. 1)

- Cet accessoire permet de préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des milk-shakes, des aliments pour bébés, de piler de la glace ...
- Fixez le bâton au corps du moteur et tournez-le dans le sens du cadenas fermé.
- Mettez les aliments à préparer dans le gobelet doseur et mettez l'appareil en marche.
- Pour un nettoyage plus approfondi, détachez et retirez le bâton en le tournant dans le sens du cadenas ouvert.

ACCESSOIRE POUR HACHER (FIG.2)

- Cet accessoire permet de hacher les légumes ou la viande...
- Placez les aliments à préparer dans le récipient à hacher et fixez fermement le couvercle.
- Fixez le corps du moteur au hachoir et tournez-le dans le sens du cadenas fermé.
- Mettez l'appareil en marche (attention : ne mettez pas l'appareil en marche si l'ensemble n'est pas correctement monté et raccordé).
- Arrêtez l'appareil lorsque les aliments atteignent la texture souhaitée.
- Détachez le corps du moteur du couvercle et le couvercle du hachoir.

Note 1 : Ne pas utiliser la fonction Turbo avec cet accessoire.

ACCESSOIRE FOUET (FIG.3)

- Cet accessoire permet de fouetter la crème, de battre les blancs d'œufs...
- Fixez le fouet au corps du moteur et tournez-le dans le sens du cadenas fermé.
- Placez les aliments dans un récipient et mettez l'appareil en marche. Pour de meilleurs résultats, tournez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirez l'accessoire du fouet et dégagez le corps du moteur.

Note 1 : Ne travaillez pas à grande vitesse avec cet accessoire, car cela entraînerait des défauts dans le fouet (filage des fils).

PROTECTION THERMIQUE DE SÉCURITÉ

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui le protège contre la surchauffe.
- Si l'appareil s'éteint de lui-même et ne se rallume pas, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. Si l'appareil ne redémarre pas, demandez une assistance technique agréée.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide additionné de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-le.
- N'utilisez pas de solvants, de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.
- Pendant le processus de nettoyage, faites particulièrement attention aux lames, car elles sont très tranchantes.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'enlever les restes de nourriture.
- Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et son utilisation peut devenir dangereuse.
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (en utilisant un programme de nettoyage doux) :
 - Mélangeur en bâton.
 - Tasse à mesurer.
 - Hachoir (sans couvercle).
- La position d'égouttage/de séchage des articles lavables au lave-vaisselle ou dans l'évier doit permettre à l'eau de s'écouler facilement. (Fig. 4)
- Séchez ensuite toutes les pièces avant de les assembler et de les ranger.

Ingrédient	Quantité maximale	Durée de l'accord	Accessoire
Carottes mélangées à de l'eau	240g de carottes, 360ml d'eau.	10 secondes (5 cycles avec des pauses d'une minute entre les cycles).	Mixeur en bâton
Viande	450 g de viande.	30 secondes (3 cycles avec des pauses de 2 minutes entre les cycles).	Hachoir
Eau avec sucre	560 ml d'eau, 20 g de sucre.	10 minutes.	Fouet

- L'utilisation continue de l'appareil ne doit pas dépasser 1 minute.
- Si vous avez besoin d'un temps de traitement plus long, alternez des cycles d'une minute d'utilisation avec des cycles d'une minute de repos.

LIQUIDIFICADOR MANUAL**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****DESCRIÇÃO**

- A Botão seletor de velocidade
- B Botão de ligar/desligar
- C Botão Turbo
- D Corpo do motor
- E Varinha mágica
- F Copo de medição
- G Adaptador de encaixe (*)
- H Chopper (*)
- I Batedor (*)

(*) Apenas disponível nos modelos Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Se o modelo do seu aparelho não dispuser dos acessórios acima descritos, estes podem ser adquiridos separadamente junto do Serviço de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, estique totalmente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem corretamente montados ou se estiverem defeituosos.
- Não utilize o aparelho se este estiver vazio.
- Não utilize o aparelho se o botão de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite o indicador do nível MAX.
- Quando utilizar líquidos quentes, não encha o copo de medição mais de metade. Sempre que misturar líquidos quentes no copo de medição, selecione a velocidade mais lenta no botão seletor de velocidade.
- Mantenha o aparelho em bom estado. Verifique se os elementos móveis não estão desalinhamados ou encravados e certifique-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o bom funcionamento do aparelho.
- Utilize o aparelho e os seus acessórios e ferramentas em conformidade com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a efetuar. Se utilizar o aparelho para outros fins que não os previstos, pode provocar uma situação perigosa.

- Nunca utilize líquidos a ferver.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância se não estiver a ser utilizado. Desta forma, poupa energia e prolonga a vida útil do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre qualquer parte do corpo de uma pessoa ou de um animal.
- Não utilize o aparelho com produtos congelados ou que contenham ossos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto de cada vez, nem efectue ciclos de mais de 5 minutos. Neste caso, respeite sempre períodos de repouso entre ciclos de pelo menos 1 minuto. Em nenhuma circunstância deve utilizar o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- Como referência, na tabela anexa aparecem várias receitas, que incluem a quantidade de alimentos a processar, o tempo de funcionamento recomendado para elaborar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho em cada uma destas condições de carga.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**ANTES DA UTILIZAÇÃO**

- Certifique-se de que todas as embalagens do produto foram retiradas.
- Leia atentamente o folheto "Conselhos e avisos de segurança" antes da primeira utilização
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que vão entrar em contacto com os alimentos da forma descrita na secção de limpeza.
- Prepare o aparelho de acordo com a função que pretende utilizar.

UTILIZE

- Estenda completamente o cabo de alimentação antes de o ligar à corrente.
- Ligue o aparelho à rede eléctrica.
- Ligue o aparelho, utilizando o botão on/off (B).
- Selecione a velocidade pretendida.
- Trabalhe com os alimentos que pretende transformar.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE

- A velocidade do aparelho pode ser regulada através do controlo do regulador de velocidade (A). Esta função é muito útil, pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a efetuar.

FUNÇÃO TURBO

- O aparelho dispõe de uma função Turbo. Ao ativar a função Turbo (C) toda a potência do motor fica disponível, obtendo assim um acabamento mais fino na textura final do produto.

QUANDO TIVER TERMINADO DE UTILIZAR O APARELHO

- Pare o aparelho libertando a pressão sobre os botões.
- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO DA VARINHA MÁGICA (FIG. 1)

- Este acessório é utilizado para fazer molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, picar gelo ...
- Fixe o bastão ao corpo do motor e rode-o na direcção do cadeado fechado
- Coloque os alimentos a preparar no copo de medição e ligue o aparelho.
- Para uma limpeza posterior, separe e retire o bastão rodando-o na direcção do cadeado aberto.

ACESSÓRIO DE CORTE (FIG.2)

- Este acessório é utilizado para cortar legumes ou carne...
- Coloque os alimentos a preparar no recipiente para picar e fixe bem a tampa.
- Fixe o corpo do motor ao picador e rode-o no sentido do cadeado fechado.
- Ligue o aparelho (atenção: não ligue o aparelho se o conjunto não estiver corretamente montado e ligado).
- Pare o aparelho quando os alimentos atingirem a textura desejada.
- Separe o corpo do motor da tampa e a tampa do picador.

Nota 1: Não trabalhe com a função Turbo com este acessório ligado.

ACESSÓRIO BATEDOR (FIG.3)

- Este acessório é utilizado para bater natas, bater claras de ovo...
- Encaixe o batedor no corpo do motor e rode-o na direcção do cadeado fechado.
- Coloque os alimentos num recipiente e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, rode o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire o acessório batedor e liberte o corpo do motor.

Nota 1: Não trabalhe a alta velocidade com este acessório acoplado, pois isso causaria defeitos no batedor (girando os seus fios).

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

- O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança que protege o aparelho contra o sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar e não se voltar a ligar, desligue-o da rede eléctrica e aguarde cerca de 15 minutos antes de o voltar a ligar. Se o aparelho não voltar a arrancar, procure uma assistência técnica autorizada.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer trabalho de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de detergente para a loiça e depois seque.
- Não utilize solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo de água corrente.
- Durante o processo de limpeza, tenha especial cuidado com as lâminas, pois estas são muito afiadas.
- Aconselha-se a limpar regularmente o aparelho e a retirar os restos de comida.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inextravelmente a duração da vida útil do aparelho, podendo tornar-se inseguro para utilização.
- As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça (utilizando um programa de limpeza suave):
 - Varinha mágica.
 - Copo de medição.
 - Picadora (sem tampa).
- A posição de escoamento/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar louça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente. (Fig. 4)
- Em seguida, seque todas as peças antes da sua montagem e armazenamento.

Ingrediente	Quantidade máxima	Duração	Acessórios
Cenouras misturadas com água	240g de cenoura, 360ml de água.	10 segundos (5 ciclos com intervalos de 1 minuto entre os ciclos).	Varinha mágica
Carne	450g de carne.	30 segundos (3 ciclos com intervalos de 2 minutos entre os ciclos).	Chopper
Água com açúcar	560 ml de água, 20 g de açúcar.	10 minutos.	Batedor

- A utilização contínua do aparelho não deve exceder 1 minuto.
- Se precisar de mais tempo de processamento, alterne ciclos de 1 minuto de utilização com ciclos de 1 minuto de repouso.

FRULLATORE A MANO**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 15021****DESCRIZIONE**

- A Manopola di selezione della velocità
- B Pulsante On/Off
- C Pulsante Turbo
- D Corpo motore
- E Frullatore a immersione
- F Bicchieri di misurazione
- G Raccordo adattatore (*)
- H Chopper (*)
- I Frullino (*)

(*) Disponibile solo nei modelli Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Se il modello del suo apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di Assistenza Tecnica.

USO E CURA

- Estenda completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzi l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente o sono difettosi.
- Non utilizzi l'apparecchio se è vuoto.
- Non utilizzi l'apparecchio se il pulsante di accensione/spegnimento non funziona.
- Rispetti l'indicatore di livello MAX.
- Quando utilizza liquidi caldi, non riempia il misurino oltre la metà. In ogni momento, quando mescola liquidi caldi nel misurino, selezioni la velocità più bassa sulla manopola di selezione della velocità.
- Mantenga l'apparecchio in buone condizioni. Controlli che le parti mobili non siano disallineate o inceppate e si assicuri che non ci siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Utilizzi l'apparecchio e i suoi accessori e strumenti in conformità alle presenti istruzioni, tenendo conto delle condizioni di lavoro e del lavoro da eseguire. L'utilizzo dell'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non usi mai liquidi bollenti.

- Non lasci mai l'apparecchio collegato e incustodito se non è in uso. In questo modo risparmia energia e prolunga la vita dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio su nessuna parte del corpo di una persona o di un animale.
- Non utilizzi l'apparecchio con prodotti congelati o contenenti ossa.
- Non utilizzi l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta, né esegua cicli di più di 5 minuti. In questo caso, deve sempre rispettare periodi di riposo tra i cicli di almeno 1 minuto. In nessun caso l'apparecchio deve essere utilizzato per più tempo del necessario.
- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette, che includono la quantità di cibo da elaborare, il tempo di funzionamento consigliato per elaborare ciascuna ricetta, nonché il tempo di funzionamento massimo dell'apparecchio in ciascuna di queste condizioni di carico.

ISTRUZIONI PER L'USO**PRIMA DELL'USO**

- Si assicuri che tutti gli imballaggi del prodotto siano stati rimossi.
- Prima del primo utilizzo, legga attentamente il libretto "Consigli e avvertenze di sicurezza".
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulisca le parti che entreranno in contatto con gli alimenti nel modo descritto nella sezione sulla pulizia.
- Prepari l'apparecchio in base alla funzione che desidera utilizzare.

UTILIZZARE

- Estenda completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Colleghi l'apparecchio alla rete elettrica.
- Accenda l'apparecchio, utilizzando il pulsante di accensione/spegnimento (B).
- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera elaborare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ

- La velocità dell'apparecchio può essere regolata utilizzando il comando del regolatore di velocità (A). Questa funzione è molto utile, in quanto permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro da svolgere.

FUNZIONE TURBO

- L'apparecchio dispone di una funzione Turbo. Attivando la funzione Turbo (C) tutta la potenza del motore diventa disponibile, ottenendo così una finitura più fine nella texture finale del prodotto.

UNA VOLTA TERMINATO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Arresti l'apparecchio rilasciando la pressione sui pulsanti.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulisca l'apparecchio.

ACCESSORI

ACCESSORIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE (FIG. 1)

- Questo accessorio è utilizzato per preparare salse, zuppe, maionese, frullati, alimenti per bambini, tritare il ghiaccio...
- Attacchi il bastone al corpo del motore e giri in direzione del lucchetto chiuso.
- Metta il cibo da preparare nel misurino e accenda l'apparecchio.
- Per un'ulteriore pulizia, stacchi e rimuova il bastone ruotando in direzione del lucchetto aperto.

ACCESSORIO PER TRITARE (FIG.2)

- Questo accessorio si usa per tagliare le verdure o la carne...
- Metta gli alimenti da preparare nel contenitore di tritatura e fissi saldamente il coperchio.
- Collegli il corpo motore al chopper e giri in direzione del lucchetto chiuso.
- Accenda l'apparecchio (attenzione: non accenda l'apparecchio se l'intera unità non è montata e collegata correttamente).
- Interrompa l'apparecchio quando il cibo raggiunge la consistenza desiderata.
- Stacchi il corpo motore dal coperchio e il coperchio dal trit tutto.

Nota 1: non lavori con la funzione Turbo con questo accessorio collegato.

ACCESSORIO FRUSTA (FIG.3)

- Questo accessorio viene utilizzato per montare la panna, sbattere gli albumi...
- Collegli la frusta al corpo del motore e la giri nella direzione del lucchetto chiuso.
- Metta il cibo in un recipiente e accenda l'apparecchio. Per ottenere i migliori risultati, ruoti la frusta in senso orario.
- Rimuova l'accessorio frusta e sganci il corpo motore.

Nota 1: non lavori ad alta velocità con questo accessorio attaccato, in quanto ciò potrebbe causare difetti alla frusta (facendo girare i suoi fili).

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che lo protegge dal surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si spegne e non si riaccende, lo scolleghi dalla rete elettrica e attenda circa 15 minuti prima di ricollegarlo. Se l'apparecchio non si riaccende, si rivolga all'assistenza tecnica autorizzata.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulisca l'apparecchiatura con un panno umido con qualche goccia di detersivo per piatti e poi asciughi.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzi solventi o prodotti con un pH acido o basico, come la candeggina, o prodotti abrasivi.
- Non immerga mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi, né lo metta sotto l'acqua corrente.
- Durante il processo di pulizia, faccia particolare attenzione alle lame, perché sono molto affilate.
- È consigliabile pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere eventuali resti di cibo.
- Se l'apparecchio non è in buone condizioni di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata della vita utile dell'apparecchio e potrebbe diventare insicuro da usare.
- I seguenti pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (utilizzando un programma di lavaggio delicato):
 - Frullatore a immersione.
 - Misurino.
 - Tritatutto (senza coperchio).
- La posizione di scarico/asciugatura degli articoli lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve consentire all'acqua di defluire facilmente. (Fig. 4)
- Quindi asciughi tutte le parti prima di assemblarle e conservarle.

Ingrediente	Quantità massima	Durata	Accessorio
Carote mescolate con acqua	240 g di carote, 360 ml di acqua.	10 secondi (5 cicli con pause di 1 minuto tra i cicli).	Frullatore a immersione
Carne	450 g di carne.	30 secondi (3 cicli con pause di 2 minuti tra i cicli).	Chopper
Acqua con zucchero	560 ml di acqua, 20 g di zucchero.	10 minuti.	Frullino

- L'uso continuo dell'apparecchio non deve superare 1 minuto.
- Se ha bisogno di più tempo di elaborazione, alterni cicli di 1 minuto di utilizzo con cicli di 1 minuto di riposo.

BATEDORA DE VARETA**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****DESCRIPCIÓ**

- A Comandament selector de velocitat
- B Botó d'encesa/apagada
- C Botó Turbo
- D Cos del motor
- E Batedora de vareta
- F Got mesurador
- G Adaptador (*)
- H Picador (*)
- I Batedor (*)

(*) Només disponible en els models Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Si el model del vostre electrodomèstic no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també podeu adquirir-los per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

ÚS I MANTENIMENT

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o els accessoris no estan ben col·locats o són defectuosos.
- No utilitzeu l'aparell si és buit.
- No utilitzeu l'aparell si el botó d'encesa/apagada no funciona.
- Respecteu l'indicador de nivell MAX.
- Quan utilitzeu líquids calents, no ompliu el got mesurador més de la meitat. En tot moment, quan barregeu líquids calents al got mesurador, seleccioneu la velocitat més lenta al comandament selector de velocitat.
- Mantingueu l'aparell en bon estat. Comproveu que les peces mòbils no estiguin desalineades o encallades i assegureu-vos que no hi hagi peces trencades o anomalies que puguin impedir el funcionament correcte de l'aparell.
- Utilitzeu l'aparell i els seus accessoris i eines d'acord amb aquestes instruccions, tenint en compte les condicions de treball i el treball a realitzar. L'ús de l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria provocar una situació perillosa.

- No utilitzeu mai líquids bullint.
- No deixeu mai l'aparell connectat i desatès si no està en ús. Així estalviarà energia i perllongarà la vida útil de l'aparell.
- No feu servir l'aparell sobre cap part del cos de persones o animals.
- No feu servir l'aparell amb productes congelats o que continguin ossos.
- No utilitzeu l'aparell durant més d'1 minut seguit, ni feu cicles de més de 5 minuts. En aquest cas, respecteu sempre períodes de descans entre cicles d'almenys 1 minut. En cap cas faci funcionar l'aparell més temps del necessari.
- Com a referència a la taula annexa apareixen diverses receptes, que inclouen la quantitat d'aliments a processar, el temps de funcionament recomanat per elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell sota cadascuna d'aquestes condicions de càrrega.

INSTRUCCIONS D'ÚS**ABANS DEL SEU ÚS**

- Assegureu-vos que s'ha retirat tot l'embalatge del producte.
- Llegiu atentament el fulllet "Consells de seguretat i advertiments" abans del primer ús
- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, netegeu les peces que entren en contacte amb els aliments de la forma descrita a la secció de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que voleu utilitzar.

ÚS

- Estireu completament el cable d'alimentació abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Enceneu l'aparell utilitzant el botó d'encesa/apagada (B).
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu amb els aliments que voleu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE LA VELOCITAT

- La velocitat de l'aparell es pot regular utilitzant el comandament regulador de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de feina que cal fer.

FUNCIO TURBO

- L'aparell té una funció Turbo. Activant la funció Turbo (C) es disposa de tota la potència del motor, obtenint així un acabat més fi a la textura final del producte.

QUAN ACABEU D'UTILITZAR L'APARELL

- Atureu l'aparell deixant anar la pressió sobre els botons.
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORI

ACCESSORI PER A BATEDORA DE VARETA (FIG. 1)

- Aquest accessori s'utilitza per fer salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, triturar gel...
- Fixeu la vareta al cos del motor i gireu-la en la direcció del cademat tancat.
- Poseu els aliments que prepareu al got mesurador i enceneu l'aparell.
- Per a una millor neteja, separeu i traieu la vareta girant-la en la direcció del cademat obert.

ACCESSORI PICADOR (FIG.2)

- Aquest accessori s'utilitza per picar verdures o carn...
- Poseu els aliments que aneu a preparar al recipient per picar i poseu la tapa fermament.
- Fixeu el cos del motor a la picadora i gireu-lo en la direcció del cademat tancat.
- Enceneu l'aparell (cura: no enceneu l'aparell si tot el conjunt no està correctament muntat i connectat).
- Atureu l'aparell quan els aliments arribin a la textura desitjada.
- Separeu el cos del motor de la tapa i la tapa de la picadora.

Nota 1: No treballeu amb la funció Turbo amb aquest accessori acoblat.

ACCESSORI BATEDOR (FIG.3)

- Aquest accessori s'utilitza per muntar nata, muntar clares d'ou...
- Fixeu el batedor al cos del motor i gireu-lo en la direcció del cademat de tancat.
- Introduïu els aliments en un recipient i enceneu l'aparell. Per obtenir els millors resultats, gireu el batedor en el sentit de les agulles del rellotge.
- Traieu l'accessori batedor i deixeu anar el cos del motor.

Nota 1: No treballeu a altes velocitats amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes al batedor (centrifugació dels filferros).

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT

- L'aparell disposa d'un dispositiu de seguretat que el protegeix del sobreescalfament.
- Si l'aparell s'apaga sol i no es torna a engegar, desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica i espereu uns 15

minuts abans de tornar a connectar-lo. Si l'aparell no es torna a posar en marxa, sol·liciteu assistència tècnica autoritzada.

NETEJA

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu que es refredi abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de detergent líquid i assequeu-lo.
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.
- No submergiu mai l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el col·loqueu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja, tingueu especial cura amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- És aconsellable netejar l'aparell amb regularitat i eliminar les restes de menjar.
- Si l'aparell no està en bones condicions de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement la durada de la vida útil de l'aparell, i en pot arribar a ser insegur l'ús.
- Les peces següents es poden rentar al rentaplats (utilitzant un programa de neteja suau):
 - Batedora de vareta.
 - Got mesurador.
 - Picador (sense tapa).
- La posició d'escorregut/assecat dels articles rentables al rentaplats o a l'aiguera ha de permetre que l'aigua s'escorri fàcilment. (Fig. 4)
- A continuació, assequeu totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

Ingredient	Quantitat màxima	Durada	Accessori
Pastanagues barrejades amb aigua	240 g de pastanaga, 360 ml daigua.	10 segons (5 cicles amb descans de 1 minut entre cicles).	Batedora de vareta
Carn	450 g de carn.	30 segons (3 cicles amb descansos de 2 minuts entre cicles).	Picador
Aigua amb sucre	560 ml daigua, 20 g de sucre.	10 minuts.	Batedor

- L'ús continuat de l'aparell no ha de superar 1 minut.
- Si necessiteu més temps de processament, alterneu cicles d'1 minut d'ús amb cicles d'1 minut de descans.

STABMIXER**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****BESCHREIBUNG**

A Geschwindigkeitswahlschalter

B Ein/Aus-Taste

C Turbo-Taste

D Motorgehäuse

E Stabmixer

F Messbecher

G Adapterstück (*)

H Chopper (*)

I Schneebesen (*)

(*) Nur bei den Modellen Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502 erhältlich.

Wenn Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügt, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

ANWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert oder defekt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Ein-/Ausschalttaste nicht funktioniert.
- Beachten Sie die MAX-Füllstandsanzeige.
- Wenn Sie heiße Flüssigkeiten verwenden, füllen Sie den Messbecher nicht mehr als bis zur Hälfte. Wenn Sie heiße Flüssigkeiten im Messbecher mixen, wählen Sie immer die langsamste Geschwindigkeit am Geschwindigkeitsregler.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht verstellt oder eingeklemmt sind, und stellen Sie sicher, dass keine gebrochenen Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Verwenden Sie das Gerät, sein Zubehör und seine Werkzeuge gemäß dieser Anleitung und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der auszuführenden Arbeiten. Die Verwendung des Geräts

für andere als die vorgesehenen Arbeiten kann zu einer gefährlichen Situation führen.

- Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät niemals angeschlossen und unbeaufsichtigt, wenn es nicht in Gebrauch ist. Das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Körperteil von Menschen oder Tieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für gefrorene oder knochenhaltige Produkte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück und führen Sie keine Zyklen von mehr als 5 Minuten durch. Halten Sie in diesem Fall zwischen den Zyklen immer Ruhepausen von mindestens 1 Minute ein. Das Gerät darf unter keinen Umständen länger als nötig betrieben werden.
- In der beigegefügt Tabelle finden Sie verschiedene Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, die empfohlene Betriebszeit für jedes Rezept sowie die maximale Betriebszeit des Geräts unter jeder dieser Belastungsbedingungen angeben.

GEBRAUCHSANWEISUNG**VOR DER VERWENDUNG**

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen des Produkts entfernt worden sind.
- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" sorgfältig durch.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- Bereiten Sie das Gerät entsprechend der Funktion vor, die Sie verwenden möchten.

VERWENDEN SIE

- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig heraus, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste (B) ein.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
- Arbeiten Sie mit den Lebensmitteln, die Sie verarbeiten möchten.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

- Die Geschwindigkeit des Geräts kann mit dem Geschwindigkeitsregler (A) reguliert werden. Diese Funktion ist sehr nützlich, da sie es ermöglicht, die Geschwindigkeit des Geräts an die Art der zu verrichtenden Arbeit anzupassen.

TURBO-FUNKTION

- Das Gerät verfügt über eine Turbo-Funktion. Wenn Sie die Turbofunktion (C) aktivieren, steht Ihnen die gesamte Motorleistung zur Verfügung, so dass Sie eine feinere Textur des Produkts erhalten.

NACHDEM SIE DAS GERÄT BENUTZT HABEN

- Halten Sie das Gerät an, indem Sie den Druck auf die Tasten aufheben.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Reinigen Sie das Gerät.

ZUBEHÖR

ZUBEHÖR STABMIXER (FIG. 1)

- Dieses Zubehör wird für die Zubereitung von Soßen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes, Babynahrung, Crush-Eis ...
- Befestigen Sie den Stock am Motorgehäuse und drehen Sie ihn in Richtung des geschlossenen Vorhängeschlosses.
- Geben Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in den Messbecher und schalten Sie das Gerät ein.
- Zur weiteren Reinigung lösen und entfernen Sie den Stick, indem Sie ihn in Richtung des offenen Vorhängeschlosses drehen.

ZUBEHÖR ZUM HACKEN (ABB.2)

- Dieses Zubehörtail wird zum Hacken von Gemüse oder Fleisch verwendet...
- Geben Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in den Zerkleinerungsbehälter und befestigen Sie den Deckel.
- Bringen Sie das Motorgehäuse am Häcksler an und drehen Sie es in Richtung des geschlossenen Schlosses.
- Schalten Sie das Gerät ein (Vorsicht: Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn das gesamte Gerät nicht richtig montiert und angeschlossen ist).
- Stoppen Sie das Gerät, wenn das Essen die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Nehmen Sie das Motorgehäuse vom Deckel und den Deckel vom Zerkleinerer ab.

Hinweis 1: Arbeiten Sie nicht mit der Turbo-Funktion, wenn dieses Zubehör angebracht ist.

ZUBEHÖR SCHNEEBESEN (ABB.3)

- Dieses Zubehörtail wird verwendet, um Sahne zu schlagen, Eiweiß zu schlagen...
- Bringen Sie den Schneebesen am Motorgehäuse an und drehen Sie ihn in Richtung des geschlossenen Schlosses.

- Geben Sie die Lebensmittel in ein Gefäß und schalten Sie das Gerät ein. Für beste Ergebnisse drehen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn.
- Entfernen Sie das Schneebesen-Zubehör und lösen Sie das Motorgehäuse.

Hinweis 1: Arbeiten Sie nicht mit hohen Geschwindigkeiten, wenn dieses Zubehörtail angebracht ist, da dies zu Defekten am Schneebesen führen würde (Spinnen der Drähte).

THERMISCHER SICHERHEITSSCHUTZ

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät vor Überhitzung schützt.
- Wenn sich das Gerät ausschaltet und nicht wieder einschaltet, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen. Wenn sich das Gerät nicht wieder einschalten lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es dann ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Gehen Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig mit den Klingen um, da diese sehr scharf sind.
- Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem sauberen Zustand befindet, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was sich unweigerlich auf die Nutzungsdauer des Geräts auswirkt und seine Verwendung unsicher machen kann.
- Die folgenden Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden (mit einem Schonprogramm):
 - Stabmixer.
 - Messbecher.
 - Zerkleinerer (ohne Deckel).
- Die Position zum Abtropfen/Trocknen von Artikeln, die in der Spülmaschine oder im Waschbecken gewaschen werden können, muss so gewählt werden, dass das Wasser leicht abfließen kann. (Abb. 4)

- Trocknen Sie dann alle Teile, bevor Sie sie zusammenbauen und lagern.

Zutat	Maximale Menge	Dauer	Zubehör
Karotten gemischt mit Wasser	240 g Karotten, 360 ml Wasser.	10 Sekunden (5 Zyklen mit 1-minütigen Pausen zwischen den Zyklen).	Stabmixer
Fleisch	450 g Fleisch.	30 Sekunden (3 Zyklen mit 2-minütigen Pausen zwischen den Zyklen).	Chopper
Wasser mit Zucker	560ml Wasser, 20g Zucker.	10 Minuten.	Schneebesen

- Die ununterbrochene Verwendung des Geräts sollte 1 Minute nicht überschreiten.
- Wenn Sie mehr Zeit für die Verarbeitung benötigen, wechseln Sie Zyklen von 1 Minute Nutzung mit Zyklen von 1 Minute Pause ab.

STAAFMIXER**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****BESCHRIJVING**

- A Snelheidskeuzeknop
- B Aan/uit-knop
- C Turboknop
- D Motor
- E Staafmixer
- F Maatbeker
- G Adapterfitting (*)
- H Hakmes (*)
- I Klopser (*)

(*) Alleen verkrijgbaar in de modellen Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk bij de Technische Hulpdienst worden gekocht.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Trek het netsnoer van het apparaat vóór elk gebruik volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed zijn aangebracht of defect zijn.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-knop niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-indicator.
- Als u hete vloeistoffen gebruikt, vul de maatbeker dan niet voor meer dan de helft. Wanneer u hete vloeistoffen in de maatbeker mengt, selecteer dan altijd de langzaamste snelheid op de snelheidskeuzeknop.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende onderdelen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten en zorg ervoor dat er geen kapotte onderdelen of afwijkingen zijn waardoor het apparaat niet correct kan werken.
- Gebruik het apparaat en de bijbehorende accessoires en gereedschappen in overeenstemming met deze instructies, rekening houdend met de werkomstandigheden en het uit te voeren werk. Gebruik van het apparaat voor andere dan de bedoelde werkzaamheden kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Gebruik nooit kokende vloeistoffen.

- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op een lichaamsdeel van een persoon of dier.
- Gebruik het apparaat niet met diepvriesproducten of producten die botten bevatten.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar en voer geen cycli van meer dan 5 minuten uit. Respecteer in dit geval altijd rustperiodes tussen de cycli van minstens 1 minuut. Gebruik het apparaat in geen geval langer dan nodig is.
- Als referentie staan in de bijgevoegde tabel verschillende recepten met de hoeveelheid voedsel die verwerkt moet worden, de aanbevolen werktijd om elk recept uit te werken, en de tijd dat het apparaat maximaal werkt onder elk van deze belastingsomstandigheden.

GEBRUIKSAANWIJZING**VOOR GEBRUIK**

- Zorg ervoor dat alle productverpakkingen verwijderd zijn.
- Lees voor het eerste gebruik aandachtig het boekje "Veiligheidsaanbevelingen en waarschuwingen".
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, reinigt u de onderdelen die in contact komen met voedsel op de manier die beschreven is in het hoofdstuk over reiniging.
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.

GEBRUIK

- Trek het netsnoer helemaal uit voordat u het in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop (B).
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Werk met het voedsel dat u wilt verwerken.

ELEKTRONISCHE SNELHEIDSREGELING

- De snelheid van het apparaat kan worden geregeld met behulp van de snelheidsregelaar (A). Deze functie is erg handig, omdat de snelheid van het apparaat hiermee aangepast kan worden aan het soort werk dat gedaan moet worden.

TURBOFUNCTIE

- Het apparaat heeft een Turbo-functie. Door de Turbo-functie (C) te activeren komt al het vermogen van de motor beschikbaar, waardoor een fijnere afwerking in de uiteindelijke textuur van het product wordt verkregen.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Stop het apparaat door de druk op de knoppen los te laten.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

ACCESSOIRES

ACCESSOIRE STAAFMIXER (AFB. 1)

- Dit accessoire wordt gebruikt voor het maken van sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoeding, crush ijs ...
- Bevestig de stok aan de motorbehuizing en draai in de richting van het gesloten hangslot
- Doe het te bereiden voedsel in de maatbeker en zet het apparaat aan.
- Voor verdere reiniging maakt u de stok los en verwijdt u deze door in de richting van het geopende hangslot te draaien.

HAKACCESSOIRE (AFB.2)

- Dit accessoire wordt gebruikt om groenten of vlees...
- Doe het te bereiden voedsel in de snijcontainer en bevestig het deksel stevig.
- Bevestig de motorbehuizing aan de hakselaar en draai in de richting van het gesloten hangslot.
- Schakel het apparaat in (let op: schakel het apparaat niet in als niet het hele apparaat goed gemonteerd en aangesloten is).
- Stop het apparaat wanneer het voedsel de gewenste textuur heeft bereikt.
- Maak het motorhuis los van het deksel en het deksel van de hakmolen.

Opmerking 1: Werk niet met Turbo-functie als dit accessoire is bevestigd.

ACCESSOIRE GARDE (FIG.3)

- Dit accessoire wordt gebruikt om room op te kloppen, eiwitten...
- Bevestig de garde aan het motorhuis en draai in de richting van het gesloten hangslot.
- Doe het voedsel in een bakje en zet het apparaat aan. Voor de beste resultaten draait u de garde met de klok mee.
- Verwijder het garde-accessoire en maak het motorhuis los.

Opmerking 1: Werk niet op hoge snelheden met dit accessoire bevestigd, omdat dit defecten aan de garde kan veroorzaken (rondraaiende draden).

THERMISCHE BEVEILIGING

- Het apparaat heeft een beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beschermt.
- Als het apparaat zichzelf uitschakelt en niet meer inschakelt, haal dan de stekker uit het stopcontact en wacht ongeveer 15 minuten voordat u het weer aansluit. Als het apparaat niet opnieuw start, vraag dan bevoegde technische hulp.

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Let tijdens het schoonmaken goed op de messen, want die zijn erg scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak ervan achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma):
 - Staafmixer.
 - Maatbeker.
 - Hakmolen (zonder deksel).
- De positie voor het uitlekken/drogen van artikelen die in de vaatwasser of in de gootsteen afgewassen kunnen worden, moet zodanig zijn dat het water gemakkelijk weg kan lopen. (Afb. 4)
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat u ze in elkaar zet en opbergt.

Ingrediënt	Maximale hoeveelheid	Duur	Extra
Wortelen gemengd met water	240 g wortel, 360 ml water.	10 seconden (5 cycli met pauzes van 1 minuut tussen de cycli).	Staafmixer
Vlees	450 g vlees.	30 seconden (3 cycli met pauzes van 2 minuten tussen de cycli).	Hakker
Water met suiker	560 ml water, 20 g suiker.	10 minuten.	Klopper

- Het apparaat mag niet langer dan 1 minuut continu gebruikt worden.
- Als u meer verwerkingstijd nodig hebt, wissel cycli van 1 minuut gebruik dan af met cycli van 1 minuut rust.

MIXER DE MÂNĂ**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****DESCRIERE**

- A Buton de selectare a vitezei
- B Buton de pornire/oprire
- C Butonul Turbo
- D Corpul motorului
- E Blender cu băț
- F Cupa de măsurare
- G Racord adaptor (*)
- H Tocătorul (*)
- I Bătător (*)

(*) Disponibil numai la modelele Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

În cazul în care modelul aparatului dumneavoastră nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate separat de la Serviciul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător sau sunt defecte.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă butonul de pornire/oprire nu funcționează.
- Respectați indicatorul de nivel MAX.
- Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți paharul de măsurare mai mult de jumătate. În orice moment, atunci când amestecați lichide fierbinți în paharul de măsurare, selectați cea mai mică viteză de pe butonul de selectare a vitezei.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați ca piesele mobile să nu fie nealinate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Folosiți aparatul și accesoriile și uneltele sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care urmează să fie efectuate. Utilizarea aparatului pentru operațiuni diferite de cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.
- Nu folosiți niciodată lichide fierbinți.

- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe nicio parte a corpului unei persoane sau al unui animal.
- Nu folosiți aparatul cu produse congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut la un moment dat și nu efectuați cicluri de mai mult de 5 minute. În acest caz, respectați întotdeauna perioade de repaus între cicluri de cel puțin 1 minut. În niciun caz nu trebuie să folosiți aparatul mai mult timp decât este necesar.
- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de alimente de prelucrat, timpul de funcționare recomandat pentru elaborarea fiecărei rețete, precum și timpul de funcționare maximă a aparatului în fiecare dintre aceste condiții de încărcare.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE**

- Asigurați-vă că toate ambalajele produsului au fost îndepărtate.
- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea de curățare.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.

UTILIZAȚI

- Întindeți complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul cu ajutorul butonului de pornire/oprire (B).
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le prelucrați.

CONTROL ELECTRONIC AL VITEZEI

- Viteza aparatului poate fi reglată cu ajutorul comenzii de reglare a vitezei (A). Această funcție este foarte utilă, deoarece face posibilă adaptarea vitezei aparatului la tipul de lucru care trebuie efectuat.

FUNCȚIA TURBO

- Aparatul are o funcție Turbo. Prin activarea funcției Turbo (C) toată puterea motorului devine disponibilă, obținându-se astfel un finisaj mai fin în textura finală a produsului.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Oprii aparatul eliberând presiunea asupra butoanelor.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Curățați aparatul.

ACCESORII

ACCESORIU PENTRU BLENDERUL CU BĂȚ (FIG. 1)

- Acest accesoriu este folosit pentru a face sosuri, supe, maioneză, milkshake-uri, mâncare pentru copii, pentru a zdrobi gheața ...
- Atașați bățul la corpul motorului și rotiți în direcția lacătului de închidere
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în cupa de măsurare și porniți aparatul.
- Pentru o curățare ulterioară, detașați și scoateți bățul prin rotirea în direcția lacătului deschis.

ACCESORIU DE TOCAT (FIG.2)

- Acest accesoriu este folosit pentru a tăia legume sau carne...
- Puneți alimentele care urmează să fie pregătite în recipientul de tocat și fixați bine capacul.
- Atașați corpul motorului la tocător și rotiți în direcția lacătului de închidere.
- Porniți aparatul (atenție: nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este montată și conectată corect).
- Oprii aparatul atunci când alimentele ating textura dorită.
- Detașați corpul motorului de capac și capacul de la tocător.

Nota 1: Nu lucrați cu funcția Turbo cu acest accesoriu atașat.

ACCESORIU DE BĂTUT (FIG.3)

- Acest accesoriu este folosit pentru a bate frișca, a bate albușurile...
- Atașați biciul la corpul motorului și rotiți-l în direcția lacătului de închidere.
- Puneți alimentele într-un recipient și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți biciul în sensul acelor de ceasornic.
- Îndepărtați accesoriul de bătut și eliberați corpul motorului.

Nota 1: Nu lucrați la viteze mari cu acest accesoriu atașat, deoarece acest lucru ar putea cauza defecte la bici (învărtirea firelor acestuia).

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ

- Aparatul este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță, care protejează aparatul de supraîncălzire.

- Dacă aparatul se oprește singur și nu se pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă aparatul nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare, acordați o atenție deosebită la lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- Dacă aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale):
 - Blender cu băț.
 - Cupa de măsurare.
 - Tocător (fără capac).
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei. (Fig. 4)
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Ingredient	Cantitate maximă	Durata	Accesoriu
Morcovi amestecați cu apă	240 g de morcov, 360 ml de apă.	10 secunde (5 cicluri cu pauze de 1 minut între cicluri).	Blender cu băț
Carne	450 g de carne.	30 de secunde (3 cicluri cu pauze de 2 minute între cicluri).	Chopper
Apă cu zahăr	560 ml de apă, 20 g de zahăr.	10 minute.	Bateți

- Utilizarea continuă a aparatului nu trebuie să depășească 1 minut.
- Dacă aveți nevoie de mai mult timp de procesare, alternați cicluri de 1 minut de utilizare cu cicluri de 1 minut de odihnă.

BLENDER RĘCZNY**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****OPIS**

- A Pokrętło wyboru prędkości
- B Przycisk włączania/wyłączania
- C Przycisk Turbo
- D Korpus silnika
- E Stick Blender
- F Kubek pomiarowy
- G Złącze adaptera (*)
- H Chopper (*)
- I Trzepaczka (*)

(*) Dostępne tylko w modelach Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je również zakupić oddzielnie w Dziale Pomocy Technicznej.

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający urządzenie.
- Proszę nie używać urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane lub są uszkodzone.
- Nie używać urządzenia, jeśli jest puste.
- Nie używać urządzenia, jeśli przycisk włączania/wyłączania nie działa.
- Proszę zwrócić uwagę na wskaźnik poziomu MAX.
- W przypadku korzystania z gorących płynów nie należy napełniać miarki do połowy. Podczas mieszania gorących płynów w pojemniku z miarką należy zawsze wybierać najwolniejszą prędkość na pokrętle wyboru prędkości.
- Proszę utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Proszę sprawdzić, czy ruchome części nie są przesunięte lub zablokowane i upewnić się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Proszę używać urządzenia oraz jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszą instrukcją, biorąc pod uwagę warunki pracy i rodzaj wykonywanej pracy. Używanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Nigdy nie używać wrzących płynów.
- Nigdy nie pozostawiać podłączonego urządzenia bez nadzoru, jeśli nie jest ono używane. Oszczędza to energię i wydłuża żywotność urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała człowieka lub zwierzęcia.
- Proszę nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.
- Nie należy używać urządzenia dłużej niż 1 minutę lub wykonywać cykli trwających dłużej niż 5 minut. W takim przypadku należy zawsze przestrzegać okresów odpoczynku między cyklami wynoszących co najmniej 1 minutę. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia dłużej niż to konieczne.
- Jako odniesienie w załączonej tabeli znajduje się kilka przepisów, które obejmują ilość żywności do przetworzenia, zalecany czas pracy do opracowania każdego przepisu, a także czas maksymalnej pracy urządzenia w każdym z tych warunków obciążenia.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA**PRZED UŻYCIEM**

- Proszę upewnić się, że wszystkie opakowania produktu zostały usunięte.
- Proszę uważnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia" przed pierwszym użyciem
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością, w sposób opisany w części dotyczącej czyszczenia.
- Proszę przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, która ma być używana.

PROSZĘ UŻYWAĆ

- Przed podłączeniem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający.
- Proszę podłączyć urządzenie do zasilania.
- Proszę włączyć urządzenie za pomocą przycisku włączania/wyłączania (B).
- Proszę wybrać żądaną prędkość.
- Proszę pracować z żywnością, którą chcą Państwo przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI

- Prędkość urządzenia można regulować za pomocą regulatora prędkości (A). Funkcja ta jest bardzo przydatna, ponieważ umożliwia dostosowanie prędkości urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

FUNKCJA TURBO

- Urządzenie posiada funkcję Turbo. Po włączeniu funkcji Turbo (C) cała moc silnika staje się dostępna, co pozwala uzyskać dokładniejsze wykończenie końcowej tekstury produktu.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Proszę zatrzymać urządzenie, zwalniając nacisk na przyciski.
- Proszę odłączyć urządzenie od zasilania.
- Proszę wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA

AKCESORIA DO BLENDERA SZTYFTOWEGO (RYS. 1)

- To akcesorium służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, żywności dla niemowląt, kruszenia lodu ...
- Przymocować drążek do korpusu silnika i obrócić w kierunku zamykania kłódki.
- Umieścić przygotowywaną potrawę w miarce i włączyć urządzenie.
- W celu dalszego czyszczenia należy odłączyć i wyjąć drążek, obracając go w kierunku otwartej kłódki.

AKCESORIA DO KROJENIA (RYS. 2)

- To akcesorium służy do siekania warzyw lub mięsa....
- Umieścić przygotowywaną żywność w pojemniku do siekania i mocno przymocować pokrywę.
- Przymocować korpus silnika do rozdrabniacza i obrócić w kierunku zamkniętej kłódki.
- Proszę włączyć urządzenie (proszę zachować ostrożność: nie włączać urządzenia, jeśli nie jest ono prawidłowo zamontowane i podłączone).
- Proszę zatrzymać urządzenie, gdy potrawa osiągnie pożądaną konsystencję.
- Odłączyć korpus silnika od pokrywy i pokrywę od rozdrabniacza.

Uwaga 1: Nie należy używać funkcji Turbo z podłączonym tym akcesorium.

TRZEPACZKA (RYS. 3)

- To akcesorium służy do ubijania śmietany, białek...
- Przymocować trzepaczkę do korpusu silnika i obrócić w kierunku zamykania kłódki.
- Proszę włożyć jedzenie do pojemnika i włączyć urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, proszę obrócić trzepaczkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć akcesorium trzepaczki i zwolnić korpus silnika.

Uwaga 1: Nie należy pracować z dużą prędkością z podłączonym akcesorium, ponieważ może to spowodować uszkodzenie trzepaczki (obracanie się jej przewodów).

ZABEZPIECZENIE TERMICZNE

- Urządzenie posiada zabezpieczenie, które chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie wyłączy się i nie włączy ponownie, proszę odłączyć je od zasilania i odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem. Jeśli urządzenie nie uruchomi się ponownie, proszę skorzystać z autoryzowanej pomocy technicznej.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Proszę wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ściernie.
- Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- Podczas procesu czyszczenia proszę zwrócić szczególną uwagę na ostrza, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Poniższe elementy można myć w zmywarce (przy użyciu programu delikatnego czyszczenia):
 - Blender kielichowy.
 - Miarka.
 - Rozdrabniacz (bez pokrywy).

- Pozycja opróżniania/suszenia artykułów nadających się do mycia w zmywarce lub w zlewie musi umożliwiać łatwy odpływ wody. (Rys. 4)

- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

Składnik	Maksymalna ilość	Czas trwania	Akcesoria
Marchew zmieszana z wodą	240 g marchewki, 360 ml wody.	10 sekund (5 cykli z 1-minutowymi przerwami między cyklami).	Blender kielichowy
Mięso	450 g mięsa.	30 sekund (3 cykle z 2-minutowymi przerwami między cyklami).	Chopper
Woda z cukrem	560 ml wody, 20 g cukru.	10 minut.	Trzepaczka

- Ciągłe korzystanie z urządzenia nie powinno przekraczać 1 minuty.
- Jeśli potrzebuje Pan/Pani więcej czasu na przetwarzanie, należy przeplatać cykle 1 minuty użytkowania z cyklami 1 minuty odpoczynku.

РЪЧЕН МИКСЕР
PRO 1000
PRO CHEF 1000
PRO 1201
PRO CHEF 1201
PRO 1502
PRO CHEF 1502

ОПИСАНИЕ

- A Копче за избор на скорост
- B Бутон за включване/изключване
- C Бутон Turbo
- D Корпус на двигателя
- E Стик блендер
- F Мерителна чаша
- G Преходно приспособление (*)
- H Чопър (*)
- I Метличка (*)

(*) Предлага се само за моделите Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени отделно от службата за техническа помощ.

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани или са дефектни.
- Не използвайте уреда, ако е празен.
- Не използвайте уреда, ако бутонът за включване/изключване не работи.
- Спазвайте индикатора за ниво MAX.
- Когато използвате горещи течности, не пълнете мерителната чаша повече от половината. Когато смесвате горещи течности в мерителната чаша, винаги избирайте най-бавната скорост на копчето за избор на скорост.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени и се уверете, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.
- Използвайте уреда и неговите принадлежности и инструменти в съответствие с тези инструкции, като се съобразявате с условията на работа и работата, която трябва да се извърши. Използването на уреда

за операции, различни от предвидените, може да доведе до опасна ситуация.

- Никога не използвайте врящи течности.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Това спестява енергия и удължава живота на уреда.
- Не използвайте уреда върху която и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда със замразени продукти или такива, които съдържат кости.
- Не използвайте уреда за повече от 1 минута наведнъж и не извършвайте цикли с продължителност повече от 5 минути. В този случай винаги спазвайте периоди на почивка между циклите от поне 1 минута. В никакъв случай не използвайте уреда за повече време, отколкото е необходимо.
- Като справка в приложената таблица са посочени няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка, препоръчителното време за работа за изработване на всяка рецепта, както и времето за максимална работа на апарата при всяко едно от тези условия на натоварване.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Уверете се, че всички опаковки на продукта са отстранени.
- Моля, прочетете внимателно брошурата "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздела за почистване.
- Подгответе уреда в зависимост от функцията, която искате да използвате.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Изтеглете напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Включете уреда с помощта на бутона за включване/изключване (B).
- Изберете желаната скорост.
- Работете с храната, която искате да обработите.

ЕЛЕКТРОННО УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА

- Скоростта на уреда може да се регулира с помощта на регулатора на скоростта (A). Тази функция е много полезна, тъй като дава възможност за адаптиране

на скоростта на уреда към вида на работата, която трябва да се извърши.

ТУРБО ФУНКЦИЯ

- Уредът има функция Turbo. При активиране на функцията Turbo (C) цялата мощност на двигателя става достъпна, като по този начин се постига по-фина фина текстура на крайния продукт.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Спрете уреда, като отпуснете натиска върху бутоните.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете уреда.

АКСЕСОАРИ

АКСЕСОАР ЗА ПАСАТОР (ФИГ. 1)

- Този аксесоар се използва за приготвяне на сосове, супи, майонеза, млечни шейкове, бебешка храна, трошене на лед ...
- Прикрепете пръчката към тялото на двигателя и завъртете по посока на затворения катинар
- Поставете приготвяната храна в мерителната чаша и включете уреда.
- За по-нататъшно почистване отделете и извадете пръчката, като я завъртите по посока на отворения катинар.

ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ЗА РЯЗАНЕ (ФИГ.2)

- Този аксесоар се използва за нарязване на зеленчуци или месо...
- Поставете приготвяната храна в съда за рязане и закрепете капака здраво.
- Прикрепете тялото на двигателя към хеликоптера и завъртете по посока на затворения катинар.
- Включете уреда (внимавайте: не включвайте уреда, ако целият уред не е правилно монтиран и свързан).
- Спрете уреда, когато храната достигне желаната текстура.
- Отстранете корпуса на двигателя от капака и капака от хеликоптера.

Бележка 1: Не работете с функцията Turbo, когато е прикрепен този аксесоар.

АКСЕСОАР ЗА БЪРКАЛКА (ФИГ.3)

- Този аксесоар се използва за разбиване на сметана, разбиване на белтъци...
- Прикрепете метличката към корпуса на двигателя и завъртете по посока на затворения катинар.

- Поставете храната в съда и включете уреда. За най-добри резултати завъртете бъркалката по посока на часовниковата стрелка.

- Свалете аксесоара за бъркане и освободете корпуса на двигателя.

Бележка 1: Не работете с високи скорости с този аксесоар, тъй като това би довело до дефекти в метличката (завъртане на жиците ѝ).

ЗАЩИТЕН ТЕРМОЗАЩИТЕН ЕЛЕМЕНТ

- Уредът е снабден с предпазно устройство, което го предпазва от прегряване.
- Ако уредът се самоизключи и не се включи отново, изключете го от електрическата мрежа и изчакайте около 15 минути, преди да го включите отново. Ако машината не се включи отново, потърсете оторизирана техническа помощ.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването внимавайте особено много за остриетата, тъй като те са много остри.
- Препоръчително е редовно да почиствате уреда и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (с програма за меко почистване):

- Пасатор.
- Мерителна чаша.
- Чопър (без капак).

- Мястото за оттичане/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивка, трябва да позволява лесно оттичане на водата. (Фиг. 4)
- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

Съставки	Максимално количество	Продължителност	Акcesoари
Моркови, смесени с вода	240 г моркови, 360 мл вода.	10 секунди (5 цикъла с 1-минутна почивка между циклите).	Пасатор
Месо	450 г месо.	30 секунди (3 цикъла с 2-минутни почивки между циклите).	Чопър
Вода със захар	560 мл вода, 20 г захар.	10 минути.	Бъркалка

- Непрекъснатото използване на уреда не трябва да надвишава 1 минута.
- Ако имате нужда от повече време за обработка, редувайте цикли от 1 минута работа с цикли от 1 минута почивка.

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Α Κουμπί επιλογής ταχύτητας

Β Κουμπί on/off

C Κουμπί Turbo

D Σώμα κινητήρα

E Μπλέντερ ραβδί

F Κύπελλο μέτρησης

G Εξάρτημα προσαρμογέα (*)

H Chopper (*)

I Χτυπητήρι (*)

(*) Διατίθεται μόνο στα μοντέλα Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορείτε επίσης να τα αγοράσετε ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά ή είναι ελαττωματικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είναι άδεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί.
- Σεβαστείτε την ένδειξη στάθμης MAX.
- Όταν χρησιμοποιείτε ζεστά υγρά, μην γεμίζετε το κύπελλο μέτρησης περισσότερο από τη μέση. Ανά πάσα στιγμή, όταν αναμειγνύετε ζεστά υγρά στο κύπελλο μέτρησης, επιλέγете την πιο αργή ταχύτητα στο κουμπί επιλογής ταχύτητας.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν είναι στραβά ευθυγραμμισμένα ή μπλοκαρισμένα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τα εξαρτήματα και τα εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και

την εργασία που πρόκειται να εκτελεστεί. Η χρήση της συσκευής για εργασίες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε υγρά που βράζουν.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και χωρίς επίτηρηση αν δεν χρησιμοποιείται. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε οποιοδήποτε μέρος του σώματος ενός ατόμου ή ζώου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα προϊόντα ή προϊόντα που περιέχουν κόκαλα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 λεπτό τη φορά και μην εκτελείτε κύκλους άνω των 5 λεπτών. Στην περίπτωση αυτή, τηρείτε πάντα περιόδους ανάπαυσης μεταξύ των κύκλων τουλάχιστον 1 λεπτού. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο χρόνο από τον απαραίτητο.
- Ως αναφορά στον συνημμένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές, οι οποίες περιλαμβάνουν την ποσότητα των τροφίμων που πρέπει να επεξεργαστούν, τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας για την επεξεργασία κάθε συνταγής, καθώς και τον χρόνο μέγιστης λειτουργίας της συσκευής υπό κάθε μία από αυτές τις συνθήκες φορτίου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συσκευασίες του προϊόντος έχουν αφαιρεθεί.
- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

ΧΡΗΣΗ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή, χρησιμοποιώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (B).
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- Η ταχύτητα της συσκευής μπορεί να ρυθμιστεί με τη χρήση του ρυθμιστή ταχύτητας (Α). Η λειτουργία αυτή είναι πολύ χρήσιμη, καθώς επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής στο είδος της εργασίας που πρέπει να γίνει.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ TURBO

- Η συσκευή διαθέτει λειτουργία Turbo. Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Turbo (C) διατίθεται όλη η ισχύς του μοτέρ, επιτυγχάνοντας έτσι λεπτότερο φινιρίσμα στην τελική υφή του προϊόντος.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Σταματήστε τη συσκευή αφήνοντας την πίεση στα κουμπιά.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΡΑΒΔΙ (ΣΧΗΜΑ 1)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, μιλκσέικ, παιδικής τροφής, θρυμματισμό πάγου ...
- Συνδέστε το ραβδί στο σώμα του κινητήρα και στρέψτε το προς την κατεύθυνση του κλειστού λουκέτου.
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμαστεί στο δοχείο μέτρησης και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδί στρέφοντας προς την κατεύθυνση του ανοιχτού λουκέτου.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΚΟΠΗΣ (ΕΙΚ. 2)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να κόβει λαχανικά ή κρέας...
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμαστεί στο δοχείο κοπής και στερεώστε καλά το κάλυμμα.
- Συνδέστε το σώμα του μοτέρ στον τεμαχιστή και γυρίστε το προς την κατεύθυνση του κλειστού λουκέτου.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή (προσοχή: μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν ολόκληρη η μονάδα δεν είναι σωστά τοποθετημένη και συνδεδεμένη μεταξύ της).
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το φαγητό αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε το σώμα του μοτέρ από το καπάκι και το καπάκι από τον τεμαχιστή.

Σημείωση 1: Μην λειτουργείτε με τη λειτουργία Turbo με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο.

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΣΥΡΜΑ (ΕΙΚ. 3)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, να χτυπάτε ασπράδια αυγών...
- Συνδέστε το σύρμα στο σώμα του κινητήρα και γυρίστε το προς την κατεύθυνση του κλειστού λουκέτου.
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για καλύτερα αποτελέσματα, γυρίστε το σύρμα δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε το αξεσουάρ για το σύρμα και απελευθερώστε το σώμα του μοτέρ.

Σημείωση 1: Μην εργάζεστε σε υψηλές ταχύτητες με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο, καθώς αυτό θα προκαλούσε βλάβες στο σύρμα (περιστροφή των καλωδίων του).

ΘΕΡΜΙΚΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας, η οποία προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.
- Εάν η συσκευή απενεργοποιηθεί μόνη της και δεν ενεργοποιηθεί ξανά, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και περιμένετε περίπου 15 λεπτά πριν την επανασυνδέσετε. Εάν η συσκευή δεν εκκινήσει ξανά, ζητήστε εξουσιοδοτημένη τεχνική βοήθεια.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Κατά τη διαδικασία καθαρισμού, προσέξτε ιδιαίτερα τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ κοφτερές.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού):

- Μπλέντερ με ραβδί.
- Κύπελλο μέτρησης.

- Ψιλοκόφτης (χωρίς καπάκι).

- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού. (Εικ. 4)
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.

Συστατικό	Μέγιστη ποσότητα	Διάρκεια	Αξεσουάρ
Καρότα αναμειγμένα με νερό	240 γραμμάρια καρότου, 360ml νερό.	10 δευτερόλεπτα (5 κύκλοι με διαλείμματα 1 λεπτού μεταξύ των κύκλων).	Μπλέντερ με ραβδί
Κρέας	450 γραμμάρια κρέατος.	30 δευτερόλεπτα (3 κύκλοι με διαλείμματα 2 λεπτών μεταξύ των κύκλων).	Chopper
Νερό με ζάχαρη	560ml νερό, 20g ζάχαρη.	10 λεπτά.	Χτυπητήρι

- Η συνεχής χρήση της συσκευής δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 λεπτό.
- Εάν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο επεξεργασίας, εναλλάσσετε κύκλους 1 λεπτού χρήσης με κύκλους 1 λεπτού ανάπαυσης.

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****ОПИСАНИЕ**

- A Ручка выбора скорости
- B Кнопка включения/выключения
- C Турбо-кнопка
- D Корпус двигателя
- E Палочный блендер
- F Мерная чашка
- G Адаптерный фитинг (*)
- H Чоппер (*)
- I Венчик (*)

(*) Доступно только для моделей Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Если модель Вашего прибора не оснащена описанными выше аксессуарами, их можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте сетевой шнур прибора.
- Не используйте прибор, если детали или аксессуары установлены неправильно или неисправны.
- Не используйте прибор, если он пуст.
- Не пользуйтесь прибором, если кнопка включения/выключения не работает.
- Следите за индикатором уровня MAX.
- При использовании горячих жидкостей не заполняйте мерный стакан более чем наполовину. При смешивании горячих жидкостей в мерном стакане всегда выбирайте самую медленную скорость на ручке выбора скорости.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Проверьте, чтобы движущиеся части не были смещены или зажаты, убедитесь, что нет сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, учитывая условия работы и выполняемую работу. Использование прибора для выполнения операций,

отличающихся от предусмотренных, может привести к возникновению опасной ситуации.

- Никогда не используйте кипящие жидкости.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это экономит энергию и продлит срок службы прибора.
- Не используйте прибор на любой части тела человека или животного.
- Не используйте прибор с замороженными продуктами или продуктами, содержащими кости.
- Не используйте прибор более 1 минуты за раз и не выполняйте циклы более 5 минут. При этом всегда соблюдайте периоды отдыха между циклами не менее 1 минуты. Ни в коем случае не эксплуатируйте прибор дольше, чем это необходимо.
- В качестве справки в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, в которых указаны количество продуктов для обработки, рекомендуемое время работы для отработки каждого рецепта, а также время максимальной работы аппарата при каждом из указанных условий нагрузки.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- Убедитесь, что вся упаковка продукта удалена.
- Перед первым использованием внимательно прочитайте буклет "Советы и предупреждения по безопасности".
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут соприкасаться с пищей, способом, описанным в разделе "Чистка".
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую Вы хотите использовать.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Перед включением в розетку полностью вытяните шнур питания.
- Подключите прибор к электросети.
- Включите прибор, используя кнопку включения/выключения (B).
- Выберите нужную скорость.
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ

- Скорость работы прибора можно регулировать с помощью регулятора скорости (A). Эта функция очень полезна, так как позволяет адаптировать скорость работы прибора к типу работы, которую необходимо выполнить.

ФУНКЦИЯ ТУРБО

- Прибор оснащен функцией Турбо. При включении функции Турбо (С) становится доступна вся мощность мотора, что позволяет получить более тонкую отделку конечной текстуры продукта.

ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВЫ ЗАКОНЧИЛИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

- Остановите прибор, ослабив давление на кнопки.
- Отключите прибор от сети.
- Очистите прибор.

АКСЕССУАРЫ

АКСЕССУАР ДЛЯ БЛЕНДЕРА В ВИДЕ ПАЛОЧКИ (РИС. 1)

- Этот аксессуар используется для приготовления соусов, супов, майонеза, молочных коктейлей, детского питания, измельчения льда ...
- Прикрепите палочку к корпусу мотора и поверните в направлении закрытого висячего замка.
- Положите готовящееся блюдо в мерный стакан и включите прибор.
- Для дальнейшей очистки отсоедините и извлеките палочку, повернув ее в направлении открытого висячего замка.

АКСЕССУАР ДЛЯ НАРЕЗКИ (РИС.2)

- Этот аксессуар используется для нарезки овощей или мяса...
- Положите готовящиеся продукты в контейнер для измельчения и плотно закрепите крышку.
- Прикрепите корпус двигателя к измельчителю и поверните в направлении закрытого висячего замка.
- Включите прибор (будьте осторожны: не включайте прибор, если весь прибор не установлен и не подключен должным образом).
- Остановите прибор, когда блюдо достигнет желаемой консистенции.
- Отсоедините корпус двигателя от крышки и крышку от измельчителя.

Примечание 1: Не работайте с функцией Turbo с подключенным аксессуаром.

АКСЕССУАР ДЛЯ ВЕНЧИКА (РИС.3)

- Этот аксессуар используется для взбивания сливок, яичных белков...
- Прикрепите венчик к корпусу мотора и поверните в направлении закрытого висячего замка.

- Положите продукты в ёмкость и включите прибор. Для достижения наилучших результатов поверните венчик по часовой стрелке.
- Снимите аксессуары для взбивания и освободите корпус мотора.

Примечание 1: Не работайте на высоких скоростях с подключенным аксессуаром, так как это может привести к дефектам венчика (раскручиванию его проводов).

ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОПРОТЕКТОР

- Прибор оснащен устройством безопасности, которое защищает прибор от перегрева.
- Если прибор выключился и больше не включается, отключите его от сети и подождите примерно 15 минут, прежде чем снова подключать. Если прибор не включится снова, обратитесь за авторизованной технической помощью.

ЧИСТКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступить к чистке.
- Очистите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора растворители, средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Во время чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие предметы можно мыть в посудомоечной машине (с использованием программы мягкой очистки):

- Палочный блендер.
- Мерная чашка.
- Чоппер (без крышки).

- Положение для слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать. (Рис. 4)

- Затем высушите все детали перед сборкой и хранением.

Ингредиент	Максимальное количество	Продолжительность	Аксессуар
Морковь, смешанная с водой	240 г моркови, 360 мл воды.	10 секунд (5 циклов с 1-минутными перерывами между циклами).	Палочный блендер
Мясо	450 г мяса.	30 секунд (3 цикла с 2-минутными перерывами между циклами).	Чоппер
Вода с сахаром	560 мл воды, 20 г сахара.	10 минут.	Венчик

- Непрерывное использование прибора не должно превышать 1 минуты.
- Если Вам нужно больше времени на обработку, чередуйте циклы по 1 минуте работы с циклами по 1 минуте отдыха.

STAVBLENDER
PRO 1000
PRO CHEF 1000
PRO 1201
PRO CHEF 1201
PRO 1502
PRO CHEF 1502

BESKRIVELSE

- A Knap til valg af hastighed
- B Tænd/sluk-knap
- C Turbo-knap
- D Motorens krop
- E Stavblender
- F Målebæger
- G Adapterbeslag (*)
- H Chopper (*)
- I Piskeris (*)

(*) Fås kun i modellerne Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Hvis modellen af dit apparat ikke har det tilbehør, der er beskrevet ovenfor, kan det også købes separat hos den tekniske assistance.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets forsyningsledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er korrekt monteret eller er defekte.
- Brug ikke apparatet, hvis det er tomt.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- Respekter indikatoren for MAX-niveau.
- Når du bruger varme væsker, må du ikke fylde målebægeret mere end halvt op. Når du blander varme væsker i målebægeret, skal du altid vælge den langsomste hastighed på hastighedsvælgeren.
- Hold apparatet i god stand. Kontrollér, at de bevægelige dele ikke er forskudt eller sidder fast, og sørg for, at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, der kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i overensstemmelse med denne vejledning og under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede kan resultere i en farlig situation.
- Brug aldrig kogende væsker.

- Lad aldrig apparatet være tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Det sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug ikke apparatet på nogen del af kroppen på en person eller et dyr.
- Brug ikke apparatet til frosne varer eller varer, der indeholder knogler.
- Brug ikke apparatet i mere end 1 minut ad gangen, og udfør ikke cyklusser på mere end 5 minutter. I så fald skal du altid overholde hvileperioder mellem cyklusserne på mindst 1 minut. Apparatet må under ingen omstændigheder bruges i længere tid end nødvendigt.
- Som reference i den vedlagte tabel vises flere opskrifter, der inkluderer mængden af mad, der skal behandles, den anbefalede driftstid for at udarbejde hver opskrift samt tiden for maksimal drift af apparatet under hver af disse belastningsforhold.

INSTRUKTIONER TIL BRUG

FØR BRUG

- Sørg for, at al produktets emballage er fjernet.
- Læs omhyggeligt hæftet "Sikkerhedsråd og advarsler" før første brug.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet om rengøring.
- Klargør apparatet i henhold til den funktion, du ønsker at bruge.

BRUG

- Træk ledningen helt ud, før du sætter den i stikkontakten.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd for apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen (B).
- Vælg den ønskede hastighed.
- Arbejd med den mad, du vil forarbejde.

ELEKTRONISK HASTIGHEDSKONTROL

- Apparatets hastighed kan reguleres ved hjælp af hastighedsregulatoren (A). Denne funktion er meget nyttig, da den gør det muligt at tilpasse apparatets hastighed til den type arbejde, der skal udføres.

TURBO-FUNKTION

- Apparatet har en turbo-funktion. Ved at aktivere turbofunktionen (C) bliver al motorens kraft tilgængelig, hvilket giver en finere finish i produktets endelige struktur.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Stop apparatet ved at slippe trykket på knapperne.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet.

TILBEHØR

TILBEHØR TIL STAVBLENDER (FIG. 1)

- Dette tilbehør bruges til at lave saucer, supper, mayonnaise, milkshakes, baby mad, knuse is ...
- Sæt pinden på motorkroppen, og drej den i retning af den lukkede hængelås.
- Kom den mad, der skal tilberedes, i målebægeret, og tænd for apparatet.
- For yderligere rengøring skal du løsne og fjerne pinden ved at dreje i retning af den åbne hængelås.

TILBEHØR TIL HAKNING (FIG. 2)

- Dette tilbehør bruges til at hakke grøntsager eller kød...
- Læg den mad, der skal tilberedes, i hakkebeholderen, og sæt låget godt fast.
- Sæt motorhuset på hakkeren, og drej det i retning af den lukkede hængelås.
- Tænd for apparatet (vær forsigtig: Tænd ikke for apparatet, hvis ikke hele enheden er korrekt monteret og forbundet).
- Stop apparatet, når maden har nået den ønskede konsistens.
- Tag motorhuset af låget og låget af hakkeren.

Bemærk 1: Arbejd ikke med turbofunktionen med dette tilbehør monteret.

TILBEHØR TIL PISKERIS (FIG. 3)

- Dette tilbehør bruges til at piske fløde, piske æggehvider...
- Sæt piskeriset på motorhuset, og drej det i retning af den lukkede hængelås.
- Læg maden i en beholder, og tænd for apparatet. Drej piskeriset med uret for at få det bedste resultat.
- Fjern piskeristilbehøret, og friggør motorhuset.

Bemærk 1: Arbejd ikke ved høje hastigheder med dette tilbehør monteret, da det kan forårsage defekter i piskeriset (spinding af ledningerne).

TERMISK SIKKERHEDSBESKYTTELSE

- Apparatet har en sikkerhedsanordning, som beskytter apparatet mod overophedning.
- Hvis apparatet slukker af sig selv og ikke tænder igen, skal du tage det ud af stikkontakten og vente i ca. 15

minutter, før du tilslutter det igen. Hvis maskinen ikke starter igen, skal du søge autoriseret teknisk assistance.

RENGØRING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du begynder at rengøre det.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi som f.eks. blegemiddel eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- Nedsæk aldrig apparatet i vand eller anden væske, og sæt det aldrig under rindende vand.
- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er i god og ren stand, kan overfladen blive nedbrudt, hvilket uundgåeligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskine (med et skånsomt rengøringsprogram):
 - Stavblender.
 - Målebæger.
 - Hakkemaskine (uden låg).
- Afløbs-/tørrepositionen for de artikler, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk. (Fig. 4)
- Tør derefter alle dele før montering og opbevaring.

Ingrediens	Maksimal mængde	Varighed	Tilbehør
Gulerødder blandet med vand	240 g gulerod, 360 ml vand.	10 sekunder (5 cyklusser med 1 minuts pause mellem cyklusserne).	Stavblender
Kød	450 g kød.	30 sekunder (3 cyklusser med 2 minutters pause mellem cyklusserne).	Chopper
Vand med sukker	560 ml vand, 20 g sukker.	10 minutter.	Piskeris

- Kontinuerlig brug af apparatet bør ikke overstige 1 minut.
- Hvis du har brug for mere behandlingstid, kan du skifte mellem cyklusser med 1 minuts brug og cyklusser med 1 minuts hvile.

STAVMIKSER**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****BESKRIVELSE**

A Knott for hastighetsvelger

B På/av-knapp

C Turbo-knappen

D Motorkropp

E Stavmikser

F Målebeger

G Adapterbeslag (*)

H Chopper (*)

I Visp (*)

(*) Kun tilgjengelig i modellene Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Hvis modellen av apparatet ditt ikke har tilbehøret som er beskrevet ovenfor, kan det også kjøpes separat fra teknisk assistansetjeneste.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Trekk ut apparatets tilførselsledning helt før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert eller er defekt.
- Ikke bruk apparatet hvis det er tomt.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-knappen ikke fungerer.
- Respekter MAX-nivåindikatoren.
- Ikke fyll målekoppen mer enn halvveis når du bruker varme væsker. Når du blander varme væsker i målekoppen, må du alltid velge den laveste hastigheten på hastighetsvelgeren.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er feilinnrettet eller sitter fast, og sørg for at det ikke finnes ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre apparatet i å fungere korrekt.
- Bruk apparatet og dets tilbehør og verktøy i samsvar med disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Bruk av apparatet til andre arbeidsoppgaver enn det som er tiltenkt, kan føre til farlige situasjoner.
- Bruk aldri kokende væsker.

- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn når det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger apparatets levetid.
- Ikke bruk apparatet på noen del av kroppen til en person eller et dyr.
- Ikke bruk apparatet med frosne varer eller varer som inneholder bein.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 1 minutt om gangen, og ikke utfør sykluser på mer enn 5 minutter. I dette tilfellet må du alltid respektere hvileperioder mellom syklusene på minst 1 minutt. Apparatet må ikke under noen omstendigheter brukes lenger enn nødvendig.
- Som en referanse i den vedlagte tabellen vises flere oppskrifter, som inkluderer mengden mat som skal behandles, den anbefalte driftstiden for å utarbeide hver oppskrift, samt tiden for maksimal drift av apparatet under hver av disse belastningsforholdene.

INSTRUKSJONER FOR BRUK**FØR BRUK**

- Forsikre deg om at all emballasje er fjernet.
- Les nøye gjennom heftet "Sikkerhetsråd og advarsler" før første gangs bruk
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre de delene som kommer i kontakt med matvarer, på den måten som er beskrevet i avsnittet om rengjøring.
- Klargjør apparatet i henhold til den funksjonen du ønsker å bruke.

BRUK

- Trekk ut strømledningen helt før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Slå på apparatet ved hjelp av på/av-knappen (B).
- Velg ønsket hastighet.
- Jobb med maten du ønsker å bearbeide.

ELEKTRONISK HASTIGHETSKONTROLL

- Apparatets hastighet kan reguleres ved hjelp av hastighetsregulatoren (A). Denne funksjonen er svært nyttig, da den gjør det mulig å tilpasse hastigheten på apparatet til den type arbeid som skal utføres.

TURBO-FUNKSJON

- Apparatet har en Turbo-funksjon. Ved å aktivere Turbo-funksjonen (C) blir hele motorens kraft tilgjengelig, slik at du oppnår en finere finish i den endelige teksturen på produktet.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Stopp apparatet ved å slippe trykket på knappene.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Rengjør apparatet.

TILBEHØR

TILBEHØR TIL STAVMIKSER (FIG. 1)

- Dette tilbehøret brukes til å lage sauser, supper, majones, milkshakes, barnemat, knuse is ...
- Fest pinnen til motorhuset og vri den i retning av hengelåsen som skal lukkes
- Ha maten som skal tilberedes i målebegeret, og slå på apparatet.
- For ytterligere rengjøring løsner og fjerner du pinnen ved å vri den i retning av den åpne hengelåsen.

TILBEHØR TIL HOGGING (FIG. 2)

- Dette tilbehøret brukes til å hakke grønnsaker eller kjøtt...
- Legg maten som skal tilberedes i hakkebeholderen, og fest lokket godt.
- Fest motorhuset til hakkeren, og vri det i retning av hengelåsen som skal lukkes.
- Slå på apparatet (vær forsiktig: ikke slå på apparatet hvis ikke hele enheten er riktig montert og koblet sammen).
- Stopp apparatet når maten har oppnådd ønsket konsistens.
- Ta av motorhuset fra lokket og lokket fra hakkeren.

Merknad 1: Ikke bruk Turbo-funksjonen med dette tilbehøret montert.

TILBEHØR TIL VISP (FIG. 3)

- Dette tilbehøret brukes til å piske fløte, eggehviter...
- Fest vispen til motorhuset og vri den i retning av hengelåsen som skal lukkes.
- Legg maten i en beholder og slå på apparatet. For best resultat, vri vispen med klokken.
- Fjern vispetilbehøret og frigjør motorhuset.

Merknad 1: Ikke arbeid i høye hastigheter med dette tilbehøret montert, da dette kan føre til defekter i vispen (spinning av ledningene).

TERMISK SIKKERHETSBESKYTTELSE

- Apparatet har en sikkerhetsanordning som beskytter apparatet mot overoppheting.
- Hvis apparatet slår seg av og ikke slår seg på igjen, må du koble det fra strømmettet og vente i ca. 15 minutter før du kobler det til igjen. Hvis maskinen ikke starter igjen, må du kontakte autorisert teknisk assistanse.

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du begynner å rengjøre det.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel, og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH-verdi, som blekemiddel eller slipende produkter, til rengjøring av apparatet.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller plasseres under rennende vann.
- Vær spesielt forsiktig med knivene under rengjøringsprosessen, da de er svært skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke apparatets levetid, og det kan bli utrygt å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et mykt rengjøringsprogram):
 - Stavmikser.
 - Målekopp.
 - Hakker (uten lokk).
- Tømme-/tørkeposisjonen til gjenstander som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller i vasken, må være slik at vannet lett kan renne av. (Fig. 4)
- Tørk deretter alle delene før montering og lagring.

Ingrediens	Maksimal mengde	Varighet	Tilbehør
Gulrøtter blandet med vann	240 g gulrot, 360 ml vann.	10 sekunder (5 sykluser med 1 minutts pause mellom syklusene).	Stavmikser
Kjøtt	450 g kjøtt.	30 sekunder (3 sykluser med 2 minutters pause mellom syklusene).	Chopper
Vann med sukker	560 ml vann, 20 g sukker.	10 minutter.	Visp

- Kontinuerlig bruk av apparatet bør ikke overstige 1 minutt.
- Hvis du trenger mer behandlingstid, kan du veksle mellom sykluser på 1 minutt med bruk og sykluser på 1 minutt med hvile.

STAVMIXER**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****BESKRIVNING**

- A Ratt för hastighetsväljare
- B På/av-knapp
- C Turbo-knapp
- D Motorhus
- E Stavmixer
- F Mätkopp
- G Adapterkoppling (*)
- H Chopper (*)
- I Visp (*)

(*) Endast tillgänglig för modellerna Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Om modellen av din apparat inte har de tillbehör som beskrivs ovan kan de också köpas separat från den tekniska assistansservice.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätsladd helt och hållet före varje användning.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade eller är defekta.
- Använd inte apparaten om den är tom.
- Använd inte apparaten om på/av-knappen inte fungerar.
- Respektera indikatorn för MAX-nivå.
- Fyll inte mätkoppen mer än till hälften när du använder heta vätskor. När du blandar varma vätskor i mätkoppen ska du alltid välja den långsammaste hastigheten på hastighetsväljaren.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felriktade eller har fastnat och se till att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg i enlighet med dessa anvisningar, med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Om apparaten används för andra ändamål än de avsedda kan det leda till en farlig situation.
- Använd aldrig kokande vätskor.

- Lämna aldrig apparaten inkopplad och oöversiktad när den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd inte apparaten på någon del av kroppen på en person eller ett djur.
- Använd inte apparaten för frysta varor eller varor som innehåller ben.
- Använd inte apparaten i mer än 1 minut åt gången och utför inte cykler på mer än 5 minuter. I detta fall ska du alltid respektera viloperioder på minst 1 minut mellan cyklerna. Apparaten får under inga omständigheter användas längre än nödvändigt.
- Som referens i den bifogade tabellen visas flera recept, som inkluderar mängden mat som ska bearbetas, den rekommenderade drifttiden för att utarbeta varje recept, samt tiden för maximal drift av apparaten under vart och ett av dessa belastningsförhållanden.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING**FÖRE ANVÄNDNING**

- Se till att produktens förpackning har avlägsnats.
- Läs noga igenom broschyren "Säkerhetsråd och varningar" före första användningstillfället
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet om rengöring.
- Förbered apparaten för den funktion som du vill använda.

ANVÄNDNING

- Förläng nätkabeln helt innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Slå på apparaten med hjälp av på/av-knappen (B).
- Välj önskad hastighet.
- Arbeta med den mat du vill bearbeta.

ELEKTRONISK HASTIGHETSREGLERING

- Apparatsens hastighet kan regleras med hjälp av hastighetsreglaget (A). Denna funktion är mycket användbar eftersom den gör det möjligt att anpassa maskinens hastighet till den typ av arbete som ska utföras.

TURBO-FUNKTION

- Apparaten har en Turbo-funktion. Genom att aktivera turbofunktionen (C) blir hela motorns kraft tillgänglig, vilket ger en finare finish i produktens slutliga struktur.

NÄR DU ÄR KLAR MED ATT ANVÄNDA APPARATEN

- Stoppa apparaten genom att släppa trycket på knapparna.
- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Rengör apparaten.

TILLBEHÖR

TILLBEHÖR TILL STAVMIXER (FIG. 1)

- Detta tillbehör används för att göra såser, soppor, majonnäs, milkshakes, bammatt, krossa is ...
- Sätt fast pinnen på motorkroppen och vrid i riktning mot det stängda hänglåset
- Lägg maten som ska tillagas i mätkoppen och slå på apparaten.
- För ytterligare rengöring, lossa och ta bort pinnen genom att vrida den i riktning mot det öppna hänglåset.

TILLBEHÖR FÖR HACKNING (FIG.2)

- Detta tillbehör används för att hacka grönsaker eller kött...
- Lägg maten som ska tillagas i skärbehållaren och sätt fast locket ordentligt.
- Sätt fast motorhuset på hacken och vrid i riktning mot det stängda hänglåset.
- Slå på apparaten (var försiktig: slå inte på apparaten om inte hela enheten är korrekt monterad och ansluten).
- Stoppa apparaten när maten har uppnått önskad konsistens.
- Lossa motorhuset från locket och locket från hackaren.

Obs 1: Fungerar inte med Turbo-funktionen med detta tillbehör monterat.

TILLBEHÖR FÖR VISP (FIG.3)

- Detta tillbehör används för att vispa grädde, vispa äggvitor ...
- Sätt fast vispen på motorhuset och vrid i riktning mot det stängda hänglåset.
- Lägg maten i ett kärl och slå på apparaten. Vrid vispen medurs för bästa resultat.
- Ta bort visptillbehöret och lossa motorhuset.

Obs 1: Arbeta inte i höga hastigheter med detta tillbehör monterat, eftersom det kan orsaka defekter i vispen (snurra dess trådar).

TERMISKT SÄKERHETSSKYDD

- Apparaten är försedd med en säkerhetsanordning som skyddar apparaten mot överhettning.
- Om apparaten stänger av sig själv och inte startar igen, koppla bort den från elnätet och vänta i ca 15 minuter

innan du ansluter den igen. Om maskinen inte startar igen, kontakta auktoriserad teknisk hjälp.

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du påbörjar någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel eller slipmedel, för att rengöra apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Var särskilt försiktig med knivarna under rengöringsprocessen, eftersom de är mycket vassa.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Om apparaten inte är i gott skick kan dess yta försämrats och oönskat påverka längden på apparatens livslängd och kan bli osäker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med ett mjukt rengöringsprogram):
 - Stavmixer.
 - Mätkopp.
 - Hackare (utan lock).
- Avtappnings-/torkningsläget för de artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskhon måste tillåta att vattnet lätt rinner bort. (Fig. 4)
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

Ingrediens	Maximal kvantitet	Varaktighet	Tillbehör
Morötter blandade med vatten	240 g morot, 360 ml vatten.	10 sekunder (5 cykler med 1 minuts paus mellan cyklerna).	Stavmixer
Kött	450 g kött.	30 sekunder (3 cykler med 2 minuters paus mellan cyklerna).	Chopper
Vatten med socker	560 ml vatten, 20 g socker.	10 minuter.	Visp

- Kontinuerlig användning av apparaten bör inte överstiga 1 minut.
- Om du behöver mer tid för bearbetning kan du varva cykler med 1 minuts användning med cykler med 1 minuts vila.

SAUVASEKOITIN**PRO 1000****PRO CHEF 1000****PRO 1201****PRO CHEF 1201****PRO 1502****PRO CHEF 1502****KUVAUS**

- A Nopeudenvalitsin
- B On/off-painike
- C Turbo-painike
- D Moottorin runko
- E Stick Blender
- F Mittakuppi
- G Sovitin (*)
- H Chopper (*)
- I Vispilä (*)

(*) Saatavana vain malleihin Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä kuvattuja lisävarusteita, niitä voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein tai ne ovat viallisia.
- Älä käytä laitetta, jos se on tyhjä.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-painike ei toimi.
- Kunnioita MAX-tason ilmaisinta.
- Kun käytät kuumia nesteitä, älä täytä mittakuppia yli puoleen väliin. Kun sekoitat kuumia nesteitä mittakupissa, valitse aina hitain nopeus nopeudenvalitsimesta.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai jumissa, ja varmista, ettei laitteessa ole rikkoutuneita osia tai poikkeavuuksia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ja työkaluja näiden ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon työskentelyolosuhteet ja suoritettava työ. Laitteen käyttö muuhun kuin tarkoitettuun toimintaan voi johtaa vaaratilanteeseen.
- Älä koskaan käytä kiehuvia nesteitä.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.

- Älä käytä laitetta mihinkään ihmisen tai eläimen kehon osaan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tuotteiden kanssa.
- Älä käytä laitetta yli 1 minuuttia kerrallaan tai tee yli 5 minuutin jaksoja. Noudata tällöin aina vähintään 1 minuutin pituisia lepojaksia jaksojen välillä. Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää pidempään kuin on tarpeen.
- Liitteenä olevassa taulukossa on useita reseptejä, jotka sisältävät käsiteltävän ruoan määrän, suositellun toiminta-ajan kunkin reseptin laatimiseksi sekä laitteen enimmäiskäyttöajan kussakin näistä kuormitusolosuhteista.

KÄYTTÖOHJEET**ENNEN KÄYTTÖÄ**

- Varmista, että kaikki tuotteen pakkaukset on poistettu.
- Lue huolellisesti "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen ennen ensimmäistä käyttöä.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, puhdistusta käsittelevässä osiossa kuvatulla tavalla.
- Valmistele laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

KÄYTÄ

- Pidennä syöttöjohto kokonaan ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Kytke laite päälle käyttämällä on/off-painiketta (B).
- Valitse haluttu nopeus.
- Työskentele sen ruoan kanssa, jota haluat käsitellä.

ELEKTRONINEN NOPEUDENSÄÄTÖ

- Laitteen nopeutta voidaan säätää nopeudensäätimellä (A). Tämä toiminto on erittäin hyödyllinen, sillä sen avulla laitteen nopeus voidaan mukauttaa suoritettavan työn mukaan.

TURBO-TOIMINTO

- Laitteessa on turbotoiminto. Aktivoimalla Turbo-toiminnon (C) kaikki moottorin teho on käytettävissä, jolloin tuotteen lopullinen rakenne saadaan hienommaksi.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Pysäytä laite vapauttamalla painikkeiden paine.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Puhdista laite.

TARVIKKEET

SAUVASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE (KUVA 1)

- Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan, jään murskaamiseen ...
- Kiinnitä keppi moottorin runkoon ja käännä sitä lukon sulkeutumissuuntaan.
- Laita valmistettava ruoka mittakuppiin ja kytke laite päälle.
- Jos haluat puhdistaa tikun edelleen, irrota ja poista se kääntämällä sitä avoimen riippulukon suuntaan.

HAKKUUTARVIKKEET (KUVA 2)

- Tätä lisävarustetta käytetään vihannesten tai lihan pilkkomiseen....
- Laita valmistettava ruoka pilkkomisastiaan ja kiinnitä kansi tukevasti.
- Kiinnitä moottorin runko hakkuriin ja käännä se sulkeutuvan lukon suuntaan.
- Kytke laite päälle (varovasti: älä kytke laitetta päälle, jos koko yksikköä ei ole asennettu ja kytketty kunnolla yhteen).
- Pysäytä laite, kun ruoka saavuttaa halutun koostumuksen.
- Irrota moottorin runko kannesta ja kansi hakkurista.

Huomautus 1: Älä käytä Turbo-toimintoa, kun tämä lisävaruste on kiinnitetty.

VATKAIMEN LISÄVARUSTE (KUVA 3)

- Tätä lisävarustetta käytetään kerman vatkaamiseen, munanvalkuaisen vatkaamiseen....
- Kiinnitä vispilä moottorin runkoon ja käännä sitä sulkeutuvan riippulukon suuntaan.
- Laita ruoka astiaan ja kytke laite päälle. Saat parhaan tuloksen kääntämällä vispilää myötäpäivään.
- Irrota vispilän lisävaruste ja irrota moottorin runko.

Huomautus 1: Älä työskentele suurilla nopeuksilla tämän lisävarusteen ollessa kiinnitettynä, koska se voi aiheuttaa vikoja vispilään (sen johtojen pyöriminen).

TURVALLINEN LÄMPÖSUOJA

- Laitteessa on turvalaite, joka suojaa laitetta ylikuumenemiselta.
- Jos laite kytkeytyy itsestään pois päältä eikä kytkeydy uudelleen päälle, irrota se verkkovirrasta ja odota noin 15 minuuttia ennen kuin kytket sen uudelleen. Jos laite ei käynnisty uudelleen, ota yhteys valtuutettuun tekniseen apuun.

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia, happamia tai emäksisiä tuotteita, kuten valkaisuaineita, tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Puhdistusprosessin aikana on oltava erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruoantähteet.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikään, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (käyttäen pehmeää puhdistusohjelmaa):
 - Sauvasekoitin.
 - Mittakuppi.
 - Hakkuri (ilman kantta).
- Astianpesukoneessa tai lavauarissa pestävien tavaroiden valutus- ja kuivausasennon on oltava sellainen, että vesi pääsee valumaan helposti pois. (Kuva 4)
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen kokoamista ja varastointia.

Ainesosa	Enimmäismäärä	Kesto	Lisävaruste
Porkkanat sekoitettuna veteen	240 g porkkanaa, 360 ml vettä.	10 sekuntia (5 sykliä 1 minuutin tauoilla syklien välillä).	Sauvasekoitin
Liha	450 g lihaa.	30 sekuntia (3 sykliä 2 minuutin tauoilla syklien välillä).	Chopper
Vesi ja sokeri	560 ml vettä, 20 g sokeria.	10 minuuttia.	Vispilä

- Laitteen jatkuva käyttö ei saisi ylittää 1 minuuttia.
- Jos tarvitset enemmän käsittelyaikaa, vaihda 1 minuutin käyttöjaksoja 1 minuutin lepojaksoihin.

EL BLENDERİ
PRO 1000
PRO CHEF 1000
PRO 1201
PRO CHEF 1201
PRO 1502
PRO CHEF 1502

AÇIKLAMA

- A Hız seçme düğmesi
- B Açma/kapama düğmesi
- C Turbo düğmesi
- D Motor gövdesi
- E Çubuk Blender
- F Ölçü kabı
- G Adaptör bağlantısı (*)
- H Chopper (*)
- I Çırpma teli (*)

(*) Sadece Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502 modellerinde mevcuttur.

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar yoksa, bunlar Teknik Yardım Servisinden ayrıca satın alınabilir.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa veya arızalıysa cihazı kullanmayın.
- Cihaz boşsa cihazı kullanmayın.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- MAX seviye göstergesine saygı gösterin.
- Sıcak sıvılar kullanırken ölçü kabını yarıdan fazla doldurmayın. Ölçü kabında sıcak sıvıları karıştırırken her zaman hız seçme düğmesindeki en yavaş hızı seçin.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve cihazın doğru çalışmasını engelleyebilecek kırık parçalar veya anormallikler olmadığından emin olun.
- Cihazı, aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak, çalışma koşullarını ve yapılacak işi dikkate alarak kullanın. Cihazın amaçlanandan farklı işlemler için kullanılması tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Asla kaynar sıvılar kullanmayın.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.

- Cihazı bir insan veya hayvanın vücudunun herhangi bir yerinde kullanmayın.
- Cihazı donmuş ürünlerle veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.
- Cihazı tek seferde 1 dakikadan fazla kullanmayın veya 5 dakikadan fazla döngü gerçekleştirmeyin. Bu durumda, döngüler arasında her zaman en az 1 dakikalık dinlenme sürelerine uyun. Cihaz hiçbir koşulda gerekenden daha uzun süre çalıştırılmamalıdır.
- Ekteki tabloda referans olarak, işlenecek gıda miktarını, her bir tarifi detaylandırmak için önerilen çalışma süresini ve bu yük koşullarının her biri altında cihazın maksimum çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.

KULLANIM TALIMATLARI

KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ürün ambalajlarının çıkarıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyun
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları temizlik bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

KULLANIM

- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Açma/kapama düğmesini (B) kullanarak cihazı açın.
- İsteddiğiniz hızı seçin.
- İşlemek istediğiniz gıda ile çalışın.

ELEKTRONİK HIZ KONTROLÜ

- Cihazın hızı, hız regülatörü kontrolü (A) kullanılarak düzenlenebilir. Bu işlev, cihazın hızını yapılması gereken işin türüne uyarlamayı mümkün kıldığından çok kullanışlıdır.

TURBO FONKSİYONU

- Cihaz bir Turbo fonksiyonuna sahiptir. Turbo fonksiyonu (C) etkinleştirildiğinde motorun tüm gücü kullanılabilir hale gelir ve böylece ürünün nihai dokusunda daha ince bir yüzey elde edilir.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİĞİNİZDE

- Düğmeler üzerindeki basıncı serbest bırakarak cihazı durdurun.
- Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin.
- Cihazı temizleyin.

AKSESUARLAR

ÇUBUK BLENDER AKSESUARI (ŞEKİL 1)

- Bu aksesuar sos, çorba, mayonez, milkshake, bebek maması yapmak, buz kırmak için kullanılır ...
- Çubuğu motor gövdesine takın ve yakın asma kilit yönünde çevirin
- Hazırlanacak yiyeceği ölçü kabına koyun ve cihazı çalıştırın.
- Daha fazla temizlik için, çubuğu açık asma kilit yönünde çevirerek ayırın ve çıkarın.

DOĞRAMA AKSESUARI (ŞEKİL 2)

- Bu aksesuar sebze veya et doğramak için kullanılır...
- Hazırlanacak yiyeceği doğrama kabına koyun ve kapağı sıkıca takın.
- Motor gövdesini doğrayıcıya takın ve kapalı asma kilit yönünde çevirin.
- Cihazı açın (dikkatli olun: tüm ünite düzgün bir şekilde monte edilmemiş ve birbirine bağlanmamışsa cihazı açmayın).
- Yiyecek istenen dokuya ulaştığında cihazı durdurun.
- Motor gövdesini kapaktan ve kapağı doğrayıcıdan ayırın.

Not 1: Bu aksesuar takılıyken Turbo fonksiyonu ile çalışmayın.

ÇIRPMA TELİ AKSESUARI (ŞEKİL 3)

- Bu aksesuar krema çırpma, yumurta akı çırpma için kullanılır...
- Çırpma telini motor gövdesine takın ve yakın asma kilit yönünde çevirin.
- Yiyeceği bir hazneye koyun ve cihazı açın. En iyi sonuçlar için çırpma telini saat yönünde çevirin.
- Çırpma aksesuarını çıkarın ve motor gövdesini serbest bırakın.

Not 1: Bu aksesuar takılıyken yüksek hızlarda çalışmayın, bu çırpma telinde arızalara neden olabilir (tellerinin dönmesi).

GÜVENLİK TERMAL KORUYUCUSU

- Cihazda, cihazı aşırı ısınmaya karşı koruyan bir güvenlik cihazı bulunmaktadır.
- Cihaz kendi kendine kapanır ve tekrar açılmazsa, elektrik bağlantısını kesin ve yeniden bağlamadan önce yaklaşık 15 dakika bekleyin. Makine tekrar çalışmazsa yetkili teknik yardım alın.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulayın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özellikle dikkat edin.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve yiyecek kalıntılarının giderilmesi tavsiye edilir.
- Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir (yumuşak temizleme programı kullanılarak):
 - Çubuk blender.
 - Ölçü kabı.
 - Doğrayıcı (kapaksız).
- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşaltma/kurutma konumu, suyun kolayca akıp gitmesine izin vermedir. (Şekil 4)
- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

Malzeme	Maksimum miktar	Süre	Aksesuar
Su ile karıştırılmış havuç	240 gr havuç, 360 ml su.	10 saniye (döngüler arasında 1 dakikalık aralarla 5 döngü).	Çubuk blender
Et	450 gr et.	30 saniye (döngüler arasında 2 dakika ara ile 3 döngü).	Chopper
Şekerli su	560ml su, 20g şeker.	10 dakika.	Çırpma teli

- Cihazın sürekli kullanımı 1 dakikayı geçmemelidir.
- Daha fazla işlem süresine ihtiyacınız varsa, 1 dakikalık kullanım döngülerini 1 dakikalık dinlenme döngüleriyle değiştirin.

- תנוות הניקוז/יבוש של הפריטים הניתנים לשיטפה במדיח כלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקו בקלות. (איור 4)
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלו.

אבזר	מָשָׁךְ	כמות מקסימלית	מרכיב
בלנדר מקלות	10 שניות (5) מחזוריים עם הפסקות של דקה בין מחזור למחזור).	240 גרם גזר, 360 מ"ל מים.	גזר מעורבב עם מים
מסוק	30 שניות (3) מחזוריים עם הפסקות של 2 דקות בין מחזור למחזור).	450 גרם בשר.	בָּשָׂר
לְהַקְצִיף	10 דקות.	560 מ"ל מים, 20 גרם סוכר.	מים עם סוכר

- שימוש רצוף במכשיר לא יעלה על דקה אחת.
- אם אתה זקוק ליותר זמן עיבוד, החלף מחזוריים של דקת שימוש עם מחזוריים של דקת מנוחה.

אביזר חיתוך (איור 2)

- אביזר זה משמש לקיצוץ ירקות או בשר...
- שים את המזון להכנה במיכל הקיצוץ והצמד את המכסה בחוזקה.
- חבר את גוף המנוע למסוק וסובב לכיוון המנועול הסגור.
- הפעל את המכשיר (הזהר: אל תדליק את המכשיר אם כל היחידה אינה מותאמת ומחוברת כהלכה).
- עצור את המכשיר כאשר האוכל מגיע למרקם הרצוי.
- נתק את גוף המנוע מהמכסה ואת המכסה מהמסוק.

הערה 1: אל תעבוד עם פונקציית טורבו עם אביזר זה מחובר.

אביזר להקצפה (איור 3)

- אביזר זה משמש להקצפה של שמנת, להקציף חלבונים...
- חבר את המטרפה לגוף המנוע וסובב לכיוון המנועול הסגור.
- הכנס את המזון לתוך כלי קיבול והפעל את המכשיר. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, סובב את המקצף עם כיוון השעון.
- הסר את אביזר ההקצפה ושחרר את גוף המנוע.

הערה 1: אל תעבוד במהירויות גבוהות עם אביזר זה מחובר, מכיוון שהדבר יגרום לפגמים במטרפה (מסובבת החוטים שלו).

מגן תרמי בטיחות

- למכשיר יש התקן בטיחות, המגן על המכשיר מפני התחממות יתר.
- אם המכשיר מכבה את עצמו ואינו נדלק שוב, נתק אותו מהחשמל והמתן כ-15 דקות לפני חיבורו מחדש. אם המכונה לא מתחילה שוב, פנה לסיוע טכני מורשה.

ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקה את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש.
- אין להשתמש במימסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תסבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר ואל תניח אותו מתחת למים זורמים.
- במהלך תהליך הניקוי יש להקפיד במיוחד על הלהבים, שכן הם חדים מאוד.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות מזון.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- ניתן לשטוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה):

- בלנדר מקלות.
- כוס מדידה.
- קוצץ (ללא מכסה).

בלנדר ידני

PRO 1000

PRO CHEF 1000

PRO 1201

PRO CHEF 1201

PRO 1502

PRO CHEF 1502

- אין להשתמש במכשיר במשך יותר מדקה אחת בכל פעם, או לבצע מחזורים של יותר מ-5 דקות. במקרה זה, הקפידו תמיד על תקופות מנוחה בין מחזורים של דקה אחת לפחות. בשום פנים ואופן אין להפעיל את המכשיר יותר זמן מהנדרש.
- כהתייחסות בטבלה המצורפת מופיעים מספר מתכונים, הכוללים את כמות המזון לעיבוד, וזמן ההפעלה המומלץ לעיבוד כל מתכון וכן זמן הפעולה המקסימלית של המכשיר בכל אחד מתנאי העומס הללו.

תיאור

- A כפתור בורר מהירות
- B כפתור הדלקה / כיבוי
- C כפתור טורבו
- D גוף מנוע
- E סטיק בלנדר
- F כוס מדידה
- G התאמת מתאם (*)
- H צ'ופר (*)
- I להקציף (*)

הוראות לשימוש

- לפני השימוש
- ודא שכל אריוזות המוצר הוסרו.
- אגא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון
- לפני השימוש במתבר בפעם הראשונה, נקו את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף הניקוי.
- הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

להשתמש

- הארך את כבל החשמל לחלוטין לפני חיבורו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- הפעל את המכשיר על ידי שימוש בלחצן ההפעלה/כיבוי (B).
- בחר את המהירות הרצויה.
- עבוד עם האוכל שאתה רוצה לעבד.

בקרת מהירות אלקטרונית

- ניתן לווסת את מהירות המכשיר באמצעות בקרת ווסת המהירות (A). פונקציה זו שימושית מאוד, שכן היא מאפשרת להתאים את מהירות המכשיר לסוג העבודה שיש לבצע.

פונקציית טורבו

- למכשיר יש פונקציית טורבו. על ידי הפעלת פונקציית הטורבו (C) כל הכוח של המנוע הופך זמין, וכך מתקבל גימור עדין יותר במרקם הסופי של המוצר.

לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

- עצור את המכשיר על ידי שחרור הלחץ על הכפתורים.
- נתק את המכשיר מהחשמל.
- נקה את המכשיר.

אביזרים

אביזר סטיק בלנדר (איור 1)

- אביזר זה משמש להכנת רטבים, מרקם, מיונו, מילקשייק, מזון לחינות, קרח קרח ...
- חבר את המקל לגוף המנוע וסובב לכיוון המנועל הסגור
- שים את האוכל שיש להכין בכוס המדידה והפעל את המכשיר.
- לניקוי נוסף, נתק והסר את המקל על ידי סיבוב לכיוון המנועל הפתוח.

(*) זמין רק בדגמים Pro Chef 1000, Pro Chef 1201, Pro Chef 1502.

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזרים המתוארים לעיל, ניתן לקנות אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

שימוש וטיפול

- הארך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזרים אינם מותאמים כראוי או אם הם פגומים.
- אל תשתמש במכשיר אם הוא ריק.
- אל תשתמש במכשיר אם לחצן ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- כבד את מחוון רמת ה-MAX.
- בעת שימוש בנוזלים חמים אל תמלא את כוס המדידה יותר ממחצית הדרך. בכל עת, בעת ערבוב נוזלים חמים בכוס המדידה, בחר את המהירות האיטית ביותר על ידית בורר המהירות.
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים וודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.
- השתמש במכשיר ובאביזריו ובכלי העבודה בהתאם להוראות אלה, תוך התחשבות בתנאי העבודה ובעבודה שיש לבצע. שימוש במכשיר לפעולות שונות מאלה שנועדו לעול לגרום למצב מסוכן.
- לעולם אל תשתמש בנוזלים רותחים.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חי המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר על אף חלק בגוף של אדם או חיה.
- אין להשתמש במכשיר עם מוצרים קפואים או כאלה המכילים עצמות.

ملحق	مدة	الكمية القصوى	المكونات
خلط العصا	10 ثواني (5 دورات مع استراحة مدتها دقيقة واحدة بين الدورات).	240 جرام جزر، 360 مل ماء.	الجزر الممزوج بالماء
قاطع متناوب	30 ثانية (3 دورات مع استراحة لمدة دقيقتين بين الدورات).	450 جرام لحم	لحمة
خفقت	10 دقائق.	560 مل ماء، 20 جرام سكر.	الماء مع السكر

- يجب ألا يتجاوز الاستخدام المستمر للجهاز دقيقة واحدة.
- إذا كنت بحاجة إلى مزيد من وقت المعالجة، فقم بتبديل الدورات لمدة دقيقة واحدة من الاستخدام مع دورات لمدة دقيقة واحدة من الراحة.

- قم بتوصيل جسم المحرك بالمروحية وأدره في اتجاه القفل المخلق.
- قم بتشغيل الجهاز (كن حذرًا: لا تقم بتشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوحدة بأكملها وتوصيلها معًا بشكل صحيح).
- قم بإيقاف الجهاز عندما يصل الطعام إلى القوام المطلوب.
- افصل جسم المحرك عن الغطاء والغطاء عن المروحية.

ملاحظة 1: لا تعمل مع وظيفة Turbo مع هذا الملحق المرفق.

ملحق المخفقة (الشكل 3)

- يُستخدم هذا الملحق لخفق الكريمة، وخفق بياض البيض...
- قم بتوصيل المخفقة بجسم المحرك وأدرها في اتجاه القفل المخلق.
- ضع الطعام في وعاء وقم بتشغيل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج، أدر المخفقة في اتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق المخفقة وحرر جسم المحرك.

ملاحظة 1: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق المرفق، لأن ذلك قد يسبب عيوبًا في المخفقة (تدوير أسلاكها).

واقى حراري آمن

- يحتوي الجهاز على جهاز أمان يحمي الجهاز من الحرارة الزائدة.
- إذا قام الجهاز بإيقاف تشغيل نفسه ولم يعد يعمل بنفسه مرة أخرى، فافصله عن مصدر التيار الكهربائي، وانتظر لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل إعادة الاتصال. إذا لم يبدأ تشغيل الجهاز مرة أخرى، فاطلب المساعدة الفنية المعتمدة.

تنظيف

- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة مع بضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه.
- لا تستخدم المذيبات أو المنتجات التي تحتوي على درجة حموضة حمضية أو قاعدية مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تضعه تحت الماء الجاري.
- أثناء عملية التنظيف، انتبه بشكل خاص للشفرات، لأنها حادة جدًا.
- يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشكل لا محالة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج التنظيف الناعم):

- خلط العصا.
- كوب القياس.
- مفرمة (بدون غطاء).

- يجب أن يسمح وضع التصريف/التجفيف للأشياء القابلة للغسل في غسالة الأطباق أو في الحوض بتصريف الماء بسهولة. (الشكل 4)
- ثم قم بتجفيف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

خراط يدوي

PRO 1000

PRO CHEF 1000

PRO 1201

PRO CHEF 1201

PRO 1502

PRO CHEF 1502

التي لا تقل عن دقيقة واحدة. لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الجهاز لفترة أطول من اللازم.

• كمرجع في الجدول المرفق تظهر العديد من الوصفات، التي تتضمن كمية الطعام المطلوب تجهيزه، ووقت التشغيل الموصى به لإعداد كل وصفة، بالإضافة إلى وقت التشغيل الأقصى للجهاز في ظل كل حالة من ظروف التحميل هذه.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

- تأكد من إزالة جميع عيوب المنتج.
- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام الأول
- قبل استخدام المنتج للمرة الأولى، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس الطعام بالطريقة الموضحة في قسم التنظيف.
- قم بإعداد الجهاز وفقًا للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

يستخدم

- قم بتمديد سلك الإمداد بالكامل قبل توصيله.
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل/الإيقاف (B).
- حدد السرعة المطلوبة.
- العمل مع الطعام الذي تريد معالجته.

التحكم الإلكتروني في السرعة

- يمكن تنظيم سرعة الجهاز باستخدام مفتاح التحكم في منظم السرعة (أ). هذه الوظيفة مفيدة للغاية، لأنها تتيح لك تكييف سرعة الجهاز مع نوع العمل الذي يجب القيام به.

وظيفة توربو

- يحتوي الجهاز على وظيفة Turbo. من خلال تنشيط وظيفة (C) Turbo، تصبح كل قوة المحرك متاحة، وبالتالي الحصول على لمسة نهائية أكثر دقة في الملمس النهائي للمنتج.

مجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

- أوقف الجهاز عن طريق تحرير الضغط على الأزرار.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- قم بتنظيف الجهاز.

مُكَمِّلات

ملحق عما الخلاط (الشكل 1)

- يستخدم هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والمايونيز والحليب المخفوق وأغذية الأطفال والتلجج المجروش ...
- قم بتوصيل العصا بجسم المحرك وقم بتدويرها في اتجاه القفل المفلح
- ضع الطعام المراد تحضيره في كوب القياس وقم بتشغيل الجهاز.
- لمزيد من التنظيف، قم بفصل العصا وإزالتها عن طريق تدويرها في اتجاه القفل المفتوح.

ملحق التقطيع (الشكل 2)

- يستخدم هذا الملحق لتقطيع الخضار واللحوم...
- ضعي الطعام المراد تحضيره في وعاء التقطيع وأحكمي إغلاق الغطاء.

وصف

- A مقبض محدد السرعة
- B زر تشغيل / إيقاف
- C زر توربو
- D جسم المحرك
- E خراط العصا
- F كوب القياس
- G تركيب المحول (*)
- H قاطع متناوب (*)
- I خفقت (*)

(*) متوفر فقط في موديلات Pro Chef 1000 و Pro Chef 1201 و Pro Chef 1502.

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه، فيمكن أيضًا شراؤها بشكل منفصل من خدمة المساعدة الفنية.

الاستخدام والعناية

- قم بتمديد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم تركيب الأجزاء أو الملحقات بشكل صحيح أو كانت معيبة.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان فارغًا.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان زر التشغيل/الإيقاف لا يعمل.
- احترام مؤشر مستوى MAX.
- عند استخدام السوائل الساخنة، لا تملأ كوب القياس أكثر من نصفه. في جميع الأوقات، عند خلط السوائل الساخنة في كوب القياس، حدد السرعة الأبطأ على مقبض تحديد السرعة.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من عدم محاذاة الأجزاء المتحركة أو انحصارها بشكل خاطئ وتأكد من عدم وجود أجزاء مكسورة أو حالات شاذة قد تمنع الجهاز من العمل بشكل صحيح.
- استخدم الجهاز وملحقاته وأدواته وفقًا لهذه التعليمات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل المطلوب تنفيذه. قد يؤدي استخدام الجهاز لعمليات مختلفة عن تلك المقصودة إلى حدوث موقف خطير.
- لا تستخدم أبدًا السوائل المغلية.
- لا ترك الجهاز أبدًا متصلًا دون مراقبة إذا لم يكن قيد الاستخدام. وهذا يوفر الطاقة ويطيل عمر الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم الإنسان أو الحيوان.
- لا تستخدم الجهاز مع البضائع المجمدة أو تلك التي تحتوي على عظام.
- لا تستخدم الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة في كل مرة، أو قم بإجراء دورات تزيد مدتها عن 5 دقائق. في هذه الحالة، يجب دائمًا احترام فترات الراحة بين الدورات





solac

www.solac.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr