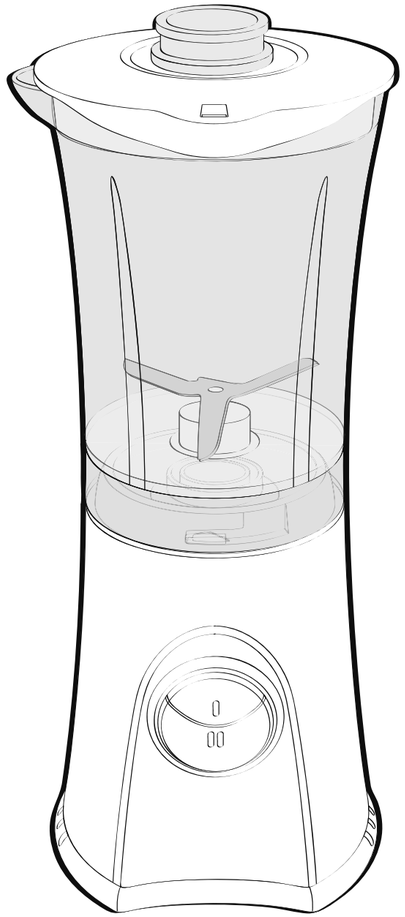
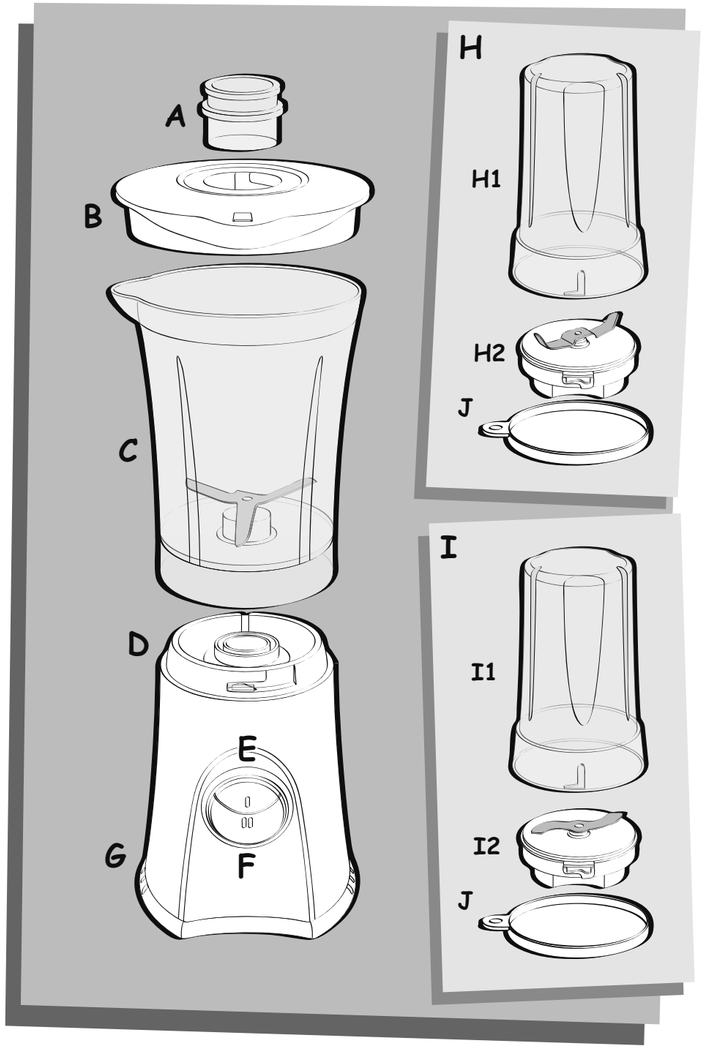
SM_BLENDER_MINI-MULTI_8080013800_Mise en page 1 04/07/14 13:45 PageC1

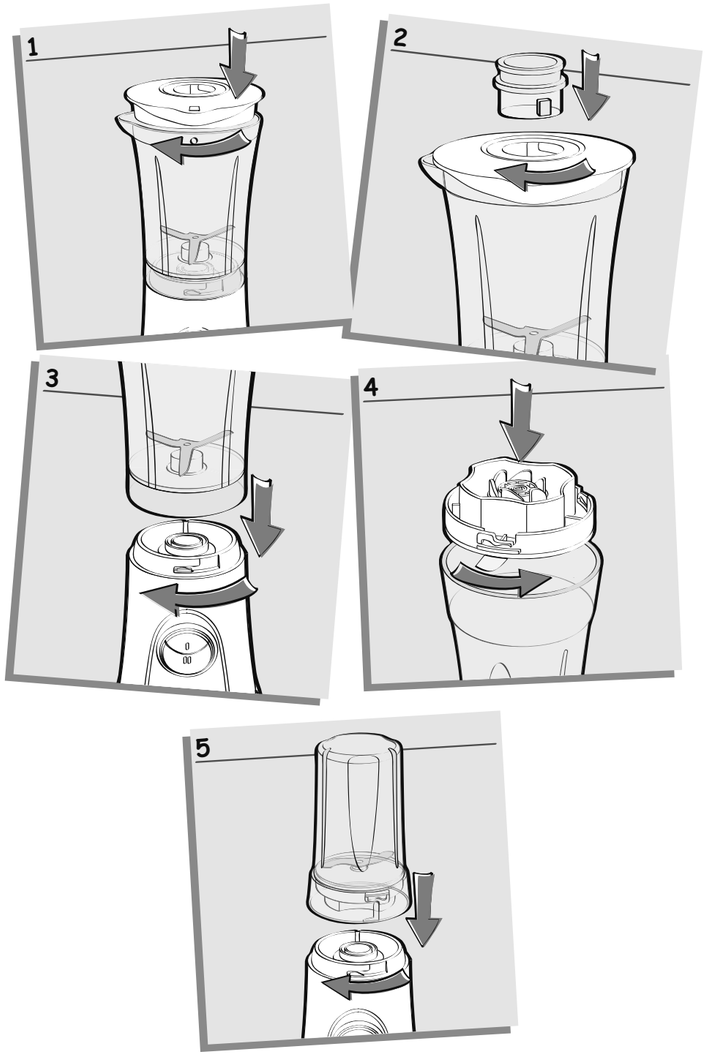
FR	1 - 2
EN	3 - 4
DE	5 - 6
NL	7 - 8
IT	9 - 10
ES	11 - 12
PT	13 - 14
EL	15 - 16
FI	17 - 18
DA	19 - 20
SV	21 - 22
NO	23 - 24
TR	25 - 27
MS	28 - 29
KO	30 - 31
TH	32 - 33
VI	34 - 35
AR	37 - 36
FA	39 - 38

Ref : 8080013800



FR
EN
DE
NL
IT
ES
PT
EL
FI
DA
SV
NO
TR
MS
KO
TH
VI
AR
FA





INTERNATIONAL GUARANTEE

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

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / **รุ่นผลิตภัณฑ์** /產品模型 /**製品番号**/제품명/ جتنمال عجرم لماك / لماك عجرم لوصحم

Retailer name & address: . . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** /零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ هناوعلا و ةئزجتلا عئابلا مسا / شروف هدرخ درس نام

Distributor stamp . . . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ ةئزجتلا عئابلا متخ /هدرخ فرو

SM_BLENDER_MINI-MULTI_8080013800_Mise en page 04/07/14 13:45 Page1

AVERTISSEMENT : Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

DESCRIPTION

- **A** Doseur
- **B** Couvercle
- **C** Bol
- **D** Verrouillage de sécurité
- **E** Bouton vitesse lente
- **F** Bouton vitesse rapide
- **G** Bloc moteur
- **H** Moulin à café (en fonction des modèles)
  - **H1.** Bol
  - **H2.** Bloc lames
- **I** Mini-hachoir (en fonction des modèles)
  - **I1.** Bol du hachoir
  - **I2.** Bloc lames
- **J** Couvercles de protection pour le bol mini-hachoir et/ou du moulin à café

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ (D)

L'appareil ne peut pas fonctionner lorsque le bol **(C)** ou les accessoires **(H ou I)** n'ont pas été correctement positionnés ou fixés sur le bloc moteur **(G)**.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires **(A, B, C, H et I)** à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur **(G)**. Voir le paragraphe « Nettoyage ». Rincez-les et séchez-les soigneusement.
- **ATTENTION : Les lames sont très coupantes, maniez-les avec précaution lors de l'utilisation ou du nettoyage de votre appareil.**
- Vérifiez que vous avez bien retiré tous les éléments d'emballage avant d'utiliser votre blender.

UTILISATION

Le blender est exclusivement conçu pour réaliser des préparations telles que les smoothies, les milk-shakes et les sauces ou encore pour mélanger des ingrédients (soupes de légumes cuits, pâte à crêpes ou à gaufres).

1. Placez les ingrédients dans le bol **(C)**. Le tableau ci-dessous indique les quantités maximales à utiliser. Ne remplissez pas le blender au-delà de ces quantités.
2. Verrouillez le couvercle **(B)** sur le bol **(C)** (Fig. 1).
3. Placez le doseur **(A)** dans son logement situé sur le couvercle et tournez-le pour le verrouiller (Fig. 2).
4. Placez le bol **(C)** sur le bloc moteur **(G)**. Verrouillez le bol **(C)** en position (Fig. 3).
5. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de vitesse lente ou rapide **(E ou F)**.
6. Maintenez fermement l'appareil avec les deux mains pendant le fonctionnement. Ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute à la fois. Après une minute d'utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de recommencer. Si l'appareil chauffe trop, laissez-le refroidir complètement avant de continuer à l'utiliser.

Ingrédients	Quantités (Max)	vitesses recommandées
Fruits (kiwis, bananes, fraises, ananas, …)	200 g	20s en V2
Légumes (tomates, avocats, …)	200 g	10s en V1 et 50s en V2
Soupes de légumes	200 g légumes cuits plus eau (facultatif)	10s en V1 et 50s en V2
Milk-shakes	100 g de fruits + 300 ml de lait	30s en V2
Noix de coco	350g + 200 ml eau	1 minute en V2

Recommandations :
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en continu pendant plus d'une minute.

- Pour ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil, insérez-les dans la cheminée du couvercle **(B)**.
- Coupez les ingrédients en petits morceaux (environ 15 mm x 15 mm) avant de les placer dans le bol **(C)**. Ne traitez pas une trop grande quantité d'ingrédients en même temps.

ATTENTION : Si des ingrédients restent coincés dans les lames, débranchez l'appareil et retirez-les à l'aide d'une spatule.

UTILISATION DU MOULIN À CAFÉ ET DU MINI-HACHOIR (H OU I) (SUIVANT LES MODÈLES)

Le moulin à café **(H)** vous permettra de :
- moudre du café (jusqu'à 80 g),
- de concasser ou de hacher des épices (piments), du riz et des fruits secs comme des amandes, des noisettes, etc.

Le mini-hachoir **(I)** vous permet de hacher des ingrédients tels que la viande (coupée en morceaux, jusqu'à 80 g), des oignons, de l'ail, du gingembre, etc.

ATTENTION : Les lames de ces accessoires (H2 ou I2) sont très tranchantes : manipulez-les avec précaution.

1. Coupez les ingrédients en petits morceaux d'environ 15 mm x 15 mm. Placez-les dans le bol du moulin à café ou du mini-hachoir **(H1 ou I1)**. Le tableau ci-dessous indique les quantités maximales à utiliser.

Ingrédients	Quantités (Max)	vitesses recommandées	Accessoire
Viande (en morceaux)	80 g	15s en V2	I
Epices (piments, poivre, etc.)	50 g	15s en V2	H
Café en grains, riz	20-80 g	30s en V2	H
Oignons	20-100 g	15s en V2	I
Ail	20-100 g	15s en V2	I

2. Placez le bloc lames du moulin à café ou du mini-hachoir **(H2 ou I2)** sur le bol correspondant **(H1 ou I1)**. Verrouillez le bloc lames en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 4).
3. Retournez le bol du moulin à café ou du mini-hachoir avec les lames. Placez l'accessoire sur le bloc moteur **(G)** et verrouillez-le en place (Fig. 5).
4. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de vitesse lente ou rapide **(E ou F)**.
5. Maintenez fermement l'appareil avec les deux mains pendant le fonctionnement. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes à la fois.
6. Les couvercles de protection **(J)** se placent sur les bols des accessoires **(H1 ou I1)** pour vous permettre de conserver vos préparations au réfrigérateur, par exemple.

NETTOYAGE

- Débranchez le mixeur et retirez tous ses accessoires.
- Les blocs lames **(H2 ou I2)** sont tranchants et doivent être manipulés avec précaution.
- Pour nettoyer le bloc moteur **(G)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Ne plongez jamais le bloc moteur **(G)** sous l'eau courante.
- Pour faciliter le nettoyage, pensez à laver les éléments amovibles à l'eau chaude savonneuse immédiatement après utilisation.
- Le bol **(C)**, le couvercle **(B)**, le doseur **(A)** et les accessoires **(H1, I1, et J)** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle, dans le panier supérieur avec le programme « ECO » ou « PEU SALE ».

EN

CAUTION: the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

DESCRIPTION

- **A** Measuring cap
- **B** Lid
- **C** Blender jug
- **D** Safety locking system
- **E** Low-speed button
- **F** High-speed button
- **G** Motor unit
- **H** Grinder accessory (depending on model)
  - **H1.** cup
  - **H2.** Blade unit
- **I** Chopper accessory (depending on model)
  - **I1.** cup
  - **I2.** Blade unit
- **J** Chopper / grinder lid seals

SAFETY LOCKING SYSTEM (D)

The appliance cannot be started if the blender jug **(C)** or the accessories **(H or I)** have not been placed or fitted correctly onto the motor unit **(G)**.

BEFORE USING YOUR BLENDER FOR THE FIRST TIME

- Before using the blender for the first time, clean all the accessories **(A, B, C, H & I)** in warm water and washing up liquid (except for the motor unit **(G)**. See "Cleaning" §). Rinse and dry them carefully.
- **CAUTION: the blades are very sharp, handle them with care when cleaning or using your appliance.**
- Ensure that all packaging has been removed before using the blender.

USING THE BLENDER

The blender can only be used for preparations such as smoothies, milk-shakes and sauces or mixing ingredients (cooked vegetable soups, waffle and pancake batter). Do not use for processing coffee beans, hard spices or grinding sugar.

1. Place the ingredients in the blender jug **(C)**. Never pour or process liquids or ingredients whose temperature is higher than 80 C. Instead cool them slightly first. Refer to the table below for the maximum quantities to be used. Do not exceed the maximum quantities stated in the table below.
2. Lock the lid **(B)** onto the blender jug **(C)** (Fig. 1).
3. Fit the measuring cap **(A)** into the opening in the lid and turn it to lock it into place. (Fig. 2).
4. Place the blender jug **(C)** onto the motor unit **(G)**. Lock the blender jug **(C)** correctly (Fig. 1).
5. Plug in the appliance and switch it on by pressing the low-speed or high-speed button **(E or F)**. The blender will not operate if the blender jug is not correctly fitted.
6. Hold the appliance firmly with both hands during operation. Do not operate the appliance for more than one minute at a time. After blending for one minute, switch off the appliance and wait for 30 minutes before blending again. If the appliance becomes hot, let it cool down before you continue using it.

Ingredients	Quantities (Max)	Recommended speeds
Fruits (kiwis, bananas, strawberries, pineapple…)	200g	20s on V2
Vegetables (tomatoes, avocado…)	200g	10s on V1 and 50s on V2
Vegetable soups	200g cooked vegetables + water (optional)	10s on V1 and 50s on V2
Milk-shakes	100g fruit + 300ml milk	30s on V2
Coconut	350g + 200 ml water	1 minute on V2

Recommendations:
- Do not operate the appliance more than one minute continuously.

• To add ingredients while the blender is in use, insert them through the feeder hole in the lid **(B)**.

• Cut the ingredients into small pieces (approx. 15mm x 15mm) before putting them in the blender jug **(C)**. Do not process a large quantity of ingredients at the same time.

CAUTION: If ingredients remain stuck to the blades, unplug the appliance and remove them with a spatula.

USING THE CHOPPER AND GRINDER ACCESSORIES (H or I) (depending on model)

The chopper accessory **(I)** allows you to chop ingredients such as meat (up to 80g cut into pieces), onions, garlic, ginger…
The grinder accessory **(H)** allows you:
- to grind coffee beans (up to 80g)
- to grind or chop various spices (chilies), rice, dried fruits and nuts such as hazelnuts, almonds.

CAUTION: Do not handle the accessory blade (H2 or I2) as they are very sharp and may cause injury.

1. Cut the ingredients into small pieces (approx. 15mm x 15mm). Place them into the chopper or grinder lid **(H1 or I1)**. Refer to the table below for the maximum quantities to be used.

Ingredients	Quantities (Max)	Recommended speeds	Accessory
Meat (cut into pieces)	80g	15s on V2	I
Spices (chilies, pepper…)	50g	15s on V2	H
Coffee beans, rice	20-80g	30s on V2	H
Onions	20-100g	15s on V2	I
Garlic	20-100g	15s on V2	I

2. Fit the chopper or grinder blade unit **(H2 or I2)** onto the chopper or grinder lid **(H1 or I1)**. Lock the blade unit by turning it clockwise (Fig. 4).
3. Turn the assembled chopper or grinder accessory upward. Place the chopper or grinder accessory onto the motor unit **(G)** and lock it (Fig. 5).
4. Plug in the appliance and switch it on by pressing the low-speed or high-speed button **(E or F)**.

The chopper or grinder will not operate unless the blade unit has been correctly fitted.
5. Hold the accessory firmly with both bands during operation. Do not operate the accessory for more than 30 seconds at a time.
6. You can store the preparation in the fridge by removing the chopper or grinder blade unit, and covering the lid with the seal **(J)**.

CLEANING

- Unplug the blender and remove all the accessories.
- Handle the blades **(H2 or I2)** with care as they are very sharp.
- Wipe the motor unit **(G)** down with a damp cloth. Dry carefully.
- Never plunge the motor unit **(G)** into running water.
- To make cleaning easier, always wash the removable parts in warm water and washing up liquid immediately after use.
- The blender jug **(C)**, the lid **(B)**, measuring cap **(A)** and the accessories **(H1, I1 & J)** may be cleaned in the dishwasher in the upper tray, only using the "ECO" or "SLIGHTLY SOILED" programme.

DE

ACHTUNG: Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie diese vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Bewahren Sie sie sorgfältig auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

BESCHREIBUNG

A Messbecher
B Deckel
C Krug des Standmixers
D Sicherheitsverschlusssystem
E Schalter für niedrige Geschwindigkeit
F Schalter für hohe Geschwindigkeit
G Motorblock
H Zubehörteil zum Mahlen (je nach Modell)
H1. Deckel
H2. Schneide
I Zubehörteil zum Hacken (je nach Modell)
I1. Deckel
I2. Schneide
J Deckel zum Schutz der Zubehörteile zum Hacken/Mahlen

SICHERHEITSVERSCHLUSSSYSTEM (D)

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Krug des Standmixers **(C)** oder die Zubehörteile **(H oder I)** nicht eingesetzt oder richtig auf den Motorblock **(G)** aufgesetzt wurden.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME IHRES STANDMIXERS

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Standmixers alle Zubehörteile **(A, B, C, H & I)** mit warmem Seifenwasser (mit Ausnahme des Motorblocks **(G)**. Siehe „Reinigung" §). Anschließend abspülen und sorgfältig trocknen.
- **VORSICHT: die Schneiden sind äußerst scharf, gehen Sie deshalb bei Reinigung und Gebrauch Ihres Geräts vorsichtig mit ihnen um.**
- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungselemente entfernt wurden, bevor Sie den Standmixer in Betrieb setzen.

GEBRAUCH DES STANDMIXERS

Der Standmixer darf nur zur Zubereitungen wie Smoothies, Milchshakes und Saucen oder zum Mischen von Zutaten (gekochte Gemüsesuppen, Waffel- und Pfannkuchenteig) verwendet werden.

1. Geben Sie die Zutaten in den Krug des Standmixers **(C)**. In der nachstehenden Liste sind die Höchstmengen aufgeführt. Füllen Sie keine diese Angaben übersteigenden Mengen in den Standmixer ein.
2. Setzen Sie den Deckel **(B)** auf den Krug des Standmixers **(C)** (Abb. 1).
3. Setzen Sie den Messbecher **(A)** in die Öffnung im Deckel ein und drehen Sie ihn, um ihn dort zu befestigen. (Abb. 2).
4. Setzen Sie den Krug des Standmixers **(C)** auf den Motorblock **(G)**. Setzen Sie den Deckel des Standmixers **(C)** korrekt auf (Abb. 1).
5. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter für niedrige oder hohe Geschwindigkeit drücken **(E oder F)**.
6. Halten Sie das Gerät während des gesamten Vorgangs mit beiden Händen fest. Das Gerät darf nicht länger als eine Minute im Dauerbetrieb laufen. Schalten Sie das Gerät nach einer Minute Mixen aus und warten Sie 15 Minuten, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät, wenn es heißläuft, abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.

Zutaten	Mengen (Max)	Empfohlene Geschwindigkeiten
Obst (Kiwis, Bananen, Erdbeeren, Ananas…)	200g	20 s auf Stufe 2
Gemüse (Tomaten, Avocados…)	200g	10 s auf Stufe 1 und 50 s auf Stufe 2
Gemüsesuppen	200g gekochtes Gemüse + Wasser	10 s auf Stufe 1 und 50 s auf Stufe 2
Milchshakes	100g Obst + 300ml Milch	30 s auf Stufe 2
Kokosnuss	350g + 200 ml Wasser	1 Minute auf Stufe 2

Hinweise:
- Das Gerät darf nicht länger als eine Minute im Dauerbetrieb laufen.

- Wenn Sie während des Betriebs des Standmixers weitere Zutaten beigeben wollen, können diese durch die Öffnung im Deckel **(B)** eingefüllt werden.
- Die Zutaten sollten in kleine Stücke von etwa 15mm x 15mm geschnitten werden, bevor man Sie in den Krug des Standmixers **(C)** füllt. Bearbeiten Sie keine zu großen Mengen an Zutaten in einem Arbeitsgang.

VORSICHT: Wenn Zutaten auf den Schneiden haften bleiben, muss das Gerät ausgesteckt und die Zutaten mit einem Spatel entfernt werden.

GEBRAUCH DER ZUBEHÖRTEILE ZUM HACKEN UND MAHLEN (H ODER I) (JE NACH MODELL)

Das Zubehörteil zum Hacken **(I)** dient zum Hacken von Lebensmitteln wie Fleisch (bis zu 80g, in Stücke geschnitten), Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer…
Das Zubehörteil zum Mahlen **(H)** dient zum:
- Mahlen von Kaffeebohnen (bis zu 80g)
- Mahlen oder Schneiden von verschiedenen Gewürzen (Paprika), Reis, Trockenobst und Nüssen wie Haselnüssen und Mandeln.

VORSICHT: Fassen Sie die Schneiden **(H2 oder I2)** nicht an, da diese äußerst scharf sind und Verletzungen hervorrufen können.

1. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke (etwa 15mm x 15mm). Führen Sie diese in den Deckel des Zubehörteils zum Hacken oder Mahlen **(H1 oder I1)** ein. In der nachstehen den Liste sind die Höchstmengen aufgeführt.

Zutaten	Höchstmengen	Empfohlene Geschwindigkeiten	Zubehörteil
Fleisch (in Stücke geschnitten)	80g	15 s auf Stufe 2	I
Gewürze (Paprika, Pfeffer…)	50g	15 s auf Stufe 2	H
Kaffeebohnen, Reis	20-80g	30 s auf Stufe 2	H
Zwiebeln	20-100g	15 s auf Stufe 2	I
Knoblauch	20-100g	15 s auf Stufe 2	I

2. Stecken Sie den Schneidenblock zum Hacken oder Mahlen **(H2 oder I2)** auf den Deckel des Zubehörteils Hacken oder Mahlen **(H1 oder I1)**. Setzen Sie den Schneidenblock durch Drehen in Uhrzeigerrichtung fest (Abb. 4).
3. Drehen Sie das zusammengesetzte Zubehörteil zum Hacken oder Mahlen nach oben. Setzen Sie das Zubehörteil zum Hacken oder Mahlen auf den Motorblock **(G)** und lassen Sie es ein rasten (Abb. 5).
4. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein, indem Sie den Schalter für niedrige oder hohe Geschwindigkeit drücken **(E oder F)**.
5. Halten Sie das Zubehörteil während des gesamten Vorgangs mit beiden Händen fest. Das Zubehörteil darf nicht länger als 30 Sekun den im Dauerbetrieb laufen.
6. Zur Aufbewahrung der Zubereitungen im Kühlschrank können die Vorratsdeckel **(J)** auf den Deckel des Zubehörteils zum Hacken oder Mahlen **(H1 oder I1)** gesetzt werden.

REINIGUNG

- Stecken Sie den Standmixer aus und nehmen Sie alle Zubehörteile ab.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Schneiden **(H2 oder I2)** um, das diese äußerst scharf sind.
- Wischen Sie den Motorblock **(G)** mit einem feuchten Tuch sauber. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Halten Sie den Motorblock **(G)** nie unter laufendes Wasser.
- Waschen Sie die abnehmbaren Teile zur leichteren Reinigung stets sofort nach der Benutzunge mit warmem Seifenwasser.
- Der Krug des Standmixers **(C)**, der Deckel **(B)**, der Messbecher **(A)** und die Zubehörteile **(H, I1 & J)** können im oberen Korb der Geschirrspülmaschine gereinigt werden; schalten Sie in diesem Fall das „ECO" oder das „LEICHT VERSCHMUTZT" Programm ein.

NL

OPGELET: De veiligheidsvoorschriften worden bij het apparaat geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar deze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt gebruiken.

BESCHRIJVING

- **A** Vulstop
- **B** Deksel
- **C** Mengbeker
- **D** Veilig vergrendelsysteem
- **E** Lage snelheidsknop
- **F** Hoge snelheidsknop
- **G** Motorblok
- **H** Maalaccessoire (afhankelijk van model)
  - **H1**. Deksel
  - **H2**. Meseenheid
- **I** Hakaccessoire (afhankelijk van model)
  - **I1**. Deksel
  - **I2**. Meseenheid
- **J** Bewaardeksels hakken/malen

VEILIG VERGRENDELSYSTEEM (D)

Het apparaat kan niet werken indien de mengbeker **(C)** of de accessoires **(H of I)** niet op hun plaats zitten of niet op juiste wijze op het motorblok **(G)** zijn gemonteerd.

VOORDAT U UW MIXER VOOR HET EERST GAAT GEBRUIKEN

- Voordat u uw mixer voor het eerst gaat gebruiken maakt u alle accessoires **(A, B, C, H & I)** in warm sop schoon (behalve het motorblok **(G)**. Zie § "Reinigen"). Spoel en droog zorgvuldig af.
- **NB: het mes is bijzonder scherp, wees voorzichtig wanneer u uw apparaat reinigt of gebruikt.**
- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal is verwijderd voordat u uw mixer gebruikt.

DE MIXER GEBRUIKEN

De mixer kan alleen worden gebruikt voor gerechten als smoothies, milkshakes en sauzen of voor het mixen van ingrediënten (groentesoepen, wafel- en pannenkoekenbeslag).

1. Plaats de ingrediënten in de mengbeker **(C)**. Kijk in de tabel voor de maximaal te gebruiken hoeveelheden. Vul de mixer niet hoger.
2. Vergrendel de deksel **(B)** op de mengbeker **(C)** (Fig. 1).
3. Plaats de vulstop **(A)** in de opening in het deksel en draai deze om hem te vergrendelen. (Fig. 2).
4. Plaats de mengbeker **(C)** op het motorblok **(G)**. Vergrendel de mengbeker **(C)** op juiste wijze (Fig. 1).
5. Steek de stekker in het stopcontact en zet de mixer aan door de lage snelheidsknop of hoge snelheidsknop in te drukken **(E of F)**.
6. Houdt het apparaat tijdens het mixen stevig met twee handen vast. Laat het apparaat niet langer dan één minuut achterelkaar werken. Nadat u de mixer één minuut heeft laten werken zet u het apparaat uit en wacht u vervolgens 30 minuten voordat u het apparaat weer aanzet. Indien het apparaat heet wordt laat u het afkoelen voordat u met mixen verder gaat.

Ingrediënten	Hoeveelheden (Max)	Aanbevolen snelheden
Fruit (kiwi's, bananen, aardbeien, ananas…)	200 g	20s in V2
Groenten (tomaten, avocado…)	200 g	10s in V1 en 50s in V2
Groentesoepen	200 g gekookte groenten + water (naar keuze)	10s in V1 en 50s in V2
Milkshakes	100 g fruit + 300 ml melk	30s in V2
Kokos	350 g + 200ml water	1 minuut in V2

Aanbevelingen:
- Laat het apparaat niet langer dan één minuut achterelkaar werken.

- Om ingrediënten toe te voegen terwijl het apparaat in gebruik is maakt u gebruik van de vulopening in het deksel **(B)**.
- Snij de ingrediënten in kleine stukken (ong. 15mm x 15mm) voordat u deze in de mengbeker **(C)** doet. Bereidt geen grote hoeveelheden ingrediënten tegelijk.

NB: Indien de ingrediënten aan het mes blijven plakken, trekt u de stekker uit het stopcontact en verwijdert u de ingrediënten met een spatel.

HET GEBRUIKEN VAN DE MAAL- EN HAKACCESSOIRES (H OF I) (AFHANKELIJK VAN MODEL)

Het hakaccessoire **(I)** maakt het mogelijk ingrediënten als vlees (tot 80 g in stukjes gesneden), uien, knoflook, gember fijn te hakken…
Het maalaccessoire **(H)** maakt het mogelijk om:
- Koffiebonen te malen (tot 80 g)
- Diverse specerijen (chilipepers), rijst, gedroogd fruit en noten zoals hazelnoten en amandelen te hakken of te malen.

NB: Kom niet met uw handen aan de messen (H2 of I2), want deze zijn bijzonder scherp en kunnen tot verwondingen leiden.

1. Snij de ingrediënten in kleine stukjes (ong. 15mm x 15mm). Voer deze in het hak- of maaldeksel **(H1 of I1)**. Kijk in de onderstaande tabel voor de maximaal te gebruiken hoeveelheden.

Ingrediënten	Max. hoeveelheid	Aanbevolen snelheden	Accessoire
Vlees (in stukjes gesneden)	80 g	15s in V2	I
Specerijen (chilipepers, peper…)	50 g	15s in V2	H
Koffiebonen, rijst	20-80 g	30s in V2	H
Uien	20-100 g	15s in V2	I
Knoflook	20-100 g	15s in V2	I

2. Bevestig de meseenheid **(H2 of I2)** op het hak- of maaldeksel **(H1 of I1)**. Vergrendel de meseenheid door deze met de wijzers van de klok mee te draaien (Fig. 4).
3. Draai het gemonteerde hak- of maalaccessoire naar boven. Plaats het hak- of maalaccessoire op het motorblok **(G)** en vergrendel deze (Fig. 5).
4. Steek de stekker in het stopcontact en zet de mixer aan door de lage snelheidsknop of hoge snelheidsknop in te drukken **(E of F)**.
5. Houdt het accessoire tijdens het malen of hakken stevig met twee handen vast. Laat het accessoire niet langer dan 30 seconden achterelkaar werken.
6. U kunt uw bereidingen in de koelkast bewaren door de beschermende deksels **(J)** op het hak- of maaldeksel te plaatsen **(H1 of I1)**.

REINIGEN

- Trek de stekker van de mixer uit het stopcontact en verwijder alle accessoires.
- Wees voorzichtig met de messen **(H2 of I2)** want deze zijn bijzonder scherp.
- Veeg het motorblok **(G)** met een vochtige doek schoon. Droog zorgvuldig af.
- Dompel het motorblok **(G)** nooit in stromend water.
- Om het reinigen gemakkelijker te maken dient u de uitneembare delen onmiddellijk na gebruik altijd met warm sop te reinigen.
- De mengbeker **(C)**, het deksel **(B)**, de vulstop **(A)** en de accessoires **(H1, I1 & J)** kunt u in de bovenste korf van de vaatwasmachine reinigen waarbij u het programma « ECO » of « LICHT VERVUILD » gebruikt.

ATTENZIONE: le precauzioni di sicurezza sono parte integrante dell'apparecchio. Leggerle attentamente prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservarle in un posto dove possano essere reperite e consultate in seguito.

DESCRIZIONE

A Ciotola di misurazione
B Coperchio
C Recipiente frullatore
D Sistema di blocco di sicurezza
E Tasto bassa-velocità
F Tasto alta-velocità
G Unità motore
H Accessorio macina (a seconda del modello)
H1. Coperchio
H2. Unità lama
I Accessorio lama (a seconda del modello)
I1. Coperchio
I2. Unità lama
J Coperchio di protezione per lama / macina

SISTEMA DI BLOCCO DI SICUREZZA (D)

L'apparecchio non può essere avviato se il recipiente frullatore **(C)** o gli accessori **(H o I)** non sono stati posizionati o inseriti correttamente sull'unità motore **(G)**.

INDICAZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO DEL FRULLATORE

- Prima di utilizzare il frullatore la prima volta, lavare tutti gli accessori **(A, B, C, H & I)** in acqua calda saponata (tranne l'unità motore **(G)**. Vedere "Pulizia"). Quindi, sciacquarli e asciugarli accuratamente.
- **ATTENZIONE: le lame sono molto affilate, maneggiarle con cautela durante la pulizia e mentre si utilizza l'apparecchio.**
- Assicurarsi che tutto l'imballaggio sia stato rimosso prima di utilizzare il frullatore.

UTILIZZO DEL FRULLATORE

Il frullatore può essere utilizzato solo per alcuni preparati, quali ad esempio smoothie, frullati e salse o per miscelare ingredienti (zuppe di verdure cotte, pastella per cialde e frittelle).

1. Versare gli ingredienti nel recipiente frullatore **(C)**. Fare riferimento alla seguente tabella per le quantità massime utilizzabili. Non versare nel frullatore quantità di ingredienti superiori a quelle indicate.
2. Chiudere il coperchio **(B)** sul recipiente frullatore **(C)** (Fig. 1).
3. Posizionare la ciotola di misurazione **(A)** nell'apertura presente nel coperchio e ruotarla per chiuderla correttamente. (Fig. 2).
4. Posizionare il recipiente frullatore **(C)** sull'unità motore **(G)**. Chiudere correttamente il recipi ente frullatore **(C)** (Fig. 1).
5. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviarlo premendo il tasto di bassa o alta ve locità **(E o F)**.
6. Mantenere saldamente l'apparecchio con entrambe le mani durante l'operazione. Non far funzionare l'apparecchio per più di un minuto di seguito. Dopo aver miscelato per un minuto, spegnere l'apparecchio e attendere 30 minuti prima di avviarlo nuovamente. Se l'apparecchio diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di continuare ad utilizzarlo.

Ingredienti	Quantità (Max)	Velocità raccomandate
Frutta (kiwi, banane, fragole, ananas…)	200g	20s in V2
Verdura (pomodori, avocado…)	200g	10s in V1 e 50s in V2
Zuppe vegetali	200g di verdure cotte + acqua (opzionale)	10s in V1 e 50s in V2
Frullati	100g di frutta + 300ml di latte	30s in V2
Noce di cocco	350g + 200 ml acqua	1 minuto in V2

Consigli:
- Non far funzionare l'apparecchio per più di un minuto di seguito.

- Per aggiungere ingredienti mentre il frullatore è in funzione, versarli attraverso il foro d'inserimento del coperchio **(B)**.
- Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi (circa 15mm x 15mm) prima di versarli nel recipiente frullatore **(C)**. Non versare nel recipiente frullatore una quantità eccessiva di ingredienti.

ATTENZIONE: Se residui di alimenti rimangono attaccati alle lame, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e rimuoverli con una spatola.

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI LAMA E MACINA (H O I) (A SECONDA DEL MODELLO)

L'accessorio lama **(I)** permette di tagliare ingredienti quali carne (fino a 80g tagliata in pezzi), cipolle, aglio, zenzero…
L'accessorio macina **(H)** consente :
- di macinare chicchi di caffé (fino a 80g)
- di macinare o sminuzzare varie spezie (chilli), riso, frutta secca come ad esempio noci, nocciole e mandorle.

ATTENZIONE: Maneggiare con estrema cautela l'accessorio lama (H2 o I2) poiché è molto affilato e potrebbe causare lesioni.

1. Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi (circa 15mm x 15mm). Versarli attraverso il coperchio dell'accessorio lama o macina **(H1 o I1)**. Fare riferimento alla seguente tabella per le quan tità massime utilizzabili.

Ingredienti	Quantità massima	velocità raccomandate	Accessorio
Carne (tagliata in pezzi)	80g	15s in V2	I
Spezie (chilli, pepe…)	50g	15s in V2	H
Chicchi di caffé, riso	20-80g	30s in V2	H
Cipolle	20-100g	15s in V2	I
Aglio	20-100g	15s in V2	I

2. Inserire l'unità lama o macina **(H2 o I2)** nel coperchio lama o macina **(H1 o I1)**. Chiudere l'unità lama ruotandola in senso orario (Fig. 4).
3. Ruotare l'accessorio lama o macina assemblato verso l'alto. Posizionare l'accessorio lama o macina sull'unità motore **(G)** e avvitarlo (Fig. 5).
4. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e avviarlo premendo il tasto di bassa o alta velocità **(E o F)**.
5. Mantenere saldamente l'apparecchio con entrambe le mani durante l'operazione. Non far funzionare l'apparecchio per oltre 30 secondi di seguito.
6. È possibile conservare i preparati nel frigo posizionando i coperchi di protezione **(J)** sul coperchio della lama o della macina **(H1 o I1)**.

PULIZIA

- Scollegare il frullatore dall'alimentazione e rimuovere tutti gli accessori.
- Maneggiare le lame **(H2 o I2)** con cautela poiché sono molto affilate.
- Pulire l'unità motore **(G)** con un panno umido. Asciugarla accuratamente.
- Non lavare l'unità motore **(G)** sotto il getto d'acqua corrente.
- Per una pulizia più semplice, lavare sempre le parti rimovibili in acqua calda saponata immediatamente dopo l'uso.
- Il recipiente frullatore **(C)**, il coperchio **(B)**, la ciotola di misurazione **(A)** e gli accessori **(H1, I1 & J)** possono essere lavati in lavastoviglie nel cestello superiore, utilizzando il programma "ECO" o "POCO SPORCO".

PRECAUCIÓN: las precauciones de seguridad forman parte del aparato. Léalas detenidamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez. Guárdelas en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.

DESCRIPCIÓN

A	Taza dosificadora
B	Tapa
C	Jarra de la batidora
D	Sistema de cierre de seguridad
E	Botón de baja velocidad
F	Botón de alta velocidad
G	Unidad del motor
H	Accesorio molinillo (dependiendo del modelo) **H1.** Tapa **H2.** Unidad de cuchillas
I	Accesorio picadora (según el modelo) **I1.** Tapa **I2.** Unidad de cuchillas
J	Tapas de conservación de la picadora / molinillo

SISTEMA DE CIERRE DE SEGURIDAD

El aparato no podrá ponerse en funcionamiento si la tapa de la jarra de la batidora **(C)** o los accesorios **(H o I)** no se han colocado o montado correctamente en la unidad del motor **(G)**.

ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA POR PRIMERA VEZ

- Antes de utilizar la batidora por primera ver, limpie todos los accesorios **(A, B, C, H & I)** con agua jabonosa tibia (excepto la unidad del motor **(G)**. Ver "Limpieza" §). Aclarar y secar cuidadosamente.
- **PRECAUCIÓN: las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado cuando las limpie o cuando utilice el aparato.**
- Asegúrese de que todo el embalaje ha sido retirado antes de utilizar la batidora.

UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

La batidora puede utilizarse únicamente para preparaciones como papillas, batidos de leche y salsas o para mezclar ingredientes (sopas de verduras ya cocidas, masa para barquillos o crepes).

1. Introduzca los ingredientes en la jarra batidora **(C)**. Dirigirse a la tabla que figura a continuación para ver las cantidades máximas que se pueden utilizar. No llene la batidora con cantidades superiores.
2. Cierre con la tapa **(B)** la jarra de la batidora **(C)** (Fig. 1).
3. Coloque la taza medidora **(A)** en la abertura de la tapa y gírela para bloquearla en su sitio. (Fig. 2).
4. Coloque la jarra de la batidora **(C)** en la unidad del motor **(G)**. Bloquee la jarra de la batidora **(C)** correctamente (Fig. 1).
5. Enchufe el aparato y póngalo en funcionamiento presionando el botón de baja velocidad o alta velocidad **(E o F)**.
6. Sujete el aparato firmemente con las dos manos mientras realiza esta operación. No mantenga el aparato funcionando más de un minuto de cada vez. Después de batir durante un minuto, apague el aparato y espere 30 minutos antes de volver a utilizarlo. Si el aparato se calienta, deje que se enfríe antes de continuar utilizándolo.

Ingredientes	Cantidades (Máx.)	Velocidades recomendadas
Frutas (kiwis, plátanos, fresas, piña...)	200g	20 s en V2
Verduras (tomates, aguacate…)	200g	10 s en V1 y 50 s en V2
Sopas de verduras	200g verduras ya cocidas + agua (opcional)	10 s en V1 y 50 s en V2
Batidos de leche	100g fruta + 300ml leche	30 s en V2
Nuez de coco	350 g + 200 ml de agua	1 minuto en V2

Recomendaciones:
- No mantenga funcionando el aparato más de un minuto seguido.

- Para añadir ingredientes mientras la batidora está en funcionamiento, introdúzcalos a través del orifico de la tapa **(B)**.
- Corte los ingredientes en trozos pequeños (15mm x 15mm aproximadamente) antes de introducirlos en la jarra de la batidora **(C)**. No procese grandes cantidades de ingredientes al mismo tiempo.

PRECAUCIÓN: Si los ingredientes se quedaran atascados en las cuchillas, desconecte el aparato y retírelos con una espátula.

UTILIZACIÓN DE LA PICADORA Y EL MOLINILLO (H O I) (DEPENDIENDO DEL MODELO)

El accesorio picadora **(I)** le permite picar ingredientes como carne (hasta 80g cortados en trocitos), cebolla, ajo, jengibre…
El accesorio molinillo **(H)** le permite:
- Para moler granos de café (hasta 80g)
- Para moler o picar varias especias (chiles), arroz, frutas secas y nueces como avellanas, almendras.

PRECAUCIÓN: Nunca maneje el accesorio de las cuchillas (H2 o I2) ya que están muy afiladas y podría cortarse.

1. Corte los ingredientes en piezas pequeñas (15mm x 15mm aproximadamente), introdúzcalos a través del orificio de la tapa de la picadora o el molinillo **(H1 o I1)**. Dirigirse a la tabla que figura a continuación para ver las cantidades máximas que se pueden utilizar.

Ingredientes	Cantidad Máx.	Velocidades recomendadas	Accesorio
Carne (cortada en trocitos)	80g	15 s en V2	I
Especias (chiles, pimienta…)	50g	15 s en V2	H
Café, arroz	20-80g	30 s en V2	H
Cebolla	20-100g	15 s en V2	I
Ajo	20-100g	15 s en V2	I

2. Coloque la unidad de cuchillas de la picadora o del molinillo **(H2 o I2)** en la tapa de la picadora o del molinillo **(H1 o I1)**. Cierre la unidad de cuchillas girándola en el sentido de las agujas de reloj. (Fig. 4).
3. Gire la picadora o el molinillo ya montado hacia arriba. Coloque el accesorio picadora o molinillo en el bloque motor **(G)** y ciérrelo (Fig. 5).
4. Enchufe el aparato y póngalo en funcionamiento presionando el botón de baja velocidad o alta velocidad **(E o F)**.
5. Sujete el accesorio con las dos manos durante el funcionamiento. No mantenga el accesorio funcionando más de 30 segundos de cada vez.
6. Puede conservar sus preparaciones en el frigorífico colocando las tapas de conservación **(J)** en la tapa de la picadora o del molinillo **(H1 o I1)**.

LIMPIEZA

- Desenchufe la batidora y retire todos los accesorios.
- Maneje las cuchillas **(H2 o I2)** con cuidados ya que están muy afiladas.
- Frote el bloque motor **(G)** con un paño húmedo. Seque cuidadosamente.
- Nunca coloque el bloque motor **(G)** bajo el agua del grifo.
- Para facilitar la limpieza, lave siempre las partes extraíbles con agua jabonosa templada inmediatamente después de utilizarlas.
- La jarra de la batidora **(C)**, la tapa **(B)**, la taza medidora **(A)** y los accesorios **(H1, I1 & J)** pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas, utilizando el programa "ECO" o "POCO SUCIO".

ATENÇÃO: As medidas de segurança fazem parte integrante do aparelho. Leia-as atentamente antes de utilizar o novo aparelho pela primeira vez. Guarde-as para futuras utilizações.

DESCRIÇÃO

A Copo doseador
B Tampa
C Copo liquidificador
D Sistema de bloqueio de segurança
E Botão de velocidade baixa
F Botão de velocidade alta
G Unidade do motor
H Acessório da trituradora (consoante o modelo)
H1. Tampa
H2. Unidade da lâmina
I Acessório da picadora (consoante o modelo)
I1. Tampa
I2. Unidade da lâmina
J Tampas de conservação da picadora / trituradora

SISTEMA DE BLOQUEIO DE SEGURANÇA (D)

O aparelho não pode começar a funcionar se o copo liquidificador **(C)** ou os acessórios **(H ou I)** não forem correctamente colocados ou encaixados na unidade do motor **(G)**.

ANTES DE UTILIZAR A LIQUIDIFICADORA PELA PRIMEIRA VEZ

- Antes de utilizar a liquidificadora pela primeira vez, limpe todos os acessórios **(A, B, C, H e I)** com água quente e um pouco de detergente para a loiça (excepto a unidade do motor **(G)**. Consulte o parágrafo "Limpeza". Passe-os por água e seque cuidadosamente.
- **CUIDADO: as lâminas são extremamente afiadas; manuseie-as com cuidado ao limpar ou utilizar o aparelho.**
- Certifique-se que todas as embalagens foram retiradas antes de utilizar a liquidificadora.

UTILIZAR A LIQUIDIFICADORA

A liquidificadora dever apenas ser utilizada para preparações como batidos e molhos ou para misturar ingredientes (sopas de legumes, waffles e massa para panquecas).

1. Coloque os ingredientes no copo liquidificador **(C)**. Consulte a tabela abaixo para as quantidades máximas. Não encha o copo liquidificador com quantidades superiores.
2. Fixe a tampa **(B)** ao copo liquidificador **(C)** (Fig. 1).
3. Coloque o copo doseador **(A)** na abertura da tampa e rode-o para fixá-lo (Fig. 2).
4. Coloque o copo liquidificador **(C)** na unidade do motor **(G)**. Bloqueie correctamente o copo liquidificador **(C)** (Fig. 1).
5. Ligue o aparelho à corrente e coloque-o em funcionamento carregando no botão de velocidade baixa ou velocidade alta **(E ou F)**.
6. Segure o aparelho com firmeza com as duas mãos durante o funcionamento. Não coloque o aparelho a funcionar mais do que um minuto em continuo. Depois de misturar durante um minuto em continuo, desligue o aparelho e aguarde durante 30 minutos antes de misturar de novo. Se o aparelho ficar quente, deixe-o arrefecer antes de continuar a utilizá-lo.

Ingredientes	Quantidades (máx.)	velocidades recomendadas
Fruta (kiwis, bananas, morangos, ananás…)	200 g	20 s em V2
Legumes (tomate, abacate…)	200 g	10 s em V1 e 50 s em V2
Sopas de legumes	200 g de legumes cozidos + água (opcional)	10 s em V1 e 50 s em V2
Batidos	100 g de fruta + 300 ml de leite	30 s em V2
Coco	350 g + 200 ml de água	1 minuto em V2

Recomendações:
- Não utilize o aparelho mais de um minuto continuamente.

- Para adicionar ingredientes enquanto a liquidificadora está a ser utilizada, insira-os através do orifício que se encontra na tampa **(B)**.

- Corte os ingredientes em pedaços pequenos (aprox. 15 mm x 15 mm) antes de os colocar no copo liquidificador **(C)**. Não processe uma grande quantidade de ingredientes de cada vez.

CUIDADO: se os ingredientes ficarem colados às lâminas, desligue o aparelho e retire-os com uma espátula.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS DA PICADORA E TRITURADORA (H OU I) (CONSOANTE O MODELO)

O acessório da picadora **(I)** permite-lhe picar ingredientes como carne (até 80 g cortada em pedaços), cebolas, alho, gengibre…

O acessório da trituradora **(H)** permite-lhe:
- triturar grãos de café (até 80 g)
- triturar ou picar especiarias variadas (pimentos), arroz, frutos secos e frutos de casca rija, como avelãs e amêndoas.

CUIDADO: não manuseie as lâminas do acessório (H2 ou I2), na medida em que são extremamente afiadas e podem causar ferimentos.

1. Corte os ingredientes em pedaços pequenos (aprox. 15 mm x 15 mm). Introduza-os através da tampa da picadora ou da trituradora **(H1 ou I1)**. Consulte a tabela abaixo para as quantidades máximas

UTILIZAR A LIQUIDIFICADORA

Ingredientes	Quantidade máxima	Velocidades recomendadas	Acessório
Carne (cortada aos pedaços)	80 g	15 s em V2	I
Especiarias (pimentos, pimenta…)	50 g	15 s em V2	H
Grãos de café, arroz	20-80 g	30 s em V2	H
Cebola	20-100 g	15 s em V2	I
Alho	20-100 g	15 s em V2	I

2. Encaixe a unidade da lâmina da picadora ou trituradora **(H2 ou I2)** na tampa da picadora ou trituradora **(H1 ou I1)**. Bloqueie a unidade da lâmina rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 4).
3. Vire o acessório da picadora ou trituradora para cima. Coloque o acessório da picadora ou trituradora na unidade do motor **(G)** e bloqueie-o (Fig. 5).
4. Ligue o aparelho à corrente e coloque-o em funcionamento carregando no botão de velocidade baixa ou velocidade alta **(E ou F)**.
5. Segure no aparelho com firmeza com as duas mãos durante o funcionamento. Não opere o acessório durante mais de 30 segundos de cada vez.
6. Pode guardar as preparações no frigorífico colocando as tampas de conservação **(J)** na tampa da picadora ou trituradora **(H1 ou I1)**.

LIMPEZA

- Desligue a liquidificadora da corrente e retire todos os acessórios.
- Manuseie as lâminas **(H2 ou I2)** com cuidado, na medida em que são extremamente afiadas.
- Limpe a unidade do motor **(G)** com um pano húmido. Seque cuidadosamente.
- Nunca mergulhe a unidade do motor **(G)** em água.
- Para facilitar a operação de limpeza, lave sempre as peças amovíveis em água quente com um pouco de detergente para a loiça imediatamente após a sua utilização.
- O copo liquidificador **(C)**, a tampa **(B)**, o copo doseador **(A)** e os acessórios **(H, I e J)** podem ser lavados na máquina da loiça, no cesto de cima, utilizando o programa "ECO" (económico) ou "SLIGHTLY DIRTY" (ligeiramente sujo).

ΠΡΟΣΟΧΗ: οι προφυλάξεις ασφαλείας αποτελούν μέρος της συσκευής. Διαβάστε τις προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη νέα σας συσκευή για πρώτη φορά. Φυλάξτε τις σε σημείο όπου θα μπορείτε να τις βρείτε εύκολα και να τις συμβουλευτείτε στο μέλλον.

Περιγραφή

A Κύπελλο δοσομέτρησης
B Καπάκι
C Κανάτα μπλέντερ
D Σύστημα ασφάλισης
E Κουμπί χαμηλής έντασης
F Κουμπί υψηλής έντασης
G Μονάδα μοτέρ
H Εξάρτημα άλεσης (ανάλογα με το μοντέλο)
H1. Καπάκι
H2. μονάδα λεπίδας
I Εξάρτημα κοπής (ανάλογα με το μοντέλο)
I1. Καπάκι
I2. μονάδα λεπίδας
J Καπάκια διατήρησης εξαρτημάτων κοπής / άλεσης

Σύστημα ασφάλισης (D)

Δεν είναι δυνατή η έναρξη λειτουργίας της συσκευής εάν η κανάτα του μπλέντερ **(C)** ή τα εξαρτήματα **(H ή I)** δεν έχουν τοποθετηθεί ή προσαρτηθεί σωστά πάνω στη μονάδα μοτέρ **(G)**.

Πριν από την πρώτη χρήση του μπλέντερ

- Προτού χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας για πρώτη φορά, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα **(A, B, C, H & I)** με ζεστό νερό και σαπουνάδα (εκτός από τη μονάδα μοτέρ **(G)**. Ανατρέξτε στην ενότητα "Καθαρισμός"). Ξεπλύνετε και σκουπίστε τα με προσοχή.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές, να τις χειρίζεστε με προσοχή κατά τον καθαρισμό ή τη χρήση της συσκευής.**
- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί όλη η συσκευασία πριν από τη χρήση του μπλέντερ.

Χρήση του μπλέντερ

Το μπλέντερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για την παρασκευή μειγμάτων όπως χυμοί φρούτων (smoothies), μιλκ-σέικ και σάλτσες ή για την ανάμειξη συστατικών (σούπες με βρασμένα λαχανικά, μείγμα για βάφλες ή τηγανίτες).

1. Τοποθετήστε τα συστατικά στην κανάτα του μπλέντερ **(C)**. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε. Μην υπερβείτε τις ποσότητες αυτές.
2. Ασφαλίστε το καπάκι **(B)** στην κανάτα του μπλέντερ **(C)** (Εικ. 1).
3. Τοποθετήστε το κύπελλο δοσομέτρησης **(A)** στο άνοιγμα του καπακιού και περιστρέψτε το για να ασφαλίσει στη θέση του. (Εικ. 2).
4. Τοποθετήστε την κανάτα του μπλέντερ **(C)** πάνω στη μονάδα μοτέρ **(G)**. Ασφαλίστε την κανάτα του μπλέντερ **(C)** σωστά (Εικ. 1).
5. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και ενεργοποιήστε την πατώντας το κουμπί χαμηλής ή υψηλής έντασης **(E ή F)**.
6. Κρατήστε τη συσκευή σταθερά με τα δύο σας χέρια κατά τη λειτουργία. Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από ένα λεπτό ανά φορά. Μετά από ανάμειξη ενός λεπτού, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε για 30 λεπτά προτού τη χρησιμοποιήσετε για ανάμειξη εκ νέου. Εάν η συσκευή ζεσταθεί, αφήστε τη να κρυώσει προτού συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε.

Συστατικά	Ποσότητες (Μεγ.)	Συνιστώμενες ταχύτητες
Φρούτα (ακτινίδια, μπανάνες, φράουλες, ανανάς…)	200 γρ.	20 δεύτερα σε V2
Λαχανικά (ντομάτες, αβοκάντο…)	200 γρ.	10 δεύτερα σε V1 και 50 δεύτερα σε V2
Σούπες λαχανικών	200 γρ. βρασμένων λαχανικών + νερό (προαιρετικά)	10 δεύτερα σε V1 και 50 δεύτερα σε V2
Μιλκ-σέικ	100 γρ. φρούτων + 300 ml γάλακτος	30 δεύτερα σε V2
Ινδική καρύδα	350g + 200 ml νερό	1 λεπτό σε V2

Υποδείξεις:
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από ένα λεπτό ανά φορά.

• Για να προσθέσετε συστατικά ενώ το μπλέντερ βρίσκεται σε λειτουργία, εισαγάγετέ τα μέσω του στομίου τροφοδοσίας που βρίσκεται στο καπάκι **(B)**.
• Κόψτε τα συστατικά σε μικρά κομμάτια (περίπου 15 mm x 15 mm) προτού τα τοποθετήσετε στην κανάτα του μπλέντερ **(C)**. Μη θέτετε σε επεξεργασία μεγάλες ποσότητες συστατικών ταυτόχρονα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν τα συστατικά παραμείνουν κολλημένα στις λεπίδες, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφαιρέστε τα με μια σπάτουλα.

Χρήση των εξαρτημάτων κοπής και άλεσης (H ή I) (ανάλογα με το μοντέλο)

Το εξάρτημα κοπής **(I)** σας επιτρέπει να ψιλοκόβετε συστατικά όπως το κρέας (έως 80 γρ. κομμένα σε κομμάτια), κρεμμύδια, σκόρδο, πιπερόριζα…
Το εξάρτημα άλεσης **(H)** σας επιτρέπει:
- την άλεση κόκκων καφέ (έως 80 γρ.)
- την άλεση ή ψιλοκόψιμο μπαχαρικών (τσίλι), ρυζιού, αποξηραμένων φρούτων και ξηρών καρπών όπως λ.χ. φουντούκια, αμύγδαλα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ακουμπάτε τη λεπίδα του εξαρτήματος (H2 ή I2) καθώς είναι πολύ αιχμηρή και ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμό.

1. Κόψτε τα συστατικά σε μικρά κομμάτια (περίπου 15 mm x 15 mm). Εισαγάγετέ τα στο καπάκι του εξαρτήματος κοπής ή άλεσης **(H1 ή I1)**. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε

Συστατικά	Μέγ. ποσότητα	Συνιστώμενες ταχύτητες	Εξάρτημα
Κρέας (κομμένο σε κομμάτια)	80 γρ.	15 δεύτερα σε V2	I
Μπαχαρικά (τσίλι, πιπέρι…)	50 γρ.	15 δεύτερα σε V2	H
Κόκκοι καφέ, ρύζι	20-80 γρ.	30 δεύτερα σε V2	H
Κρεμμύδια	20-100 γρ.	15 δεύτερα σε V2	I
Σκόρδο	20-100 γρ.	15 δεύτερα σε V2	I

2. Προσαρτήστε τη μονάδα λεπίδας κοπής ή άλεσης **(H2 ή I2)** στο καπάκι του εξαρτήματος κοπής ή άλεσης **(H1 ή I1)**. Ασφαλίστε τη μονάδα λεπίδας περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα (Εικ. 4).
3. Γυρίστε όλο το εξάρτημα κοπής ή άλεσης προς τα πάνω. Τοποθετήστε το εξάρτημα κοπής ή άλεσης πάνω στη μονάδα μοτέρ **(G)** και ασφαλίστε τη (Εικ. 5).
4. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και ενεργοποιήστε την πατώντας το κουμπί χαμηλής ή υψηλής έντασης **(E ή F)**.
5. Κρατήστε το εξάρτημα σταθερά με τα δύο σας χέρια κατά τη λειτουργία. Μην αφήνετε το εξάρτημα να λειτουργεί για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα ανά φορά.
6. Μπορείτε να φυλάξετε τα μείγματα που έχετε ετοιμάσει στο ψυγείο τοποθετώντας τα καπάκια διατήρησης **(J)** στο καπάκι του εξαρτήματος κοπής ή άλεσης **(H1 ή I1)**.

Καθαρισμός

• Αποσυνδέστε το μπλέντερ από το ρεύμα και αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.
• Να χειρίζεστε τις λεπίδες **(H2 or I2)** με προσοχή, καθώς είναι πολύ αιχμηρές.
• Καθαρίστε τη μονάδα μοτέρ **(G)** με ένα βρεγμένο πανί. Σκουπίστε τη προσεκτικά.
• Ποτέ μην τοποθετείτε τη μονάδα μοτέρ **(G)** κάτω από τρεχούμενο νερό.
• Για πιο εύκολο καθαρισμό, να πλένετε πάντα τα αφαιρούμενα μέρη με ζεστό νερό και σαπουνάδα αμέσως μετά από τη χρήση.
• Η κανάτα του μπλέντερ **(C)**, το καπάκι **(B)**, το κύπελλο δοσομέτρησης **(A)** και τα εξαρτήματα **(H1, I1 & J)** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων στο επάνω επίπεδο, με χρήση των προγραμμάτων πλύσης “ECO” ή “SLIGHTLY DIRTY” (Ελαφρώς βρώμικα).

HUOMIO: Turvaohjeet ovat osa laitetta. Lue ne huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran. Säilytä ohjeita paikassa, josta löydät ne, jotta voit tutustua niihin myöhemmin.

KUVAUS

A	Mittakuppi	H	Jauhinlisälaite (mallista riippuen)
B	Kansi		H1. Kansi
C	Sekoituskulho		H2. teräyksikkö
D	Turvalukitusjärjestelmä	I	Silppuamislisälaite (mallista riippuen)
E	Hidas käyttönäppäin		I1. Kansi
F	Nopea käyttönäppäin		I2. teräyksikkö
G	Moottoriyksikkö	J	Silppurin / jauhimen säilytyskannet

TURVALUKITUSJÄRJESTELMÄ (D)

Laitetta ei saa käynnistää, jos sekoituskulhoa (C) tai lisälaitteita (H tai I) ei ole asennettu tai kiinnitetty kunnolla moottoriyksikköön (G).

ENNEN SEKOITTIMEN KÄYTTÖÄ ENSIMMÄISTÄ KERTAA

- Ennen sekoittimen käyttöä ensimmäistä kertaa kaikki lisälaitteet (A, B, C, H & I) on puhdistettava lämpimässä saippuavedessä (lukuun ottamatta moottoriyksikköä (G). Katso osaa "Puhdistus"). Huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti.
- **VARO: terät ovat hyvin teräviä, käsittele niitä varovasti puhdistaessasi ja käyttäessäsi laitetta.**
- Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on otettu pois ennen sekoittimen käyttöä.

SEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Sekoitinta voi käyttää vain sellaisille valmisteille kuten smoothie-, milkshake -juomat ja kastikkeet tai eri ainesten sekoittamiseen (keitetyistä vihanneksista valmistettavat keitot, vohveli- ja pannukakkutaikinoiden sekoittamiseen).

1. Laita ainekset sekoituskulhoon (C). Katso alla olevasta taulukosta käytettävät maksimiannokset. Älä täytä sekoitinta yli näiden määrien.
2. Lukitse kansi (B) sekoituskulholle (C) (Kuva 1).
3. Laita mittakuppi (A) kannen aukkoon ja käännä sitä lukitaksesi sen paikoilleen. (Kuva 2).
4. Laita sekoituskulho (C) moottoriyksikölle (G). Lukitse sekoituskulho (C) kunnolla (Kuva 1).
5. Kytke laite sähköverkkoon ja käynnistä se painamalla hidasta tai nopeaa käyttönäppäintä (E tai F).
6. Pitele laitetta vakaasti molemmilla käsillä käytön aikana. Älä käytä laitetta yli minuuttia kerrallaan. Kun olet sekoittanut minuutin ajan, sammuta laite ja odota 30 minuuttia ennen sekoittamisen jatkamista. Jos laite kuumenee, anna sen jäähtyä ennen käytön jatkamista.

Ainekset	Määrät (Maksimi)	Suositusnopeudet
Hedelmät (kiwit, banaanit, mansikat, ananas…)	200g	20 sekuntia nopeudella 2
Vihannekset (tomaatit, avokado…)	200g	10 sekuntia nopeudella 1 ja 50 sekuntia nopeudella 2
Vihanneskeitot	200g keitettyjä vihanneksia + vettä (valinnainen)	10 sekuntia nopeudella 1 ja 50 sekuntia nopeudella 2
Milkshake-juomat	100g hedelmiä + 300ml maitoa	30 sekuntia nopeudella 2
Kookospähkinä	350 g + 200 ml vettä	1 minuutti nopeudella 2

Suosituksia:
- Älä käytä laitetta yli minuuttia yhtä mittaa.

- Lisää aineet vähitellen sekoittimen ollessa käytössä, laita ne sen sisään kannen **(B)** syöttöaukon kautta.
- Leikkaa aineet pieniksi palasiksi (noin 15mm x 15mm) ennen niiden laittamista sekoituskulhoon **(C)**. Älä käsittele suurta määrää aineita kerrallaan.

VARO: Jos aineet jäävät kiinni teriin, laite on irrotettava sähköverkosta ja ne on poistettava lastalla.

JAUHIN- JA SILPPUAMISLISÄLAITTEIDEN KÄYTTÖ (H TAI I) (MALLISTA RIIPPUEN)

Silppuamislisälaitteen **(I)** avulla voi silputa aineksia kuten lihaa (enintään 80g kuutioituna), sipuleita, valkosipulia, inkiväärіä…
Jauhinlisälaitteen **(H)** avulla voit:
- Jauhaa kahvipapuja (enintään 80g)
- Jauhaa ja silputa erilaisia mausteita (chili), riisiä, kuivattuja hedelmiä ja pähkinöitä, kuten hasselpähkinöitä, manteleita.

VARO: Älä koske lisälaitteen terään (H2 tai I2), sillä ne ovat hyvin teräviä ja voit loukata itsesi.

1. Leikkaa ainekset pieniksi palasiksi (noin 15mm x 15mm). Laita ne silppurin tai jauhimen kanteen **(H1 tai I1)**. Katso käytettävät maksimimäärät alla olevasta taulukosta

Aineet	Maksimimäärä	Suositusnopeudet	Lisälaite
Liha (kuutioitu)	80g	15 sekuntia nopeudella 2	I
Mausteet (chili, pippuri…)	50g	15 sekuntia nopeudella 2	H
Kahvipavut, riisi	20-80g	30 sekuntia nopeudella 2	H
Sipulit	20-100g	15 sekuntia nopeudella 2	I
Valkosipuli	20-100g	15 sekuntia nopeudella 2	I

2. Laita silppurin tai jauhimen teräyksikkö **(H2 tai I2)** silppurin tai jauhimen kannelle **(H1 tai I1)**. Lukitse teräyksikkö kääntämällä sitä myötäpäivään (Kuva 4).
3. Käännä koottu silppuri tai jauhin ylös. Laita silppuri- tai jauhinlisälaite moottoriyksikölle **(G)** ja lukitse se (Kuva 5).
4. Kytke laite sähköverkkoon painamalla hidasta tai nopeaa käyttönäppäintä **(E tai F)**.
5. Pitele lisälaitetta tukevasti molemmilla käsillä käytön aikana. Älä käytä lisälaitetta yli 30 sekuntia kerrallaan.
6. Voit säilyttää valmisteesi jääkaapissa laittamalla säilytyskannen **(J)** silppurin tai jauhimen kannelle **(H1 tai I1)**.

PUHDISTUS

- Irrota sekoitin pistorasiasta ja ota kaikki lisälaitteet pois.
- Käsittele teriä **(H2 tai I2)** varovasti, sillä ne ovat hyvin teräviä.
- Pyyhi moottoriyksikkö **(G)** kostealla kankaalla. Kuivaa huolella.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä **(G)** juoksevaan veteen.
- Jotta puhdistus olisi helpompaa, pese irrotettavat osat aina lämpimässä saippuavedessä heti käytön jälkeen.
- Sekoituskulho **(C)**, kansi **(B)**, mittakuppi **(A)** ja lisälaitteet **(H, I1 & J)** voi pestä astianpesukoneessa ylätasolla, käytä "EKO"- tai "VAIN VÄHÄN LIKAISTA" -ohjelmaa.

DA

ADVARSEL: Sikkerhedsanvisningerne er en del af apparatet. Læs dem omhyggeligt igennem, inden det nye apparat tages i brug første gang. Opbevar dem et sted, hvor du senere kan finde og bruge dem.

BESKRIVELSE

A	Målebæger
B	Låg
C	Blenderskål
D	Sikkerhedssystem
E	Lav hastighed
F	Høj hastighed
G	Motorenhed
H	Kværnudstyr (afhængig af model)
	H1. Låg
	H2. Enhed med knive
I	Hakkeudstyr (afhængig af model)
	I1. Låg
	I2. Enhed med knive
J	Tætsluttende låg til hakke- / kværnudstyr

SIKKERHEDSSYSTEM (D)

Apparatet kan ikke starte, hvis blenderskålen **(C)** eller et tilbehør **(H eller I)** ikke er placeret eller blokeret korrekt på motorenheden **(G)**.

FØR BLENDEREN TAGES I BRUG FØRSTE GANG

- Før blenderen tages i brug første gang, skal alle tilbehørsdelene **(A, B, C, H & I)** rengøres i varmt sæbevand (undtagen motorenheden **(G)**. Se afsnittet "Rengøring"). Skyl dem og tør dem omhyggeligt af.
- **OBS: Knivene er meget skarpe, håndter dem forsigtigt under rengøring eller under brug af apparatet.**
- Sørg for at al emballage er fjernet, før blenderen tages i brug.

BRUG AF BLENDEREN

Blenderen kan kun bruges til tilberedninger såsom smoothies, milkshakes og saucer eller til at mikse ingredienser (kogte grønsager til suppe, dej til vafler eller pandekager).

1. Kom ingredienserne ned i blenderskålen **(C)**. De maksimale mængder, man må bruge, er anført i skemaet nedenfor. Forsøg ikke at blende større mængder.
2. Bloker låget **(B)** på blenderskålen **(C)** (Fig. 1).
3. Placer målebægeret **(A)** i lågets åbning og drej det på plads. (Fig. 2).
4. Placer blenderskålen **(C)** på motorenheden **(G)**. Bloker blenderskålen **(C)** korrekt (Fig. 1).
5. Sæt apparatets stik i og start det ved at trykke på knappen for lav hastighed eller høj hastighed **(E eller F)**.
6. Hold apparatet godt fast med begge hænder, mens det fungerer. Lad ikke apparatet fungere i over et minut i træk. Når du har blendet i et minut, skal du slukke for apparatet og vente i 30 minutter, før du blender igen. Hvis apparatet bliver varmt, lad det køle af, før du fortsætter med at bruge det.

Ingredienser	Mængder (Max)	Anbefalede hastigheder
Frugter (kiwifrugter, bananer, jordbær, ananas…)	200g	20 sek. på niveau 2
Grønsager (tomater, avocados…)	200g	10 sek. på niveau 1 og 50 sek. på niveau 2
Grønsagssupper	200g kogte grønsager + vand (valgfrit)	10 sek. på niveau 1 og 50 sek. på niveau 2
Milkshakes	100g frugt + 300ml mælk	30 sek. på niveau 2
Kokosnød	350 g + 200 ml vand	1 minut på niveau 2

Anbefalinger:
- Lad ikke apparatet køre uafbrudt i over et minut.

- Man kan tilsætte ingredienser, mens blenderen kører, ved at føre dem ned gennem åbningen i låget **(B)**.
- Skær ingredienserne i små tern (ca. 15mm x 15mm), før de kommes ned i blenderskålen **(C)**. Forarbejd ikke for store mængder ingredienser ad gangen.

OBS: Hvis ingredienserne bliver siddende i knivene, tag apparatets stik ud og fjern dem med en skraber.

BRUG AF HAKKEUDSTYRET OG KVÆRNUDSTYRET (H ELLER I) (AFHÆNGIG AF MODEL)

Med hakkeudstyret **(I)** kan man hakke ingredienser som f.eks. kød (op til 80g skåret i tern), løg, hvidløg, ingefær…
Med kværnudstyret **(H)** kan man:
- male kaffebønner (op til 80g)
- male eller hakke forskellige krydderier (chilier), ris, tørrede frugter og nødder såsom hasselnødder, mandler.

OBS: Tag ikke fat om knivene (H2 eller I2), da de er meget skarpe og kan forårsage snitsår.

1. Skær ingredienserne i små tern (ca. 15mm x 15mm). Før dem ned gennem hakkeudstyrets eller kværnudstyrets låg **(H1 eller I1)**. De maksimale mængder, man må bruge, er anført i skemaet nedenfor.

Ingredienser	Max. mængde	Anbefalede hastigheder	Tilbehørsdel
Kød (skåret i tern)	80g	15 sek. på niveau 2	I
Krydderier (chilier, peber…)	50g	15 sek. på niveau 2	H
Kaffebønner, ris	20-80g	30 sek. på niveau 2	H
Løg	20-100g	15 sek. på niveau 2	I
Hvidløg	20-100g	15 sek. på niveau 2	I

2. Sæt hakkeudstyrets eller kværnudstyrets enhed med knive **(H2 eller I2)** på hakkeudstyrets eller kværnudstyrets låg **(H1 eller I1)**. Bloker enheden med knive ved at dreje den med uret (Fig. 4).
3. Vend det samlede hakkeudstyr eller kværnudstyr om. Sæt hakkeudstyret eller kværnudstyret på motorenheden **(G)** og bloker det (Fig. 5).
4. Sæt apparatets stik i og start det ved at trykke på knappen for lav hastighed eller høj hastighed **(E eller F)**.
5. Hold apparatet godt fast med begge hænder, mens det fungerer. Lad ikke apparatet fungere i over 30 sekunder i træk.
6. Du kan opbevare dine tilberedninger i køleskabet ved at placere det tætsluttende låg **(J)** på hakkeudstyret eller kværnudstyret **(H1 eller I1)**.

RENGØRING

- Tag blenderens stik ud og tag alle tilbehørsdele af.
- Håndter knivene **(H2 eller I2)** forsigtigt, da de er meget skarpe.
- Tør motorenheden **(G)** omhyggeligt af med en fugtig klud.
- Hold aldrig motorenheden **(G)** ind under rindende vand.
- Rengøringen er lettere, når man tager tilbehørsdelene af og vasker dem i varmt sæbevand straks efter brug.
- Blenderskålen **(C)**, låget **(B)**, målebægeret **(A)** og tilbehørsdelene **(H1, I1 & J)** kan vaskes i opvaskemaskinen.

OBSERVERA: Säkerhetsföreskrifterna är en del av apparaten. Läs dem noggrant innan du använder apparaten för första gången. Förvara dem så att de är lätta att hitta och kan användas igen.

BESKRIVNING

A	Måttkopp	**H**	Hacktillbehör (beroende på modell)
B	Lock		**H1.** Lock
C	Mixerbägare		**H2.** Skärblad
D	Säkerhetslåssystem	**I**	Kvarntillbehör (beroende på modell)
E	Knapp för låg hastighet		**I1.** Lock
F	Knapp för hög hastighet		**I2.** Skärblad
G	Motorblock	**J**	Skyddslock för hackare/kvarn

SÄKERHETSLÅSSYSTEM (D)

Det går inte att starta apparaten om mixerbägaren **(C)** eller tillbehören **(H eller I)** inte har placerats eller fästs korrekt på motorblocket **(G)**.

INNAN DU ANVÄNDER MIXERN FÖRSTA GÅNGEN

- Innan du använder mixern första gången ska du rengöra alla tillbehören **(A, B, C, H & I)** i varmt vatten med diskmedel (bortsett från motorblocket **(G)**. Se avsnittet "Rengöra apparaten"). Skölj av och torka delarna noga.
- **Varning! Skärbladen är mycket vassa. Hantera dem försiktigt när du rengör dem och använder apparaten.**
- Se till att du har tagit bort allt förpackningsmaterial innan du använder mixern.

ANVÄNDA MIXERN

Du kan använda mixern för att tillreda exempelvis smoothies, milkshakes och såser eller för att blanda ingredienser (tillagade grönsakssoppor, våffel- och pannkakssmet).

1. Lägg ingredienserna i mixerbägaren **(C)**. Se tabellen nedan för hur stora mängder du kan använda. Fyll inte mixern med större mängder än de angivna.
2. Lås fast locket **(B)** på mixerbägaren **(C)** (Bild 1).
3. Placera måttkoppen **(A)** i öppningen på locket och vrid den så att den fästs på plats. (Bild 2).
4. Placera mixerbägaren **(C)** på motorblocket **(G)**. Fäst mixerbägaren **(C)** ordentligt (Bild 3).
5. Sätt i kontakten till apparaten och sätt på den genom att trycka på knappen för låg eller hög hastighet **(E eller F)**.
6. Håll ordentligt i apparaten med båda händerna medan den kör. Låt inte apparaten köra längre än en minut i taget. Stäng av mixern när den har kört i en minut och vänta i 30 minuter innan du sätter på den igen. Om apparaten blir varm ska du låta den svalna innan du använder den på nytt.

Ingredienser	Mängder (max)	Rekommenderade hastigheter
Frukt (kiwi, banan, jordgubbe, ananas…)	200 g	20 s med V2
Grönsaker (tomat, avokado…)	200 g	10 s med V1 och 50 s med V2
Grönsakssoppor	200 g kokta grönsaker + vatten (valfritt)	10 s med V1 och 50 s med V2
Milkshake	100 g frukt + 3 dl mjölk	30 s med V2
Kokosnöt	350 g + 200 ml vatten	1 minut med V2

Rekommendationer:
- Låt inte apparaten köra längre än en minut i taget.

- Om du vill lägga i ingredienser i mixern medan den kör gör du det genom matarhålet i locket **(B)**.
- Skär ingredienserna i små bitar (ca 1,5 × 1,5 cm) innan du lägger i dem i mixerbägaren **(C)**. Mixa inte för stora mängder ingredienser samtidigt.

Varning! Om det fastnar ingredienser på skärbladen ska du koppla ur apparaten och avlägsna dem med ett träredskap.

ANVÄNDA HACKAREN OCH KVARNEN (H ELLER I) (BEROENDE PÅ MODELL)

Med kvarntillbehöret **(I)** kan du hacka ingredienser som kött (upp till 80 g i bitar), lök, vitlök, ingefära ...
Med hackartillbehöret **(H)** kan du:
- mala kaffebönor (upp till 80 g)
- mala eller hacka olika kryddor (chilipeppar), ris, torkad frukt och nötter, t.ex. hasselnötter eller mandlar.

Varning! Rör inte vid skärbladen (H2 eller I2) eftersom de är mycket vassa och kan ge skador.

1. Skär ingredienserna i små bitar (ca 1,5 × 1,5 cm). Lägg dem i locket på hackaren eller kvarnen **(H1 eller I1)**. Se tabellen nedan för hur stora mängder du kan använda.

Ingredienser	Största mängd	Rekommenderade hastigheter	Tillbehör
Kött (skuret i bitar)	80 g	15 s med V2	I
Kryddor (chilipeppar)	50 g	15 s med V2	H
Kaffebönor, ris	20-80 g	30 s med V2	H
Lök	20-100 g	15 s med V2	I
Vitlök	20-100 g	15 s med V2	I

2. Fäst skärbladet till hackaren eller kvarnen **(H2 eller I2)** på hackaren eller kvarnen **(H1 eller I1)**.
3. Lås fast skärbladet genom att vrida det motsols (Bild 4).
4. Vänd den monterade hackaren eller kvarnen uppåt. Placera hackaren eller kvarnen på motorblocket **(G)** och lås fast den (Bild 5).
5. Sätt i kontakten till apparaten och sätt på den genom att trycka på knappen för låg eller hög hastighet **(E eller F)**.
6. Håll ordentligt i tillbehöret med båda händerna medan det kör. Låt inte tillbehöret köra längre än 30 sekunder i taget.
7. Du kan förvara det du har tillrett i kylen genom att sätta på förvaringslocken **(J)** på hackaren eller kvarnen **(H1 eller I1)**.

RENGÖRA APPARATEN

- Koppla ur mixern och avlägsna alla tillbehör.
- Hantera skärbladen **(H2 eller I2)** varsamt eftersom de är väldigt vassa.
- Torka motorblocket **(G)** i neråtgående riktning med en fuktig trasa. Torka noggrant.
- Skölj aldrig av motorblocket **(G)** under rinnande vatten.
- För att underlätta rengöringen ska du alltid diska de löstagbara delarna i varmt vatten med diskmedel så fort du har använt dem.
- Mixerbägaren **(C)** och locket **(B)**, måttkoppen **(A)** och tillbehören **(H1, I1 och J)** kan rengöras i diskmaskin i det övre facket på programmet "EKO" eller "LÄTT SMUTSAD DISK".

NO

OBS: Sikkerhetsinstruksene er å anse som en del av apparatet. Les dem nøye før du bruker apparatet for første gang. Oppbevar dem på et lett tilgjengelig sted for senere bruk.

BESKRIVELSE

A	Målebeger
B	Lokk
C	Blenderkanne
D	Sikkerhetslås
E	Lavhastighetsknapp
F	Høyhastighetsknapp
G	Motorenhet
H	Tilbehør for kvern (avhengig av modell)
	H1. Lokk
	H2. Knivenhet
I	Tilbehør for minihakker (avhengig av modell)
	I1. Lokk
	I2. Knivenhet
J	Lokk til minihakker og kvern

SIKKERHETSLÅS (D)

Blenderen starter ikke hvis blenderkanne **(C)** eller tilbehørsdelene **(H eller I)** har blitt feilmontert på motorenheten **(G)**.

FØR DU BRUKER BLENDEREN FOR FØRSTE GANG

- Før du bruker blenderen for første gang, må du vaske alle tilbehørsdelene **(A, B, C, H & I)** i varmt såpevann (unntatt motorenheten **(G)**). Se avsnittet Rengjøring. Skyll og tørk dem nøye.
- **FORSIKTIG: Knivene er svært skarpe, håndter dem forsiktig når du rengjør dem eller bruker blenderen.**
- Sørg for at all emballasje fjernes før du bruker blenderen.

BRUKE BLENDEREN

Blenderen kan bare brukes til å lage blandinger som smoothie, milkshake, sauser eller for å blande ingredienser (kokte grønnsakssupper, vaffel- eller pannekakerøre).

1. Ha ingrediensene i blenderkannen **(C)**. Se tabellen nedenfor som viser maksimale mengder du kan bruke. Ikke fyll blenderen med mer enn disse mengdene.
2. Lås lokket **(B)** på blenderkannen **(C)** (Fig. 1).
3. Sett målebegeret **(A)** på åpningen i lokket og vri det på plass. (Fig. 2).
4. Sett blenderkannen **(C)** på motorenheten **(G)**. Lås blenderkannen **(C)** korrekt (Fig. 1).
5. Sett i kontakten og slå på blenderen ved å trykke på lavhastighets- eller høyhastighetsknappen **(E eller F)**.
6. Hold blenderen godt med begge hendene mens den mikser. Bruk ikke apparatet i over ett minutt av gangen. Etter å ha mikset i ett minutt, bør du slå av blenderen og vente i 30 minutter før du setter den i gang igjen. Hvis blenderen blir varm, lar du den avkjøle før du fortsetter å bruke den.

Ingredienser	Mengder (Maks)	Anbefalt hastighet
Frukt (kiwi, banan, jordbær, ananas …)	200 g	20s på V2
Grønnsaker (tomat, avokado …)	200 g	10s på V1 og 50s på V2
Grønnsakssuppe	200 g kokte grønnsaker + vann (eventuelt)	10s på V1 og 50s på V2
Milkshake	100 g frukt + 300 ml melk	30s på V2
Kokosnøtt	350 g + 200 ml vann	1 minutt på V2

Anbefalinger:
- Bruk ikke apparatet i over ett minutt sammenhengende.

- Ønsker du å tilføye ingredienser mens blenderen er i gang, kan du føre dem gjennom matehullet i lokket **(B)**.

- Skjær ingrediensene i små biter (ca. 15 mm x 15 mm) før du har dem i blenderkannen **(C)**. Ikke miks en stor mengde ingredienser samtidig.

FORSIKTIG: Hvis ingrediensene fester seg til knivene, må du ta ut kontakten og løsne dem med en spatel.

BRUKE MINIHAKKEREN OG KVERNEN (H ELLER I) (AVHENGIG AV MODELL)

Du kan bruke minihakkeren **(I)** til å kutte opp ingredienser som kjøtt (opptil 80 g oppstykket kjøtt), løk, hvitløk, ingefær …
Du kan bruke kvernen **(H)** til å:
- Kverne kaffebønner (opptil 80 g)
- Kverne eller kutte opp diverse krydder (chilipepper), ris, tørkede frukter og nøtter som f.eks. hasselnøtter og mandler.

FORSIKTIG: Ikke ta på tilbehørsknivene (H2 eller I2) ettersom de er svært skarpe og kan skade deg.

1. Skjær ingrediensene i små biter (ca. 15 mm x 15 mm). Legg dem i hakker- eller kvernetilbehøret **(H1 or I1)**. Se tabellen nedenfor som viser maksimale mengder du kan bruke.

Ingredienser	Maks. mengde	Anbefalt hastighet	Tilbehør
Kjøtt (skåret i biter)	80 g	15s på V2	I
Krydder (chilipepper, paprika …)	50 g	15s på V2	H
Kaffebønner, ris	20-80 g	30s på V2	H
Løk	20-100 g	15s på V2	I
Hvitløk	20-100 g	15s på V2	I

2. Sett hakkerkniven eller kvernekniven **(H2 or I2)** på hakker- eller kvernetilbehøret **(H1 or I1)**. Lås knivenheten ved å vri den med klokken (Fig.4).
3. Vri den monterte tilbehørsdelen oppover. Sett tilbehørsdelen på motorenheten **(G)** og lås den fast (Fig.5).
4. Sett i kontakten og slå på blenderen ved å trykke på lavhastighets- eller høyhastighetsknappen **(E eller F)**.
5. Hold blenderen godt med begge hendene mens den mikser. Bruk ikke tilbehøret i over 30 sekunder av gangen.
6. Du kan oppbevare det du har mikset i kjøleskapet etter å ha satt på lokket **(J)** på hakker- eller kvernetilbehøret **(H1 or I1)**.

RENGJØRING

- Ta ut kontakten og ta ut alle tilbehørsdelene.
- Håndter knivene **(H2 or I2)** forsiktig, de er meget skarpe.
- Tørk av motorenheten **(G)** med en fuktig klut. Tørk grundig.
- Sett aldri motorenheten **(G)** under rennende vann.
- Rengjøringen er enklere om du alltid vasker de avtakbare delene i varmt såpevann umiddelbart etter bruk.
- Blenderkannen **(C)**, lokket **(B)**, målebegeret **(A)** og tilbehørsdelene **(H1, I1 & J)** kan vaskes i øvre skuff i oppvaskmaskinen på "ECO" eller "LITE SKITTENT".

TR

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU
XXXXX

DİKKAT: Güvenlik önlemleri cihazın ayrılmaz bir parçasıdır. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu bilgileri dikkatle okuyun. Güvenlik önlemlerini daha sonra kolay ulaşabileceğiniz bir yerde bulundurun.

TANIM

A Ölçü kabı
B Kapak
C Blender Haznesi
D Emniyet kilidi
E Yavaş hız düğmesi
F Hızlı hız düğmesi
G Motor ünitesi
H Öğütücü (modellere göre)
  H1 Hazne
  H2 Bıçak bloğu
I Mini doğrayıcı(modellere göre)
  I1 Mini doğrayıcı haznesi
  I2 Bıçak bloğu
J Mini doğrayıcı /öğütücü değirmeni için koruma kapakları

EMNİYET KİLİDİ (D)

Hazne **(C)** veya aksesuarlar **(H veya I)** motor ünitesi **(G)** üzerine doğru olarak yerleştirilmediğinde veya takılmadığında cihaz çalışmaz.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- İlk kullanımdan önce, tüm aksesuarları motor ünitesi hariç **(G) (A, B, C, H ve I)** sabunlu sıcak su ile yıkayın. "Temizlik" paragrafına bakınız. Hepsini özenle durulayın ve kurutun.
- **DİKKAT: Bıçaklar çok keskindir, cihazınızın kullanım veya temizlik işlemleri esnasında bunları ellerken çok dikkatli olun.**
- Blenderinizi kullanmadan önce tüm ambalaj parçalarını çıkarmış olduğunuzdan emin olun.

Blender sadece smooth-ice, milk-shakes, soslar hazırlamak veya malzemeleri karıştırmak (pişmiş sebze çorbası, krep hamuru) için tasarlanmıştır.

1- Malzemeleri hazne **(C)** içerisine koyun. Aşağıdaki tabloda, kullanılacak maksimum miktarlar belirtilmiştir. Blenderi bu miktardan fazla bir şekilde doldurmayınız.
2- Kapağı **(B)**, hazne **(C)** üzerine kilitleyiniz. (Şekil 1)
3- Ölçü kabını **(A)**, kapak üzerindeki yerine yerleştirin ve kilitlenmesi için çevirin (Şekil 2).
4- Hazneyi **(C)** motor ünitesi **(G)** üzerine yerleştirin. Hazneyi **(C)** pozisyonda kilitleyin (Şekil 3).
5- Cihazın fişini elektrik prizine takın ve yavaş veya hızlı hız düğmesine **(E veya F)** basın.
6- Çalışması esnasında cihazı iki elinizle sıkıca tutun. Cihazı bir kerede bir dakikadan uzun bir süre aralıksız çalıştırmayın. Bir dakikalık bir kullanımın ardından, cihazın fişini elektrik prizinden çekin ve yeniden çalıştırmaya başlamadan önce 30 dakika boyunca soğumasını bekleyin. Eğer cihaz çok ısınırsa, yeniden kullanmaya başlamadan önce tamamen soğumasını bekleyin.

Malzemeler	Miktarlar (Maksimum)	Tavsiye edilen hız seviyeleri
Meyveler (kivi, muz, çilek, ananas…)	200 g	V2 seviyesinde 20 sn.
Sebzeler (domates, avokado…)	200 g	V1 seviyesinde 10 sn. ve V2 seviyesinde 50 sn.
Sebze çorbaları	200 g pişmiş sebze + su (isteğe göre)	V1 seviyesinde 10 sn. ve V2 seviyesinde 50 sn.
Milk-shake	100 g meyve + 300 ml süt	V2 seviyesinde 30 sn.
Hindistan cevizi	350 g + 200 ml su	V2 seviyesinde 1 dakika

Talimatlar:
- Cihazı bir dakikadan uzun süre sürekli olarak çalıştırmayın.
- Cihaz çalışırken malzeme eklemek için, malzemeleri besleme ağzından **(B)** ilave edin.
- Hazneye **(C)** yerleştirmeden önce malzemeleri küçük parçalar halinde kesin (yaklaşık 15 mm X 15 mm). Aynı anda çok fazla miktarda malzeme kullanmayın.

DİKKAT: Eğer malzemeler bıçakların arasında sıkışırsa, cihazın fişini prizden çekin ve bir spatula yardımıyla çıkarın.

ÖĞÜTÜCÜ VE MİNİ DOĞRAYICININ KULLANILMASI (H veya I) (Modellere göre)

Öğütücü **(H)** şunları yapmanızı sağlayacaktır:
- Kahve öğütmek (80 grama kadar
- Baharat (biber), pirinç ve badem, fındık gibi kuru meyvelerin ufalanması veya kıyılması.

Mini doğrayıcı **(I)**, et (80 grama kadar parçalar halinde kesilmiş), soğan, sarımsak, zencefil gibi malzemelerin kıyılmasını sağlar.

DİKKAT: Bu aksesuarların bıçakları (H2 veya I2) çok keskindir; dokunurken dikkatli olun.

1-Malzemeleri yaklaşık 15 mm X 15mm'lik parçalar halinde kesin. Öğütücü veya mini doğrayıcı haznesi **(H1 veya I1)** içerisine koyun. Aşağıdaki tabloda kullanılacak maksimum malzeme miktarları belirtilmiştir.

Malzemeler	Miktarlar (Maksimum)	Tavsiye edilen hız seviyeleri	Aksesuar
Et (parçalar halinde)	80 g	V2 seviyesinde 15 sn.	**I**
Baharat (biber, karabiber, vb)	50 g	V2 seviyesinde 15 sn.	**H**
Tane halinde kahve, pirinç	20-80 g	V2 seviyesinde 30 sn.	**H**
Soğan	20-100g	V2 seviyesinde 15 sn.	**I**
Sarımsak	20-100g	V2 seviyesinde 15 sn.	**I**

2-Öğütücünün veya mini doğrayıcının bıçak bloğunu **(H2 veya I2)** ilgili hazne **(H1 veya I1)** üzerine yerleştirin. Saat yönünde çevirerek bıçak bloğunu kilitleyin (Şekil 4)

3-Öğütücünün veya mini doğrayıcının haznesini bıçaklarla çevirin. Aksesuarı motor bloku **(G)** üzerine yerleştirin ve yerinde kilitleyin (Şekil 5).

4-Cihazın fişini elektrik prizine takın ve yavaş veya hızlı hız düğmesine basın **(E veya F)**.

5-Cihaz çalışırken iki elinizle sıkıca tutun. Cihazı bir kerede 30 saniyeden uzun süre çalıştırmayın.

6-Hazırladığınız besinleri örneğin buzdolabında saklayabilmeniz için aksesuarların hazneleri üzerinde **(H1 veya I1)** koruma kapakları **(J)** yer almaktadır.

TEMİZLİK

- Blenderin fişini elektrik prizinden çekin ve tüm aksesuarlarını çıkarın.
- Bıçak blokları **(H2 veya I2)** keskindir dokunurken dikkatli olunmalıdır.
- Motor bloğunu **(G)** temizlemek için nemli bir bez kullanın. Özenle kurulayın.
- Motor bloğunu **(G)** asla akan suyun altına tutmayın.
- Temizleme işlemini kolaylaştırmak için, çıkarılabilir parçaları kullanımın hemen ardından sıcak sabunlu su ile yıkayın.
- Hazne **(C)**, kapak **(B)**, ölçü kabı **(A)** ve aksesuarlar **(H1, I1 ve J)** bulaşık makinesinde, üst sepette, "ECO" veya AZ KİRLİ" programında yıkanabilir.

SM_BLENDER_MINI-MULTI_8080013800_Mise en page 04/07/14 13:45 Page27

İthalatçı Firma;
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cad. Meydan Sokak
No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12
Maslak / İSTANBUL
0850 222 40 50
444 40 50

Üretici Firma;
GROUPE SEB INTERNATIONAL
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex – FRANCE
Tel : 00 33 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 15
www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI
0850 222 40 50
444 40 50
KULLANIM ÖMRÜ: MEYVE SEBZE SIKACAKLARI 7 YIL

MS

AMARAN: Arahan-arahan keselamatan adalah sebahagian daripada perkakas. Sila baca dengan teliti sebelum menggunakan perkakas baru anda. Simpan di tempat yang mudah ditemui dan senang dirujuk pada masa depan.

KETERANGAN

- **A** Cawan penyukat
- **B** Penutup
- **C** Balang pengisar
- **D** Sistem kunci keselamatan
- **E** Butang kelajuan rendah
- **F** Butang kelajuan tinggi
- **G** Unit motor
- **H** Aksesori pencincang (bergantung pada model)
  - **H1.** Penutup
  - **H2.** Unit pisau
- **I** Aksesori pengisar (bergantung pada model)
  - **I1.** Penutup
  - **I2.** Unit pisau
- **J** Penutup pelindung pencincang / pengisar

SISTEM KUNCI KESELAMATAN (D)

Peralatan tidak boleh dimulakan jika balang pengisar **(C)** atau aksesori **(H atau I)** tidak ditempatkan atau dipasang dengan betul pada unit motor **(G)**.

SEBELUM MENGGUNAKAN PENGISAR ANDA BUAT KALI PERTAMA

- Sebelum menggunakan pengisar untuk kali pertama, bersihkan semua aksesori **(A, B, C, H & I)** dengan air suam yang bersabun (kecuali unit motor **(G)**. Lihat "Membersih" §). Bilas dan keringkan dengan berhati-hati.
- **AWAS: mata pisau sangat tajam, kendalikannya dengan berhati-hati semasa membersih atau menggunakan perkakas anda.**
- Pastikan semua pembungkusan telah dikeluarkan sebelum menggunakan pengisar.

MENGGUNAKAN PENGISAR

Pengisar hanya boleh digunakan bagi membuat smoothie, susu kocak dan sos atau untuk mencampurkan bahan (sup sayuran campur, wafel dan adunan penkek).

1. Masukkan bahan ke dalam balang pengisar **(C)**. Rujuk kepada jadual di bawah untuk mendapatkan kuantiti maksimum untuk digu nakan. Jangan isi pengisar melebihi kuantiti ini.
2. Kuncikan penutup **(B)** pada balang pengisar **(C)** (Rajah 1).
3. Tempatkan cawan penyukat **(A)** ke dalam bukaan di dalam penutup dan putarkannya untuk menguncikannya pada tempatnya. (Rajah 2).
4. Letak balang pengisar **(C)** pada unit motor **(G)**. Kunci balang pengisar **(C)** dengan betul (Rajah 1).
5. Pasang plag peralatan dan hidupkannya dengan menekan butang kelajuan rendah atau butang kelajuan tinggi **(E atau F)**.
6. Pegang peralatan dengan kukuh menggunakan kedua-dua tangan semasa pengendalian. Jangan kendalikan peralatan lebih daripada satu minit pada satu-satu masa. Setelah mengisar selama satu minit, matikan suis peralatan dan tunggu sehingga 30 minit sebelum mengisar semula. Jika peralatan menjadi panas, biarkan ia sejuk sebelum anda terus menggunakannya.

Bahan	Kuantiti (Maksimum)	Kelajuan yang disarankan
Buah-buahan (kiwi, pisang, straw-beri, nanas...)	200g	20s dengan V2
Sayur-sayuran (tomato, avocado…)	200g	10s dengan V1 dan 50s dengan V2
Sup sayur	200g sayuran dimasak + air (pilihan)	10s dengan V1 dan 50s dengan V2
Susu kocak	100g buah + 300ml susu	30s dengan V2
Kelapa	350g + 200 ml air	1 minit dengan V2

Cadangan:
- Jangan kendalikan peralatan lebih daripada satu minit secara berterusan.

- Untuk menambah bahan apabila pengisar sedang digunakan, masukkan bahan tersebut melalui lubang penyuap pada penutup **(B)**.
- Potong bahan menjadi ketulan kecil (anggaran 15mm x 15mm) sebelum memasukkannya ke dalam balang pengisar **(C)**. Jangan proses kuantiti bahan yang besar pada satu-satu masa.

AWAS: Jika bahan terlekat pada mata pisau, cabut plag perkakas dan keluarkannya dengan spatula.

MENGGUNAKAN AKSESORI PENCINCANG DAN PENGISAR (H ATAU I) (BERGANTUNG PADA MODEL)

Aksesori pengisar **(I)** membenarkan anda mencincang bahan seperti daging (sehingga 80g setelah dipotong menjadi ketulan), bawang, bawang putih, halia…
Aksesori pencincang **(H)** membolehkan anda:
- mengisar biji kopi (sehingga 80g)
- mengisar atau mencincang pelbagai rempah (cili), beras, buah-buahan kering dan kacang seperti kacang hazel, badam.

AWAS: Jangan kendalikan aksesori mata pisau (H2 atau I2) kerana ia sangat tajam dan boleh menyebabkan kecederaan.

1. Potong bahan menjadi ketulan kecil (anggaran 15mm x 15mm). Masukkan bahan tersebut ke dalam penutup pencincang atau pengisar **(H1 atau I1)**. Rujuk kepada jadual di bawah untuk mendapatkan kuantiti maksimum untuk digunakan.

Bahan	Kuantiti maksimum	Kelajuan yang disarankan	Aksesori
Daging (dipotong menjadi ketulan)	80g	15s dengan V2	I
Rempah (cili, lada hitam…)	50g	15s dengan V2	H
Biji kopi, beras	20-80g	30s dengan V2	H
Bawang	20-100g	15s dengan V2	I
Bawang putih	20-100g	15s dengan V2	I

2. Tetapkan unit mata pisau pencincang atau pengisar **(H2 atau I2)** pada penutup pencincang atau pengisar **(H1 atau I1)**. Kunci unit pisau dengan memutarkannya mengikut arah jam (Rajah 4).
3. Putarkan aksesori pencincang atau pengisar yang telah dipasang ke atas. Letak aksesori pencincang atau pengisar pada unit motor **(G)** dan kuncikannya (Rajah 5).
4. Pasang plag peralatan dan hidupkannya dengan menekan butang kelajuan rendah atau butang kelajuan tinggi **(E atau F)**.
5. Pegang peralatan dengan kukuh menggunakan kedua-dua tangan semasa pengendalian. Jangan kendalikan aksesori lebih daripada 30 saat pada satu-satu masa.
6. Anda boleh menyimpan bahan-bahan yang telah anda sediakan ke dalam peti sejuk dengan memasang penutup pelindung **(J)** pada penutup pencincang atau pengisar **(H1 atau I1)**.

MEMBERSIH

- Cabut plag pengisar dan keluarkan semua aksesori.
- Kendalikan mata pisau **(H2 atau I2)** dengan berhati-hati kerana ia sangat tajam.
- Lap unit motor **(G)** dengan kain lembap. Keringkan dengan teliti.
- Jangan letak unit motor **(G)** di bawah air paip. Untuk memudahkan pembersihan, sentiasa basuh bahagian boleh tanggal dengan air suam yang bersabun serta merta setelah digunakan.
- Balang pengisar **(C)**, penutup **(B)**, cawan penyukat **(A)** dan aksesori **(H1, I1 & J)** boleh dibersihkan dalam mesin pencuci pinggan dalam dulang atas, menggunakan program "ECO" atau "KOTOR SEDIKIT".

KO

주의사항: 안전 지침은 기기 구성의 일부를 이룹니다. 새 기기 사용 전 주의해서 잘 읽어 두시기 바랍니다. 이후 참고를 위해 찾기 쉬운 장소에 보관해 두십시오.

각부 명칭

A 계량컵
B 뚜껑
C 믹서용기
D 안전 잠금 시스템
E 저속 버튼
F 고속 버튼
G 모터 본체
H 분쇄기 악세서리
H1. 분쇄기 용기
H2. 분쇄기용 칼날
I 다지기 악세서리
I1. 다지기 용기
I2. 다지기용 칼날
J 분쇄기 용기 뚜껑 및 다지기 용기 뚜껑

안전 잠금 시스템(D)

믹서 용기나 (C) 악세서리 용기의 (H 또는 I) 몸체가 모터본체 (G)에 정확히 장착되지 않으면 안전장치에 의해 제품은 작동 되지 않습니다.

제품을 처음 사용하기 전에

- 처음 제품을 사용하기 전에 용기와 용기 뚜껑, 뚜껑마개, 칼날을 (A, B, C, H & I) 따뜻한 비눗물에 세척하십시오. (모터 본체 (G)는 절대로 물에 담그지 마십시오.) 깨끗하게 헹군 후 잘 말려주십시오.
- **주의 : 칼날이 매우 날카로우므로, 세척 및 취급에 주의를 기울여 주십시오.**
- 제품 사용전 모든 포장재는 완벽히 제거해 주십시오.

믹서 사용하기 (A, B, C)

믹서는 과일주스, 스무디, 밀크 쉐이크, 각종 소스 또는 각종 재료를 혼합할 때 사용합니다. (익힌 야채 등)

1. 재료를 믹서용기 (C)에 넣습니다. 사용 가능한 재료의 최대 용량은 아래의 표를 참조하십시오. 아래 표시 이상으로 재료들을 넣지 마십시오.
2. 믹서용기 (C)의 뚜껑 (B)을 (그림 1)과 같이 돌려 닫으십시오.
3. 계량컵 (A)을 믹서용기에 (그림2)와 같이 돌려 닫으십시오.
4. 믹서용기 (C)를 모터본체 (G) 위에 놓고, 믹서용기 (C)를 (그림3)과 같이 돌려 장착시키십시오.

재료	양(최대용량)	권장 속도
귀 과일(키위, 바나나, 딸기, 파인애플...)	200 g	V2 에서 20초
야채(토마토, 아보카도...)	200 g	V1에서 10초, V2에서 50초
야채 스프	200 g 익힌야채 + 물	V1에서 10초, V2에서 50초
밀크 쉐이크	100 g 과일 + 300 ml 우유	V2에서 30초
코코넛	350g + 200 ml 물	V2에서 1분

5. 코드를 연결하십시오. 저속 버튼 또는 고속 버튼 스위치를 누르십시오. (E 또는 F)
6. 제품이 작동 중일 때는 양손으로 제품을 잡고 계십시오. 제품을 한번에 일분 이상 작동시키지 마십시오. 일분 정도 사용 후에는 작동을 멈추고 30분 정도 쉰 후 다시 작동하여 주십시오. 제품이 과열된 경우 제품이 식기를 기다렸다가 다시 사용하십시오.

권고 사항 :
– 제품을 한번에 1분 이상 사용하지 마십시오.

- 제품 사용 중 재료를 추가하고 싶을 때에는, 재료를 뚜껑 (B)의 구멍을 통해 넣어주십시오.
- 믹서용기 (C)에 재료를 넣기 전에 재료를 잘게 (약 15mm × 15mm) 썰어주십시오. 한번에 너무 많은 양의 재료를 넣지 마십시오.

주의 : 재료가 칼날에 붙어서 떨어지지 않을 경우, 제품의 전원 코드를 뽑고, 주걱으로 붙은 재료를 떼어 주십시오.

분쇄기(H)와 다지기(I) 사용하기

분쇄기는 (H) 아래의 마른 재료를 분쇄하는데 사용하십시오.
– 원두 (80g 미만)
– 마른양념, 쌀 또는 땅콩, 아몬드 등의 견과류

다지기는 (I) 고기, 양파, 마늘, 생강 등의 젖은 음식물을 다지는데 (약 80g의 재료) 사용합니다.

주의 : 칼날이 매우 날카로우므로 칼날을 (H2 or I2) 사용하실 때에는 주의를 기울이십시오.

1. 재료를 (권장크기 15mm×15mm) 분쇄기 또는 다지기 용기에 넣으십시오. (H1 or I1) 사용 가능한 재료의 최대 용량은 아래의 표를 참조하십시오.

재료	최대용량	권장 속도	악세서리
고기	80 g	V2에서 15초	I(다지기)
마른 양념	50 g	V2에서 15초	H(분쇄기)
원두, 쌀	20-80 g	V2에서 30초	H(분쇄기)
양파	20-100 g	V2에서 15초	I(다지기)
마늘	20-100 g	V2에서 15초	I(다지기)

2. 분쇄기 칼날 또는 다지기 칼날 (H2 or I2)을 분쇄기 용기 또는 다지기 용기 (H1 or I1)에 놓고, 완전히 잠길 때까지 돌려 (그림4)와 같이 돌려 잠그십시오.
3. 분쇄기 또는 다지기 용기를 모터본체 (G)에 놓고 (그림5)와 같이 돌려 장착하십시오.
4. 전원코드를 연결하십시오. 저속 버튼 또는 고속 버튼 스위치를 누르십시오. (E 또는 F)
5. 제품이 작동 중일 때는, 양손으로 제품을 잡고 계십시오. 제품을 한번에 30초 이상 작동시키지 마십시오.
6. 분쇄기나 다지기 용기(H1 or I1)에 준비된 재료는 뚜껑 (J)을 닫아 냉장고에 보관하셔도 됩니다.

세척하기

- 전원코드를 빼 주십시오.
- 칼날 (H2 or I2)이 매우 날카로우니 사용하실 때 특별히 주의하십시오.
- 모터본체 (G)는 젖은 수건으로만 닦아 주십시오.
- 모터본체 (G)는 절대로 물이나 흐르는 물에 세척하지 마십시오.
- 용기와 용기 뚜껑, 뚜껑마개, 칼날을 물로 세척하고 잘 건조시켜 주십시오.
- 믹서용기(C), 뚜껑(B), 계량컵(A)과 악세서리 (H1, I1, & J)는 식기세척기에 세척이 가능합니다.

TH

คำเตือน : คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยมาพร้อมกับเครื่อง กรุณาอานละเอียดกอนใชกลองถายรูป เก็บไวในที่ที่หางายสำหรับดูในคราวต่อไป

ส่วนประกอบ

A	ถ้วยตวงส่วนผสม
B	ฝาโถปั่นน้ำ
C	โถปั่นน้ำ
D	ระบบล็อค
E	ปุ่มความเร็วต่ำ (Low-speed)
F	ปุ่มความเร็วสูง (High-speed)
G	มอเตอร์
H	อุปกรณ์บดสับ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
	H1. ฝาโถบดสับ
	H2. ชุดใบมีดบดสับ
I	อุปกรณ์บดแห้ง (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
	I1. ฝาโถบดแห้ง
	I2. ชุดใบมีดบดแห้ง
J	ฝาปิดอาหารบดสับ/บดแห้ง

ระบบล็อค (D)

เครื่องจะไม่ทำงาน หากโถปั่นน้ำ **(C)** หรืออุปกรณ์ **(H หรือ I)** วางไม่เข้าล็อคมอเตอร์ **(G)**

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทั้งหมด **(A, B, C, H และ I)** ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน (ยกเว้นมอเตอร์ **(G)** ดูหัวข้อ "การทำความสะอาด") ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
- **คำเตือน ใบมีดมีความแหลมคมมาก ควรถือด้วยความระมัดระวังขณะทำความสะอาดหรือใช้งาน**
- แน่ใจว่า ถอดบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก ก่อนใช้เครื่อง

วิธีการใช้งาน

เครื่องปั่นสามารถใช้สำหรับเตรียมอาหารเท่านั้น เช่น สมูทตี้ มิลค์-เชค และน้ำซอสหรือผสมส่วนผสม (ซุปผัก วาฟเฟิล และแพนเค้ก)

1. ใส่ส่วนผสมลงในโถปั่นน้ำ **(C)** ปริมาณสูงสุดกรุณาดูจากตารางด้านล่าง ไม่ควรใส่เกินปริมาณที่แนะนำไว้
2. ปิดฝาโถปั่นน้ำ **(B)** ให้เข้าล็อคบนโถปั่นน้ำ **(C)** (ภาพ 1)
3. วางถ้วยตวงส่วนผสม **(A)** ลงในฝาปิดโถปั่นน้ำ หมุนให้เข้าล็อค (ภาพ 2)
4. วางโถปั่นน้ำ **(C)** บนมอเตอร์ **(G)** หมุนให้เข้าล็อค (ภาพ 3)

ส่วนผสม	ปริมาณ (สูงสุด)	ความเร็วทีแนะนำ
ผลไม้ (กีวี กล้วย สตรอเบอร์รี สับปะรด ฯลฯ)	200 กรัม	20 วิ ด้วยความเร็ว V2
ผัก (มะเขือเทศ อโวคาโด ฯลฯ)	200 กรัม	10 วิ ด้วยความเร็ว V1 และ 50 วิ ด้วยความเร็ว V2
ซุปผัก	ผักปรุงสุก 200 กรัม + น้ำ (ถ้ามี)	10 วิ ด้วยความเร็ว V1 และ 50 วิ ด้วยความเร็ว V2
มิลค์-เชค	ผลไม้ 100 กรัม + นม 300 มิลลิลิตร	30 วิ ด้วยความเร็ว V2
มะพร้าว	350 กรัม + น้ำ 200 มล.	1 นาที ด้วยความเร็ว V2

5. เสียบปลั๊กไฟ และกดปุ่มความเร็วต่ำหรือปุ่มความเร็วสูง **(E หรือ F)**
6. จับเครื่องอย่างมั่นคงด้วยมือทั้งสองขณะเครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรใช้เครื่องเกินหนึ่งนาทีต่อครั้ง หลังจากใช้เครื่องเป็นเวลาหนึ่งนาทีแล้ว ควรพักเครื่องประมาณ 30 นาที และปล่อยให้เครื่องเย็นลง ก่อนใช้งานอีกครั้ง

ข้อแนะนำ

- ไม่ควรใช้เครื่องอย่างต่อเนื่องนานเกินหนึ่งนาที

- ขณะเครื่องกำลังทำงาน ควรเติมส่วนผสมโดยใช้ช่องเติมส่วนผสมบนฝาโถปั่นน้ำ **(B)**
- หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็ก (ประมาณ 15 มม. x 15 มม.) ก่อนใส่ลงในโถปั่นน้ำ **(C)** ไม่ควรใส่ส่วนผสมจำนวนมากในคราวเดียวกัน

คำเตือน หากส่วนผสมเหลือค้างติดใบมีด ให้ถอดปลั๊กไฟ และใช้ไม้พายเขี่ยส่วนผสมที่เหลือค้างออกจากใบมีด

วิธีการใช้งานอุปกรณ์บดสับและบดแห้ง (H หรือ I) (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

อุปกรณ์บดสับ **(H)** สำหรับบดสับส่วนผสม เช่น เนื้อสัตว์ (ปริมาณสูงสุด 80 กรัม หั่นเป็นชิ้น) หัวหอมใหญ่ กระเทียม ขิง ฯลฯ อุปกรณ์บดแห้ง **(I)** สำหรับ

- บดเมล็ดกาแฟ (ปริมาณสูงสุด 80 กรัม)
- บดแห้งหรือบดสับ เครื่องเทศ ข้าว ผลไม้แห้ง และถั่ว เช่น ฮาเซลนัท อัลมอนด์ เป็นต้น.

คำเตือน ควรถือชุดใบมีดด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากมีความแหลมคมมาก

1. หั่นส่วนผสมเป็นชิ้นเล็ก (ประมาณ 15 มม. x 15 มม.) ใส่ลงฝาโถบดสับหรือฝาโถบดแห้ง **(H1 หรือ I1)** ปริมาณสูงสุดกรุณาดูจากตารางด้านล่าง

ส่วนผสม	ปริมาณ (สูงสุด)	ความเร็วทีแนะนำ	อุปกรณ์
เนื้อสัตว์ (หันเป็นชิน)	80 **กรัม**	15 **วิ ด้วยความเร็ว** V2	I
เครื่องเทศ (พริก พริกไทย ฯลฯ)	50 **กรัม**	15 **วิ ด้วยความเร็ว** V2	H
เมล็ดกาแฟ ข้าว	20-80 **กรัม**	30 **วิ ด้วยความเร็ว** V2	H
หัวหอมใหญ่	20-100 **กรัม**	15 **วิ ด้วยความเร็ว** V2	I
กระเทียม	20-100 **กรัม**	15 **วิ ด้วยความเร็ว** V2	I

2. ใส่ชุดใบมีดบดสับหรือชุดใบมีดบดแห้ง **(H2 หรือ I2)** บนฝาโถบดสับหรือฝาโถบดแห้ง **(H1 หรือ I1)** หมุนให้เข้าล็อค (ภาพ 4)
3. จากนั้น วางอุปกรณ์บดสับหรืออุปกรณ์บดแห้งบนมอเตอร์ **(G)** และหมุนให้เข้าล็อค (ภาพ 5)
4. เสียบปลั๊กไฟ และกดปุ่มความเร็วต่ำหรือปุ่มความเร็วสูง **(E หรือ F)**
5. จับเครื่องอย่างมั่นคงด้วยมือทั้งสองขณะเครื่องกำลังทำงาน ไม่ควรใช้เครื่องเกิน 30 วินาทีต่อครั้ง
6. คุณสามารถเก็บอาหารที่เตรียมแล้วไว้ในตู้เย็น โดยปิดฝาปิดอาหารบดสับ/บดแห้ง (J) บนฝาโถบดสับหรือฝาโถบดแห้ง **(H1 หรือ I1)**

การทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กไฟและอุปกรณ์ต่าง ๆ
- **ควรมือชุดใบมีดบดสับหรือชุดใบมีดบดแห้ง (H2 หรือ I2) ด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากมีความแหลมคมมาก**
- เช็ดมอเตอร์ **(G)** ให้สะอาดด้วยผ้าเปียกหมาด ๆ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม ๆ
- ห้ามจุ่มมอเตอร์ **(G)** ลงในน้ำ
- เพื่อให้ทำความสะอาดง่ายขึ้น ควรล้างอุปกรณ์ที่สามารถถอดได้ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานทันทีหลังการใช้งาน
- โถปั่นน้ำ **(C)** ฝาโถปั่นน้ำ **(B)** ถ้วยตวงส่วนผสม **(A)** และอุปกรณ์ **(H1, H2, I1, I2 และ J)** สามารถล้างโดยใช้เครื่องล้างจานได้ โดยวางในชั้นบนและใช้โปรแกรม "ECO" หรือ "SLIGHTLY DIRTY"

VI

QUẢNG CÁO: Hướng dẫn an toàn là một phần quan trọng trong tài liệu này. Vui lòng đọc kỹ trước khi sử dụng thiết bị mới của bạn. Hãy đặt ở vị trí mà bạn có thể dễ dàng tìm thấy để tham khảo trong những lần sau.

Mô tả

A Ly đo lường
B Nắp
C Cối xay
D Hệ thống khóa an toàn
E Nút tốc độ thấp
F Nút tốc độ cao
G Động cơ
H Phụ kiện ăm (tùy model)
H1. Nắp
H2. khối lưỡi dao
I Phụ tùng nghiền (tùy kiểu mẫu)
I1. Nắp
I2. Lưỡi dao
J Các nắp bảo quản máy băm / máy nghiền

Hệ thống khóa an toàn (D)

Thiết bị không thể được khởi động nếu cối xay **(C)** hoặc các phụ tùng **(H hoặc I)** không được lắp vào đúng vị trí trên động cơ **(G)**.

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

- Trước khi sử dụng máy xay lần đầu tiên, vệ sinh mọi phụ kiện **(A, B, C, H & I)** bằng nước xà phòng ấm (ngoại trừ động cơ **(G)**. Hãy xem § "Làm sạch"). Rửa lại với nước sạch và làm khô chúng thật kỹ.
- **CHÚ Ý: Các lưỡi dao rất sắc bén, nên cẩn thận khi vệ sinh.**
- Phải bảo đảm rằng bao bì đã được lấy ra trước khi sử dụng.

Sử dụng máy xay

Máy xay chỉ có thể được sử dụng cho các chế phẩm như sinh tố, sữa khuấy và nước sốt hoặc trộn các thành phần (súp rau cải đã nấu chín, bột bánh quế và bánh kếp).

1. Cho các thành phần vào cối xay **(C)**. Tham khảo bảng dưới đây về khối lượng tối đa phải sử dụng. Đừng cho quá đầy máy xay.
2. Khóa nắp **(B)** vào cối xay **(C)** (Hình 1).
3. Đặt ly đo lường **(A)** trên phần mở trên nắp và xoay để khóa vào đúng vị trí. (Hình 2).
4. Đặt cối xay **(C)** lên trên động cơ **(G)** và khóa cối xay **(C)** cho đúng (Hình 1).

Thành phần	Khối lượng (Tối đa)	Tốc độ khuyên nghị
Trái cây (kiwi, chuối, dâu tây, thơm ...)	200 g	20s ở Tốc độ 2
Rau (cà chua, trái bơ …)	200 g	10s ở Tốc độ 1 và 50s ở Tốc độ 2
Súp rau củ	200 g rau nấu chín + nước	10s ở Tốc độ 1 và 50s ở Tốc độ 2
Sữa khuấy	100 g trái cây + 300 ml sữa	30s ở Tốc độ 2
Dừa	350g + 200 ml nước	1 phút ở Tốc độ 2

5. Cắm điện và mở máy bằng cách ấn nút tốc độ thấp hoặc tốc độ cao **(E hoặc F)**.
6. Nên cầm chắc thiết bị bằng cả hai tay trong khi thao tác. Không được vận hành máy quá một phút một lần. Sau khi sử dụng trong một phút, tắt máy và chờ 30 phút trước khi tiếp tục sử dụng. Nếu máy bị nóng lên, hãy để cho nó nguội trước khi tiếp tục sử dụng.

Khuyến cáo:
- Không nên để máy vận hành liên tục hơn một phút.

- Muốn cho thêm các thành phần trong khi đang sử dụng máy xay, hãy cho chúng vào qua lỗ tiếp liệu trong nắp **(B)**.
- Nên cắt thức ăn thành miếng nhỏ (khoảng 15mm x 15mm) trước khi cho chúng vào cối xay **(C)**. Đừng xử lý cùng một lúc một lượng lớn các thức ăn.

CHÚ Ý: Nếu thức ăn bị kẹt lại dưới lưỡi dao, hãy rút phích điện và dùng dao bay lấy chúng ra.

Sử dụng các phụ kiện băm và nghiền (H hoặc I) (tùy kiểu mẫu)

Phụ kiện cối băm **(I)** cho phép bạn băm nhuyễn các thành phần như thịt (dưới 80g cắt thành miếng), hành, tỏi, gừng…
Phụ kiện cối nghiền **(H)** cho phép bạn:
- Nghiền hạt cà phê (dưới 80g)
- Nghiền hoặc băm các loại gia vị (ớt khô), gạo, trái cây khô và quả hạch như hạt phỉ, hạnh nhân.

CHÚ Ý: Không nên dùng tay cầm lưỡi dao (H2 hoặc I2) vì chúng rất sắt bén và có thể gây tổn thương.

1. Hãy cắt thành phần cần băm thành những miếng nhỏ (khoảng 15mm x 15mm). Cho chúng vào cối băm hoặc cối nghiền **(H1 hoặc I1)**. Hãy tham khảo bảng dưới đây về các khối lượng tối đa có thể sử dụng

Thành phần	Khối lượng (Tối đa)	Tốc độ khuyên nghị	Phụ tùng
Thịt (cắt thành miếng)	80 g	15s ở Tốc độ 2	**I**
Gia vị (ớt khô, tiêu …)	50 g	15s ở Tốc độ 2	**H**
Hat cà phê, gạo	20-80 g	30s ở Tốc độ 2	**H**
Hành	20-100 g	15s ở Tốc độ 2	**I**
Tỏi	20-100 g	15s ở Tốc độ 2	**I**

2. Lắp lưỡi dao băm hoặc nghiền **(H2 hoặc I2)** trên nắp cối băm hgoặc cối nghiền **(H1 hoặc I1)**. Khóa kỹ bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ (Hình 4).
3. Xoay cối băm hoặc cối nghiền đã lắp ráp theo hướng đi lên. Đặt cối băm hoặc cối nghiền lên động cơ **(G)** và khóa nó (Hình 5).
4. Cắm phích điện và mở máy lên bằng cách ấn nút tốc độ thấp hoặc tốc độ cao **(E hoặc F)**.
5. Giữ chặt máy bằng cả hai tay trong khi thao tác. Đừng vận hành máy nhiều hơn 30 giây một lần.
6. Bạn có thể trữ các chế phẩm của mình trong tủ lạnh bằng cách đặt các nắp bảo quản **(J)** trên nắp cối băm hoặc cối nghiền**(H1 hoặc I1)**.

Vệ sinh

- Rút phích điện và tháo tất cả các phụ kiện ra.
- **Cẩn thận với các lưỡi dao (H2 hoặc I2) bởi vì chúng rất sắt bén.**
- Lau động cơ **(G)** bằng khăn ẩm. Lau lại cho khô.
- Đừng bao giờ nhúng động cơ **(G)** vào dòng nước đang chảy.
- Để cho việc làm sạch dễ dàng hơn, hãy luôn rửa các bộ phận tháo lắp được trong nước xà phòng ấm ngay sau khi sử dụng.
- Cối xay **(C)**, nắp **(B)**, ly đo lường **(A)** và các phụ tùng **(H1, I1 & J)** có thể được làm sạch trong máy rửa chén ở khay trên, dùng chương trình “TIẾT KIỆM” hoặc “HƠI BẨN”.

توصيات:
- لا تشغل الجهاز بدون توقف لأكثر من دقيقة واحدة.
- اترك الجهاز يبرد لمدة ساعة واحدة بعد استعماله لخمس مرات متتالية.

• لإضافة مكونات أخرى أثناء التشغيل، أدخلها عبر أنبوب التلقيم الذي يحتوي عليه الغطاء (B) .

• تُقطع المكونات إلى مكعبات صغيرة (15 مم x 15 مم) قبل وضعها في الوعاء (C).لا تستعمل كمية كبيرة من المكونات في آن واحد.

تحذير: إذا بقيت المكونات عالقة بالأنصال، افصل الجهاز عن التيار وانزعها بواسطة ملوق.

استعمال ملحقات المطحنة والمفرمة (I أو H) (حسب الموديل)

يمكنك استعمال ملحق المطحنة : (I) لـ :
- طحن حبوب البن (كمية تصل إلى 80 جرام)
- جرش أو فرم التوابل (بهارات)، الأرز، المكسرات مثل اللوز والبندق...

يمكنك استعمال ملحق المفرمة (H) لفرم مكونات مثل اللحم (مقطع إلى مكعبات بكمية تصل إلى 80 جرام)، بصل، ثوم، خيار...

تحذير: تعامل مع أنصال هذه الملحقات (H2 يا I2) بحذر، فإنها حادة جدا.

1. تُقطع المكونات الى مكعبات صغيرة بحجم ١٥ ملم x ١٥ ملم. توضع في وعاء المطحنة أو وعاء المفرمة الصغيرة **(H1 أو I1)**. يبين الجدول أدناه الكميات القصوى التي يُسمح باستعمالها.

المكونات	الكميات (الحد الأقصى)	السرعات الموصى بها	الملحقات
لحم (مُقطع الى مكعبات)	٨٠ جرام	١٥ ثانية على V2	I
توابل (فلفل، بهارات)	٥٠ جرام	١٥ ثانية على V2	H
حبوب البن، الأرز	٢٠ - ٨٠ جرام	٣٠ ثانية على V2	H
بصل	٢٠ - ١٠٠ جرام	١٥ ثانية على V2	I
ثوم	٢٠ - ١٠٠ جرام	١٥ ثانية على V2	I

2. تُركب وحدة الشفرات الخاصة بمطحنة البن أو المفرمة الصغيرة (H2 أو I2) على غطاء المفرمة أو المطحنة (H1 أو I1). تُقفل وحدة الشفرات بتدويرها باتجاه عقارب الساعة (شكل 4).
3. اقلب وعاء المطحنة أو المفرمة رأسا على عقب، وركب الملحق على وحدة المحرك (G) ثم أقفله (الشكل 5).
4. أوصل الجهاز بالتيار واضغط على مفتاح السرعة المنخفضة أو على السرعة العالية (F أو E) .
5. اضغط بيديك جيدا على الجهاز أثناء تشغيله. لا تشغل الجهاز لأكثر من 30 ثانية بدون انقطاع.
6. ركب غطاء الحماية (J) على وعاء الملحقات (H1 يا I1) لحفظ المكونات في الثلاجة مثلاً

التنظيف

• افصل الخلاط عن التيار وانزع جميع الملحقات المركبة.
• تعامل مع وحدة الشفرات (H2 يا I2) بحذر لأن أنصالها حادة جدا.
• استعمل قطعة قماش رطبة لتنظيف وحدة المحرك (G). ثم جفف بعناية
• لا تضع أبدا وحدة المحرك (G) تحت ماء جارية.

• لتسهيل التنظيف، اغسل الملحقات القابلة للفك والتركيب بالماء الساخن والصابون مباشرة بعد الانتهاء من استعمال الجهاز.
• إبريق الخلاط (C) الغطاء (B)، كوب القياس (A)، مع الملحقات (J، I1، H1)،يمكن تنظيفهم في جلاية الصحون في السلة العلوية. استعمل فقط البرنامج "ECO" أو برنامج "SLIGHTLY SOILED".

تحذير : إرشادات وتوصيات السلامة هي جزء لا يتجزّأ من هذا المنتج. يُرجى قراءتها بعناية قبل استعمال المنتج الجديد. احتفظ بهذه الإرشادات في مكان آمن يسهل الوصول اليه مستقبلاً.

شرح أجزاء المنتج

A كوب للقياس
B غطاء
C وعاء الخلاط
D نظام إقفال للسلامة
E مفتاح السرعة المنخفضة
F مفتاح السرعة العالية
G مُحرّك
H ملحق المطحنة (حسب الموديل)
H1 وعاء
H2 وحدة الشفرات
I ملحق المفرمة (حسب الموديل)
I1 وعاء
I2 وحدة الشفرات
J مفرمة / حلقة منع التسرب للمطحنة

نظام إقفال من أجل السلامة (D)

لن يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يكن الوعاء (C)، أو الملحق (I أو H) مثبّتان في مكانهما على وحدة المحرك (G) .

قبل الإستعمال للمرة الأولى

- تُنظف جميع الملحقات (I و H، C، B، A) بالماء الساخن والصابون قبل استعمال الجهاز للمرة الأولى ما عدا وحدة المحرك (G). راجع فقرة «التنظيف». ثم تُغسل الملحقات وتُجفف بعناية.
- **تحذير: إن أنصال الشفرات حادة جدا ولذلك يجب التعامل معها بحذر أثناء استعمال أو تنظيف الجهاز.**
- تأكد من نزع التغليف قبل استعمال الخلاط.

إستعمال الخلاط

لقد صُمّم الخلاط خصيصا لتحضير وصفات مثل الفواكه المثلجة «سموثيز»، الميلك شايك، الصلصات، كما يستعمل لخلط مكونات أخرى (شوربة الخضار المطهوة، عجينة الكريب أو الوافل). لا تستعمل الخلاط لطحن حبوب البن أو مكعبات السكر.

1. ضع المكونات في الوعاء (C). لا تسكب السوائل أو المكونات السائلة التي تزيد حرارتها عن ٨٠ درجة مئوية. بدلاً عن ذلك انتظر لكي تبرد هذه المكونات اولاً. يبين الجدول أدناه الكمية القصوى التي يسمح باستعمالها. لا تتجاوز حدود الكميات المبينة في الجدول.
2. أقفل الغطاء (B) على ابريق الخلاط (C) (الشكل 1).
3. ركب كوب القياس (A) في موقعه على الغطاء، ثم ادره لإقفاله (الشكل 2).
4. ركب ابريق الخلاط (C) على وحدة المحرك (G). اقفل ابريق الخلاط (C) بعد وضعه في مكانه الصحيح (الشكل 1).
5. أوصل الجهاز بالتيار واضغط على مفتاح السرعة المنخفضة أو السرعة العالية (F أو E). لن يمكن تشغيل الخلاط إن لم يكن الإبريق مركباً بشكل صحيح.
6. اضغط بيديك جيدا على الجهاز أثناء تشغيله. لا تشغل الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة. بعد انتهاء الدقيقة المخصصة للاستعمال، افصل الجهاز عن التيار واتركه يبرد لمدة 30 دقيقة قبل القيام بعملية أخرى. إذا سَخن الجهاز أكثر من اللزوم، اتركه يبرد تماما قبل استئناف التحضير.

المكونات	الكميات (الحد الأقصى)	السرعات الموصى بها
فواكه (كيوي، موز، فراولة، أناناس...)	٢٠٠ جرام	٢٠ ثانية على V2
خضار (طماطم، آفوكادو...)	٢٠٠ جرام	١٠ ثوان على V1 و ٥٠ ثانية على V2
شوربة الخضار	٢٠٠ جرام خضار مطهوة بالإضافة الى الماء (اختياري)	١٠ ثوان على V1 و ٥٠ ثانية على V2
ميلك شيك	١٠٠ جرام فواكه + ٣٠٠ مللتر حليب	٣٠ ثانية على V2
جوز الهند	٣٥٠ جرام + ٢٠٠ ملم ماء	ثانية واحدة على V2

توصیه ها:
بیش از یک دقیقه متوالی از دستگاه استفاده نکنید.
- پس از پنج بار استفاده متوالی یک ساعت صبر کنید تا دستگاه کاملاً سرد شود.

- برای اضافه کردن مواد در موقع کار کردن دستگاه آنها را از سوراخ سرپوش (B) وارد کنید.
- مواد را به قطعات کوچک تکه کنید (مکعب هایی با ضلع تقریباً 30 میلی متر) و سپس آنها را درون کاسه (C) بریزید. مواد را یکباره به مقدار زیاد نریزید.

توجه: اگر مقدار از مواد لای تیغه ها گیر کرده باشند، پریز دستگاه را از برق بیرون بیاورید و آن ها را به کمک کاردک بیرون بیاورید.

استفاده از آسیاب قهوه و چرخ کن کوچک (I یا H) (برحسب مدل)

آسیاب قهوه (I) امکان می دهد:
- (تا 80 گرم) قهوه آسیاب شود،
- ادوي ههاء برنج و میو ههای خشک مانند بادام، فندق و غیره خرد شده یا به حالت پودر درآیند.
چر خکن کوچک (H) امکان می دهد تا موادی مانند گوشت (تا 80 گرم که قبلاً تکه شده باشد)، پیاز، سیر، زنجفیل و غیره چرخ شوند.

توجه: تیغه های این وسایل جانبی (H2 یا I2) بسیار برنده هستند: به آنها با احتیاط دست بزنید.

1. مواد را به مکعب هایی به ضلع تقریبی 15 میلی متر تکه کنید. آنها را درون کاسه آسیاب قهوه یا چرخ کن کوچک **(H1 یا I1)** بریزید. نمودار زیر نشان دهنده مقادیر حد اکثر مواد است.

مواد	مقادیر (حد اکثر)	سرعت های توصیه شده	وسیله جانبي
گوشت (تکه شده)	۸۰ گرم	۱۵ ثانیه در V2	I
ادویه ها (فلفل قرمز، فلفل و غیره)	۵۰ گرم	۱۵ ثانیه در V2	H
دانه قهوه، برنج	۲۰ - ۸۰ گرم	۳۰ ثانیه در V2	H
پیاز	۲۰ - ۱۰۰ گرم	۱۵ ثانیه در V2	I
سیر	۲۰ - ۱۰۰ گرم	۱۵ ثانیه در V2	I

2. مجموعه تیغه های آسیاب قهوه یا چرخ کن کوچک (H2 یا I2) را روی کاسه مربوطه (H1 یا I1) قرار دهید. مجموعه تیغه ها را با چرخاندن در جهت عقربه های ساعت قفل کنید (تصویر 4).
3. کاسه آسیاب قهوه و چر خکن کوچک را همراه با تیغه ها برگردانید. وسیله جانبی را روی موتور (G) قرار داده و قفل کنید (تصویر 5).
4. دستگاه را به برق وصل کرده روی دکمه سرعت آرام یا سریع فشار دهید (F یا E) .
5. در موقع کار کردن دستگاه آنرا با دو دست محکم نگاهدارید. دستگاه را بیش از 30 ثانیه بطور متوالی بکار نیاندازید.
6. سرپو شهای حفاظتی (J) روي کاسه های وسایل جانبی (H1 یا I1)قرار می گیرند و به شما امکان می دهند تا مواد تهیه شده را مثلاً در یخچال نگهداری کنید.

تمیز کردن

- پریز دستگاه را از برق بیرون آورده و کلیه وسایل جانبی را جدا کنید.
- مجموعه تیغه ها (H2 یا I2) بسیار برنده هستند، به آنها با احتیاط دست بزنید.
- برای تمیز کردن موتور (G) از یک پارچه مرطوب استفاده کنید سپس آنرا خوب خشک کنید.
- هرگز موتور (G) را زیر آب نگیرید.
- برای سهولت در تمیز کردن، به محض پایان استفاده، وسایل جدا شدنی را با آب گرم و صابون بشوئید.
- کاسه (C)، سرپوش (B)، پیمانه (A) و وسایل جانبی (I1، H1 J)، قابل شستشو در ماشین ظر فشویی در سبد بالایی و با برنامه «اقتصادی» یا «کمی کثیف» می باشند.

احتیاط: اقدامات احتیاطی بخشی از دستگاه است. قبل از استفاده از دستگاه جدید خود برای اولین بار آنها را با دقت بخوانید. آنها را در جائی نگه دارید که بتوانید پیدا کنید و بعدا" به آنها رجوع کنید.

تشریح دستگاه

A پیمانه
B سرپوش
C کاسه
D قفل ایمنی
E دکمه سرعت آهسته
F دکمه سرعت سریع
G موتور
H آسیاب قهوه (برحسب مدل)

H1 کاسه
H2 مجموعه تیغه ها
I چرخ کن کوچک (برحسب مدل)
I1 کاسه چرخ کن
I2 مجموعه تیغه ها
J سرپوش حفاظتی برای کاسه چرخ کن کوچک و یا برای آسیاب قهوه

قفل ایمنی (D)

تا زمانی که کاسه (C) یا وسایل جانبی (I یا H) بدرستی در جای خود روی موتور (G) نصب نشده باشند دستگاه بکار نمی افتد.

قبل از اولین استفاده

- قبل از اولین استفاده، کلیه وسایل جانبی (A) را بجز موتور (G) با آب گرم همراه با صابون بشوئید. به بخش مربوط به «تمیز کردن» مراجعه کنید. آنها را آب کشیده و بخوبی خشک کنید.
- **توجه: تیغه ها بسیار برنده هستند، در موقع استفاده و تمیز کردن دستگاه به آنها با احتیاط دست بزنید.**
- قبل از استفاده از بلندر، مطمئن شوید که کلیه بسته بندی ها را بیرون آورد هاید.

استفاده

مخلوط کن می تواند فقط برای ترکیب هائی مانند مخلوط، میلک شیک و سس یا مخلوط کردن مواد (سوپ سبزیجات پخته شده، وافل و خمیر پنکیک) استفاده شود. برای پردازش دانه های قهوه، ادویه جات سخت یا آسیاب کردن شکر استفاده نکنید.

1. مواد را درون کاسه (C) بریزید. نمودار زیر نشا ندهنده مقادیر حداکثر مواد است. بیش از این مقادیر درون بلندر نریزید.
2. سرپوش (B) را روی کاسه (C) قفل کنید (تصویر 1).
3. پیمانه (A) را در جای خود روی سرپوش قرار داده و بچرخانید تا قفل شود (تصویر 2).
4. کاسه (C) را روی موتور (G) بگذارید کاسه (C) را قفل کنید (تصویر3).
5. دستگاه را به برق وصل کرده و روی دکمه سرعت آرام یا سریع (F یا E) فشار دهید.
6. در موقع کار کردن دستگاه آنرا با دو دست محکم بگیرید. بیش از یک دقیقه بطور متوالی از دستگاه استفاده نکنید. پس از یک دقیقه استفاده، پریز دستگاه را از برق بیرون بیاورید و 15 دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود. اگر دستگاه زیاد داغ شده باشد صبر کنید تا کاملاً سرد شود و سپس مورد استفاده مجدد قرار دهید.

مواد	مقادیر (حد اکثر)	سرعت های توصیه شده
میوه ها (کیوی، موز، توت فرنگي، آناناس...)	۲۰۰ گرم	۲۰ ثانیه در V2
سبزی ها (گوجه فرنگی، آوکادو...)	۲۰۰ گرم	۱۰ ثانیه در V1 و ۵۰ ثانیه در V2
سوپ سبزی	۲۰۰ گرم سبزی پخته به علاوه آب (به دلخواه)	۱۰ ثانیه در V1 و ۵۰ ثانیه در V2
میلک شیک	۱۰۰ گرم میوه + ۳۰۰ میلی لیتر شیر	۳۰ ثانیه در V2
نارگیل	۳۵۰ گرم + ۲۰۰ میلی لیتر آب	۱ ثانیه در V2

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	**(0)41 28 18 53**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	**0800-122-2732**	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	**(010) 55-76-07**	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	**02 97487944**	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	**01 890 3476**	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين **BAHRAIN**	**17716666**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	**8921937**	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	**017 2239290**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	**070 23 31 59**	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL **BRAZIL**	**11 2915-4400**	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	**0700 10 330**	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	**1-800-418-3325**	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	**12300 209207**	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	**18000919288**	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA **CROATIA**	**01 30 15 294**	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	**731 010 111**	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK **DENMARK**	**44 663 155**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI **ESTONIA**	**668 1286**	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر **EGYPT**	**الخط الساخن:** **16622**	واحدة سنة 1 year	إيجيبت سب جروب الإسكندرية سموحة - 14 طريق وادي – مصر
SUOMI **FINLAND**	**09 622 94 20**	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE **Continentale +** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	**09 74 50 47 74**	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND **GERMANY**	**0212 387 400**	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	**2106371251**	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 **HONG KONG**	**8130 8998**	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	**06 1 801 8434**	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	**+62 21 5793 6881**	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA **ITALY**	**199207354**	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 **JAPAN**	**0570 077 772**	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144−0042 東京都大田区羽田旭町11−1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن **JORDAN**	**5665505**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	**727 378 39 39**	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 **KOREA**	**1588-1588**	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35서린빌딩 2층 110-790
الكويت **KUWAIT**	**24831000**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA **LATVIA**	**6 616 3403**	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان **LEBANON**	**4414727**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA **LITHUANIA**	**5 214 0057**	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	**0032 70 23 31 59**	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	**(02) 20 50 319**	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	**603-7710 8000**	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	**(01800) 112 8325**	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	**(22) 929249**	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND **The Netherlands**	**0318 58 24 24**	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	**0800 700 711**	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE **NORWAY**	**815 09 567**	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان **OMAN**	**24703471**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	**441 4455**	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA **POLAND**	**801 300 420** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	**808 284 735**	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر **QATAR**	**4448-5555**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	**01 677 4003**	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA **ROMANIA**	**0 21 316 87 84**	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ **RUSSIA**	**495 213 32 30**	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية **SAUDI ARABIA**	**920023701**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA **SERBIA**	**060 0 732 000**	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	**6550 8900**	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	**233 595 224**	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA **SLOVENIA**	**02 234 94 90**	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	**0100202222**	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA **SPAIN**	**902 31 24 00**	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	**115400400**	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE **SWEDEN**	**08 594 213 30**	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات العربية المتحدة **UAE**	**8002272**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0845 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن **YEMEN**	**1264096**	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com