



LEHMANN HOME

INSTRUKCJA ORYGINALNA

INSTRUCTION MANUAL

BLENDER RĘCZNY

HAND BLENDER

LEHMANN CHOPSUI



W razie problemów z zamówieniem
bądź produktem, skontaktuj się z nami:

tel. 222 571 571

e-mail: serwis@kt-24.eu

SPIS TREŚCI

WPROWADZENIE	3
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	3
RYZYO RESZTKOWE.....	4
LISTA ELEMENTÓW I BUDOWA URZĄDZENIA	4
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	5
OBSŁUGA URZĄDZENIA	5
SPECYFIKACJA.....	11
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	11
UTYLIZACJA	11
GWARANCJA.....	11
EN	
INTRODUCTION	14
SAFETY RULES	14
RESIDUAL RISK.....	15
LIST OF COMPONENTS AND CONSTRUCTION.....	15
BEFORE FIRST USE	16
DEVICE OPERATION	16
SPECIFICATION.....	22
CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
UTILIZATION	22
GUARANTEE.....	22
RO	
INTRODUCERE	23
REGULI DE SIGURANTA.....	23
RISCUŁ REZIDUAL	24
LISTA DE COMPONENTE SI CONSTRUCTIE	24
INAINTE DE PRIMA UTILIZARE	25
FUNCTIONAREA DISPOZITIVULUI.....	25
SPECIFICATIE.....	31
CARATARE SI INTRETINERE	31
UTILIZARE.....	31
GARANTE.....	31

WPROWADZENIE

Przed złożeniem, montażem i użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. Należy stosować się do niej, aby uniknąć sytuacji, które mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia bądź obrażeń, a nawet śmierci użytkownika i osób znajdujących się w pobliżu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub nieprawidłowym użytkowaniem sprzętu.

Instrukcję należy zachować, aby móc się do niej odwołać w przyszłości.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi urządzenia i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości.

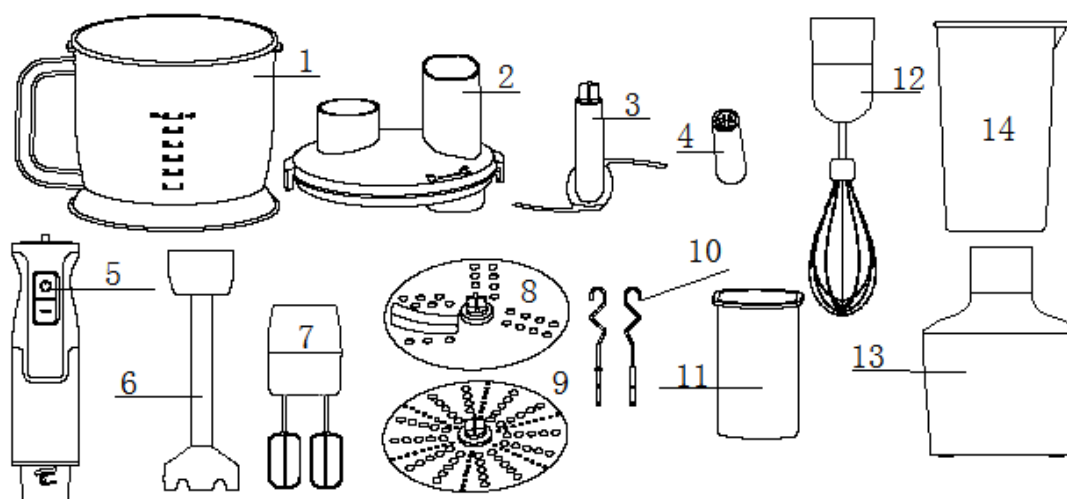
1. Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub pozbawionych doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia i w pełni rozumieją wszelkie związane z tym zagrożenia i środki ostrożności.
2. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
3. Nie pozwalaj dzieciom korzystać z blendera bez nadzoru.
4. Sprawdź przed podłączeniem urządzenia, czy napięcie podane na tabliczce znamionowa urządzenia odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
5. Zawsze odłączaj blender od źródła zasilania, jeśli pozostawiasz go bez nadzoru lub przed montażem, demontażem lub czyszczeniem akcesoriów.
6. Nie używaj urządzenia, gdy zauważysz że przewód zasilający, wtyczka lub inne elementy są uszkodzone. W takim wypadku, aby uniknąć zagrożenia uszkodzona część musi zostać wymieniona przez serwis producenta.
7. Nie włączaj urządzenia, jeśli w jakikolwiek sposób wydaje Ci się być wadliwe.
8. Nigdy nie zanurzaj blendera ręcznego oraz przewodu zasilającego w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą.
9. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nigdy nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.
10. Podczas czyszczenia urządzenia temperatura wody nie powinna przekraczać 60 °C.
11. Nie używaj urządzenia przez dłuższy czas, wewnętrzne części mogą ulec przegrzaniu i urządzenie może ulec uszkodzeniu.
12. Podczas pracy silnika, nie wkładaj palca tam gdzie znajdują się ostrza tnące.
13. Nie wkładaj żadnych przedmiotów do miarki/malakserów i nie próbuj ich miksować.
14. Nigdy nie używaj żadnych akcesoriów, które nie są wymienione w instrukcji obsługi albo nie pochodzą bezpośrednio od producenta. Użycie niezalecanych przez producenta akcesoriów, może spowodować obrażenia u użytkownika lub doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
15. Zachowaj ostrożność podczas używania adapterów z ostrzami tnącymi, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
16. UWAGA: Ostrza są ostre, obchodź się z nimi ostrożnie! Niewłaściwy montaż i użycie może spowodować poważne obrażenia ciała!

17. Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego pociągając za przewód.
18. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów komercyjnych, sprzęt traci warunki gwarancji, którymi jest objęty.
19. Jeśli nie zamierzasz korzystać z urządzenia, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Tylko wtedy urządzenie jest całkowicie wolne od prądu.
20. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem urządzenia.

RYZKO RESZTKOWE

Nawet w przypadku użycia urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem i przestrzeganiem wszelkich wytycznych w tej instrukcji, nie ma możliwości wyeliminowania ryzyka resztkowego. Podczas obsługi urządzenia należy kierować się zdrowym rozsądkiem. Należy zachować ostrożność.

LISTA ELEMENTÓW I BUDOWA URZĄDZENIA



1.	Malakser	8.	Tarcza tnąca na plasterki
2.	Pokrywa malaksera z nasadką na blender	9.	Tarcza tnąca na wiórki
3.	Nóż tnący	10.	Haki do ugniatania
4.	Walek do tarczy tnącej	11.	Popychacz
5.	Jednostka silnikowa	12.	Trzepaczka do ubijania
6.	Metalowa nasadka miksująca	13.	Minimalakser
7.	Trzepaki do mieszania	14.	Miarka z podziałką

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

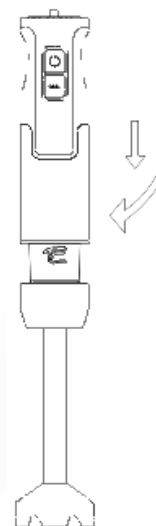
- Wyjmij urządzenie z opakowania.
- Upewnij się czy żaden z elementów urządzenia nie jest uszkodzony.
- Dokładnie umyj te elementy, które mają kontakt z żywnością pod ciepłą wodą.
- Wytrzyj umyte części do sucha papierowym ręcznikiem lub suchą ścierką.
- Sprawdź przed podłączeniem urządzenia, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się dokładnie z treścią niniejszej instrukcji.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Korzystanie z blendera ręcznego

Blender ręczny doskonale nadaje się do przygotowywania dipów, sosów, majonezu i żywności dla niemowląt, a także do mieszania i koktajli mlecznych.

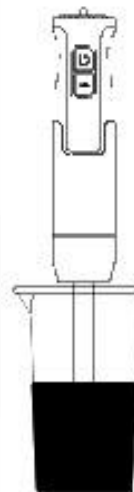
1. Włóż metalowa nasadkę do miksowania do jednostki silnikowej i obróć ją w prawo. W ten sposób nasadka zostanie zablokowana w jednostce silnikowej.



2. Włóż składniki do miarki. Aby zapobiec rozpryskom, zanurz całkowicie metalowa nasadkę do miksowania w składnikach (maksymalna pojemność zlewki to 600 ml). Możesz używać blendera ręcznego w zlewce jak również w każdym innym naczyniu.



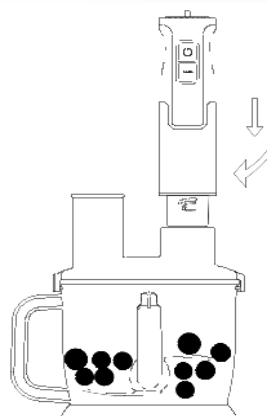
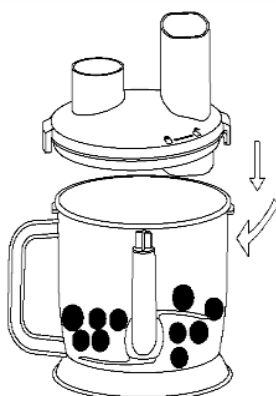
3. Naciśnij przycisk  lub przycisk TURBO aby włączyć blender.
4. Możesz ustawić szybkość obrotów za pomocą pokrętła do regulacji prędkości obrotów.
5. Mieszaj składniki, powoli przesuwając urządzenie w górę, w dół i w koło.
6. Wyłącz urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.



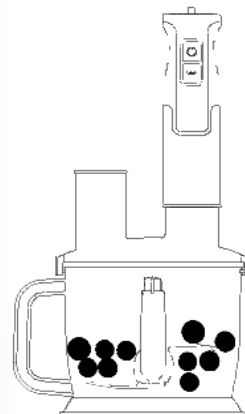
Korzystanie z malaksera z ostrzem tnącym

Ostrze tnące do malaksera nadaje się idealnie do siekania twardego pokarmu, takiego jak mięso, ser, cebula, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie, migdały, śliwki itp. (maksymalna pojemność malaksera to 800g)

UWAGA: Nie siekaj bardzo twardych potraw takich jak kostki lodu, gałka muskatołowa, ziarna kawy i ziarna. Ostrza są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas montażu i czyszczenia ostrzy.



1. Włóż produkty spożywcze, które mają być przetworzone (kawałki jedzenia nie powinny być większe niż 2 cm) do pojemnika mielącego z zamontowanymi nożami, załóż pokrywę, aż się dopasuje
2. Zamocuj jednostkę silnikową na pokrywce malaksera obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę
3. Naciśnij przycisk  lub przycisk TURBO aby włączyć blender.
4. Możesz ustawić szybkość obrotów za pomocą pokrętła do regulacji prędkości obrotów
5. Wyłącz urządzenie, kiedy produkty spożywcze uzyska odpowiednią konsystencję
6. Po zakończeniu pracy rozłącz jednostkę silnikową z pokrywą malaksera

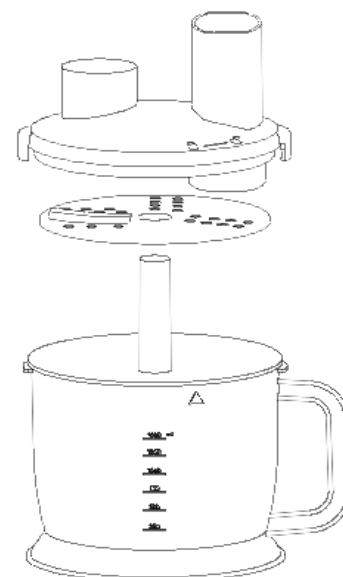


Korzystanie z malaksera do siekania ostrzem tarczowym

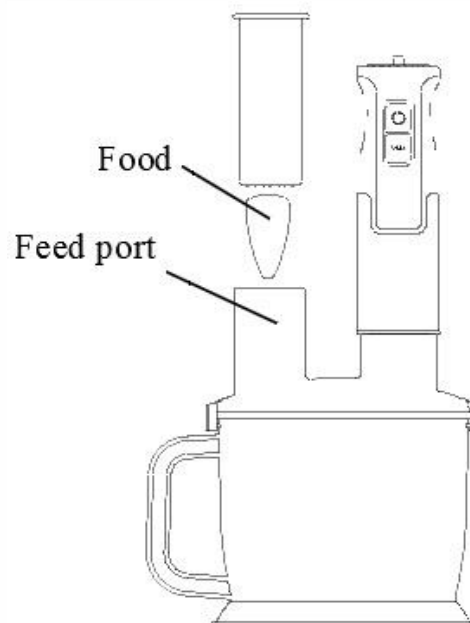
Tarcze tnące do malaksera nadają się idealnie do rozdrabniania i krojenia warzyw, owoców, sera itp.

UWAGA: Nie siekaj bardzo twardych potraw takich jak kostki lodu, gałka muskatowa, ziarna kawy i ziarna. Ostrza są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas montażu i czyszczenia ostrzy.

1. Włóż wałek w tarczę tnącą, zamontuj ją w malakserze i załóż pokrywę, aż się dopasuje.
2. Zamocuj jednostkę silnikową na pokrywie malaksera obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę
3. Włącz urządzenie, naciskając przycisk  lub przycisk TURBO.
4. Możesz ustawić szybkość obrotów za pomocą pokrętła do regulacji prędkości obrotów



5. Wkładaj produkty spożywcze przez otwór wsadowy, dopychają je za pomocą popychacza
6. Wyłącz urządzenie, kiedy produkty spożywcze uzyska odpowiednią konsystencję
7. Po zakończeniu pracy rozłącz jednostkę silnikową z pokrywą malaksera

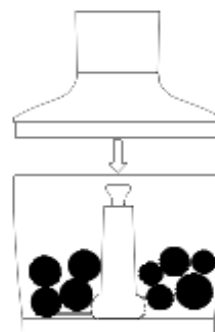


Korzystanie z minimalaksera

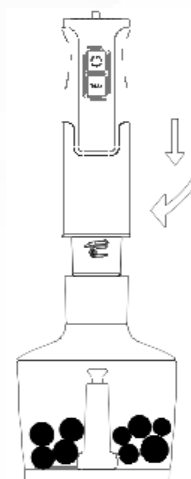
Ostrze tnące do minimalaksera nadaje się idealnie do siekania twardego pokarmu, takiego jak mięso, ser, cebula, zioła, czosnek, marchew, orzechy włoskie, migdały, suszone śliwki itp. (maksymalna pojemność minimalaksera to 250g)

UWAGA: Nie siekaj bardzo twardych potraw takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy i ziarna. Ostrza są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas montażu i czyszczenia ostrzy.

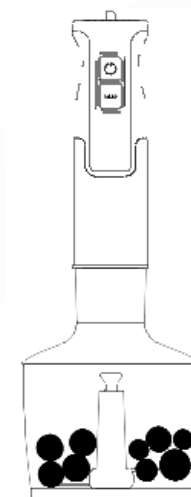
1. Włóż produkty spożywcze, które mają być przetworzone (nie powinny być większe niż 2 cm) do pojemnika mielącego z zamontowanymi nożami, załóż pokrywę, aż się dopasuje



2. Zamocuj jednostkę silnikową na pokrywie malaksera obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę.



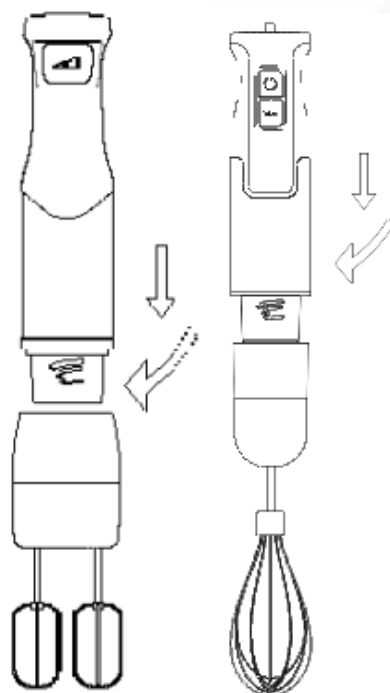
3. Włącz urządzenie, naciskając przycisk  lub przycisk TURBO.
4. Możesz ustawić szybkość obrotów za pomocą pokrętła do regulacji prędkości obrotów
5. Wyłącz urządzenie, kiedy produkty spożywcze uzyska odpowiednią konsystencję
6. Po zakończeniu pracy rozłącz jednostkę silnikową z pokrywą malaksera



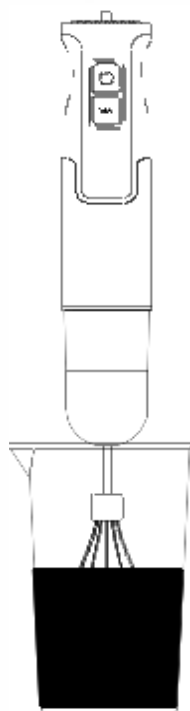
Używanie trzepaczki/trzepaków/haków

Trzepaczka przeznaczona jest do ubijania śmietany, białek jaj itp.

1. a) Włóż nasadkę z trzepaczką do jednostki silnikowej i obróć ją w prawo. W ten sposób nasadka zostanie zablokowana w jednostce silnikowej.
 b) Włóż nasadkę z trzepakami do jednostki silnikowej i obróć ją w prawo. W ten sposób nasadka zostanie zablokowana w jednostce silnikowej. Aby zamontować haki, wyciągnij z nasadki trzepaki i włóż haki w wolne otwory.
2. Włóż składniki do pojemnika
 Aby zapobiec rozpryskom, zanurz całkowicie wybraną nasadkę z mieszakami do miksowania w składnikach.



3. Naciśnij przycisk  aby włączyć mikser. Naciśnij przycisk TURBO po około 30 sekundach, aby zapobiec rozpryskiwaniu się składników.
4. Możesz ustawić szybkość obrotów za pomocą pokrętki do regulacji prędkości obrotów
5. Wyłącz urządzenie, kiedy produkty spożywcze uzyskają odpowiednią konsystencję
6. Po zakończeniu pracy rozłącz jednostkę silnikową z nasadką z używanymi mieszadłami.



SPECYFIKACJA

Moc maksymalna	1300W
Moc znamionowa	800W
Napięcie i częstotliwość	220V-240V/50-60 Hz

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia, odłącz urządzenie od zasilania.
2. Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ścierką i osusz suchymi ręcznikami.
3. Umyj adapter z ostrzami pod bieżącą wodą.
4. Malakser, mini malakser, miarka, metalowe mieszadła i tarcze tnące można myć w zmywarce. Pokrywy do pojemników, wałek i adaptory do mieszadeł należy umyć pod bieżącą wodą.
5. Nie czyść urządzenia za pomocą szorstkich i żrących środków czystości.
6. Trzymaj z dala od bezpośredniego światła słonecznego i wilgotnego miejsca.
7. Nigdy nie zanurzaj podstawy (jednostki silnikowej) oraz przewodu zasilającego w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.

UTYLIZACJA



Urządzenie nie powinno być utylizowane tak samo jak reszta odpadów. Aby zapobiec szkodliwemu działaniu odpadów na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, zabronione jest umieszczanie zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Każdy użytkownik zobowiązany jest do oddania takiego sprzętu do punktu zbierającego.

GWARANCJA

Szanowni Państwo!

Serdecznie dziękujemy za okazane zaufanie przy wyborze naszego sprzętu. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia dostarczy Państwu wiele satysfakcji jak również spełni wszystkie oczekiwania. Urządzenie zostało wyprodukowane w oparciu o najnowocześniejsze technologie z uwzględnieniem wymagań ochrony środowiska. W trosce o Państwa bezpieczeństwo oraz komfort podczas użytkowania nabytego sprzętu należy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, przepisami bezpieczeństwa oraz warunkami gwarancji.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z sprzedawcą sprzętu bezpośrednio odpowiedzialnym za zabezpieczenie obsługi handlowo-serwisowej, lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Jeżeli chcielibyście Państwo podzielić się z nami swoją opinią na temat naszych

produktów, prosimy o kontakt za pośrednictwem adresu mailowego: serwis@kt-24.eu, gdzie nasi konsultanci chętnie odpowiedzą na Państwa pytania. Firma KT24 Sp. z o.o. Sp.k. udziela gwarancji, że urządzenia są wolne od wad materiałowych, montażowych.

Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej – obszar Rzeczypospolitej Polskiej.

Adres Panelu Serwisowego: www.serwisuj.com

1. Gwarancja – stanowi zobowiązanie gwaranta do nieodpłatnego usunięcia wad fizycznych wyrobu (materiałowych oraz/lub montażowych).

2. Gwarancją bezpłatnej naprawy objęta jest wada urządzenia, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi ze względu na uszkodzenie, a przyczyna uszkodzenia wynika z wad materiałowych lub montażowych.

3. Okres ochrony gwarancyjnej rozpoczyna się w dniu zakupu/wydania towaru i wynosi:

- 24 miesiące dla wszystkich urządzeń w przypadku zakupu konsumenckiego
- 12 miesięcy w przypadku zakupu komercyjnego urządzeń domowych / 24 miesiące dla urządzeń profesjonalnych*;
- 24 miesiące dla silników Briggs & Stratton od daty zakupu konsumenckiego i 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego
- 6 miesięcy na osprzęt (w tym lance, pistolety oraz dysze) w przypadku zakupu konsumenckiego oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego. Akcesoria oraz osprzęt firmy Kaercher są wyjęte spod gwarancji producenta oraz KT24 Sp. z o.o. Sp.k.
- 6 miesięcy na akumulatory, baterie oraz ładowarki w przypadku zakupu konsumenckiego oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego
- 6 miesięczny okres gwarancyjny dla zespołów jezdnych (przekładni) kosiarek spalinowych, przekładni mechanicznych i hydrostatycznych (HST) traktorów ogrodowych oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego

4. Zakup konsumencki w rozumieniu ustawy z dnia 30 maja 2014r. o prawach konsumenta. (Dz.U. 2014 poz. 827) jest to zakup dokonywany przez osobę fizyczną dokonującą z przedsiębiorcą czynności prawnej niezwiązanej bezpośrednio z jej działalnością gospodarczą lub zawodową.

5. Warunkiem skorzystania ze świadczeń gwarancyjnych jest zgłoszenie i dostarczenie przez użytkownika kompletnego urządzenia, wraz z dokumentem zakupu. Zgłoszenie należy złożyć poprzez panel serwisowy www.serwisuj.com niezwłocznie po stwierdzeniu niesprawności. Przy gwarancji typu door to door gwarant pokrywa koszty spedycyjne w przypadku jej uznania.

6. Zgłaszający reklamację winien podać w celach korespondencyjnych swoje dane osobowe: imię i nazwisko, adres, nr telefonu (art. 6 ust. 1 lit. b) Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych („RODO”) oraz numer dokumentu zakupu.

7. W przypadku niespełnienia któregośkolwiek warunku określonego w punkcie 5 i 6, przyjmujący reklamację ma prawo odmówić przyjęcia urządzenia do naprawy.

8. Wybór sposobu usunięcia wady należy do gwaranta, który może naprawić rzecz poprzez naprawę, wymianę uszkodzonej części lub wymianę towaru. Niezależnie od sposobu usunięcia wady gwarancja trwa dalej przedłużona o całkowity czas realizacji reklamacji.

9. Gwarant za pośrednictwem autoryzowanego zakładu serwisowego ustosunkuje się do zgłaszanych przez reklamującego roszczeń w terminie 14 dni, a usunięcie wady w przypadku jej zakwalifikowania do bezpłatnej obsługi gwarancyjnej nastąpi nie później niż w ciągu 30 dni od dnia zgłoszenia reklamacji. Naprawy pozagwarancyjne (odpłatne) są realizowane w oparciu o indywidualne uzgodnienia reklamującego z zakładem serwisowym.

10. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa kupującego do domagania się zwrotu utraconych korzyści oraz poniesionych kosztów w związku z wadami rzeczy. Gwarancja nie obejmuje przypadków losowych uszkodzeń niezależnych od warunków eksploatacji np. powódź, pożar, itd.

11. Ochroną gwarancyjną nie są objęte uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej instalacji lub eksploatacji sprzętu niezgodnej z instrukcją obsługi.

12. Zakresem ochrony gwarancyjnej nie są objęte:

a) czynności związane z montażem, uruchomieniem, konserwacją - przewidziane w instrukcji obsługi - do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na własny koszt,

b) uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej instalacji lub eksploatacji sprzętu, spowodowane użytkowaniem urządzenia w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub przeznaczeniem

c) uszkodzenia powstałe w wyniku stosowania mieszanki paliwowej niezgodnej z instrukcją obsługi,

d) uszkodzenia spowodowane przez użytkownika powstałe na skutek niewłaściwego przechowywania, transportu, nieprawidłowo wykonanych czynności konserwacyjno-naprawczych; wywołane pracą bądź składowaniem urządzenia w skrajnie niekorzystnych warunkach, tzn. dużej wilgotności, zapyleniu, ujemnej bądź zbyt wysokiej temperaturze otoczenia

e) uszkodzenia rzeczy powstałe w wyniku naturalnego zużycia będącego konsekwencją użytkowania rzeczy w trakcie prawidłowej eksploatacji, w tym uszkodzenia powłok lakierniczych,

f) uszkodzenia akumulatorów, które powstały w wyniku ich nieprawidłowego użytkowania, przechowywania i ładowania,

g) uszkodzenia powstałe w wyniku: zasilania urządzenia wysokociśnieniowego zanieczyszczoną wodą

13. Części i materiały nie objęte ochroną gwarancyjną, a zużycie których jest naturalną konsekwencją pracy:

a) elementy eksploatacyjne np.: noże, tarcze, listwy tnące, głowice żyłkowe, filtry, linki rozruchowe, linki napędowe, świece zapłonowe, żarówki, koła jezdne, bębny i szczęki sprzęgłowe, sprzęgła i koła cierne, paski napędowe, śruby bezpieczeństwa, szczotki zbierające i zgarniające, filtry,

b) elementy silnika: cylindry, tłoki, pierścienie, wał korbowy, łożyska, panewki, membrany gaźników, uszczelniacze pompy, o-ringi, zawory,

c) elementy skrzyni biegów/przekładni: koła zębate, łańcuchy, pompy hydrauliczne,

d) inne elementy: piasty noża, kliny zabezpieczające, amortyzatory, łożyska, panewki, koła zębate, bezpieczniki przeciążeniowe, szczotki węglowe, ciągną i linki sterujące, uszczelki,

e) elementy wyżej niewymienione w niniejszej karcie gwarancyjnej, a które w sposób oczywisty zużywają się w trakcie pracy,

14. Użytkownik nie może żądać naprawy uszkodzonego urządzenia w miejscu użytkowania, nawet jeżeli urządzenie jest objęte obsługą gwarancyjną.

15. Użytkownik traci uprawnienia z tytułu gwarancji w przypadku stwierdzenia: dokonywania zmian konstrukcyjnych, prób samodzielnych napraw i regulacji nieprzewidzianych w instrukcji obsługi, niewykonywania przeglądów eksploatacyjno-konserwacyjnych do których zgodnie z przepisami zawartymi w instrukcji obsługi użytkownik jest zobowiązany, stosowania nieodpowiednich części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych.

16. Na nabywcy/użytkowniku spoczywa obowiązek dokumentowania

przeprowadzonych przeglądów gwarancyjnych oraz innych czynności serwisowych.
*przy czym klient zobowiązuje się do dokonywania okresowych, odpłatnych przeglądów technicznych urządzenia przez serwis KT24 zgodnie z instrukcją obsługi / książką przeglądów urządzenia. Reklamowane urządzenie winno być dostarczone z kompletnym wyposażeniem standardowym, czyste, z czytelną tabliczką znamionową i nadrukami.

Dane producenta:
KT24 Sp. z o.o. Sp.k.
Sikorskiego 86C
63-100 Śrem
NIP: 7851807321

INTRODUCTION

Read this manual before assembling, installing, and using the product. Follow it to avoid situations that may lead to damage to the device or injury or even death to the user and people in the vicinity. The manufacturer is not liable for damage caused by improper or incorrect use of the equipment.

Keep this manual for future reference.

SAFETY RULES

Read this manual carefully before use and keep it for future reference.

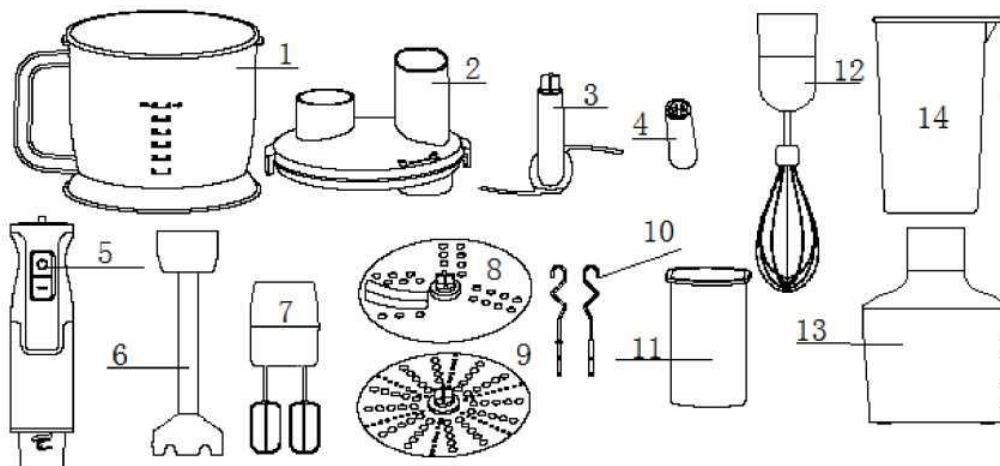
1. This equipment may be used by person with limited physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have received supervision or instruction in the use of the equipment and fully understand all the risks and precautions involved.
2. Children must not play with the unit.
3. Do not allow children to use the blender without supervision.
4. Before connecting the unit, check that the voltage indicated on the unit's rating plate corresponds to the local mains voltage..
5. Always unplug the blender from the power source if you leave it unattended or before assembling, disassembling, or cleaning accessories.
6. Do not use the unit if you notice that the power cord, plug or other parts are damaged. In this case, the damaged part must be replaced by the manufacturer's service to avoid a hazard.
7. Do not turn on the unit if it seems to be defective in any way.
8. Never immerse the hand blender or power cord in water or rinse it under running water.
9. To reduce the risk of electric shock, never touch the unit with wet hands.
10. When cleaning the unit, the water temperature should not exceed 60 °C.
11. Do not use the device for a long time, the internal parts may overheat and the device may be damaged.
12. When the engine is running, do not put your finger where the cutting blades are.
13. Do not put any objects into the measuring cups/blenders and do not attempt to mix them.

14. Never use any attachments that are not listed in the user manual or directly from the manufacturer. Use of any accessory not recommended by the manufacturer may result in injury to the user or damage to the device.
15. Be careful when using cutting blade adapters, emptying the container and cleaning the container..
16. NOTE: The blades are sharp, handle with care! Improper assembly and use may cause serious injury!
17. Do not pull the plug out of the power outlet by pulling the cord..
18. The equipment is intended for home use only. If it is used for commercial purposes, it will void the warranty terms and conditions it is covered by.
19. If you are not going to use the device, remove the plug from the electrical outlet. Only then is the device completely free of electricity.
20. Remove the plug from the electrical outlet before installing or removing parts and before cleaning the unit..

RESIDUAL RISK

Even if the appliance is used for its intended purpose and all guidelines in these instructions are followed, it is not possible to eliminate residual risks. Use common sense when operating the device. Use caution.

LIST OF COMPONENTS AND CONSTRUCTION



1.	Malaxor	8.	Slicing disc
2.	Mixer lid with attachment for	9.	Chipping disc
3.	Cutting knife	10.	Kneading hooks
4.	Cutting disc roller	11.	Pushing device
5.	Engine unit	12.	Tel for beating
6.	Metal mixing attachment	13.	Minimalaxor
7.	Mixers for mixing	14.	Graduated measuring cup

BEFORE FIRST USE

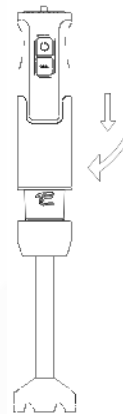
- Remove the device from the packaging.
- Make sure that none of the device components are damaged.
- Thoroughly wash those parts that come in contact with food under warm water.
- Wipe the washed parts dry with a paper towel or dry cloth.
- Before connecting the appliance, check that the voltage specified on the appliance nameplate corresponds to the local mains voltage.
- Please read this manual carefully before first use.

DEVICE OPERATION

Using a hand blender

The hand blender is perfect for making dips, sauces, mayonnaise and baby food, as well as blending and milkshakes.

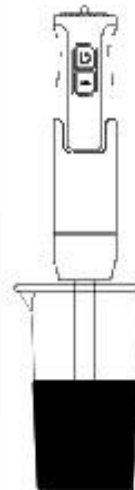
1. Insert the metal mixing cap into the motor unit and turn it clockwise. This will lock the cap into the motor unit.



2. Place the ingredients into the measuring cup. To prevent splashes, immerse the metal blending cap completely in the ingredients (maximum capacity of the beaker is 600 ml). You can use the hand blender in the beaker as well as in any other vessel.



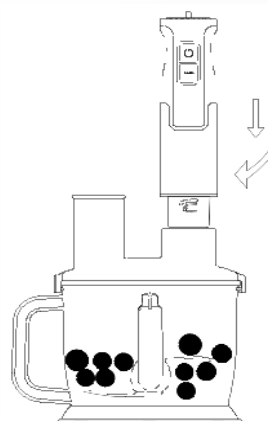
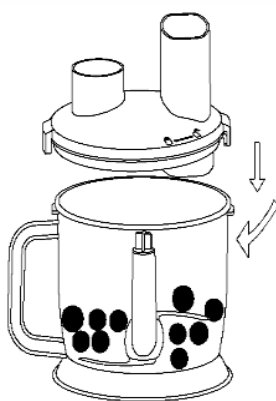
7. Press the button  or the TURBO button to activate the blender.
8. You can adjust the speed using the speed control knob.
9. Mix the ingredients by slowly moving the machine up, down and around.
10. Switch off the machine when the food has reached the correct consistency.



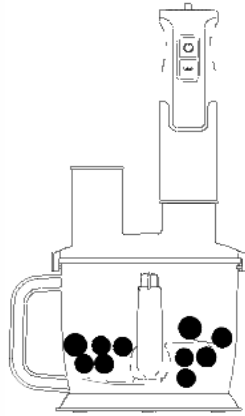
Using a blender with chopping blade

The chopping blade of the food processor is ideal for chopping hard foods, such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes, etc. (maximum capacity of the food processor is 800g)

NOTE: Do not chop very hard foods such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains. The blades are very sharp. Be careful when assembling and cleaning the blades.



7. Place the food to be processed (food pieces should not be larger than 2 cm) into the grinding container with the knives fitted, replace the lid until it fits
8. Attach the motor unit to the lid of the air purifier by turning it in the direction of the arrow



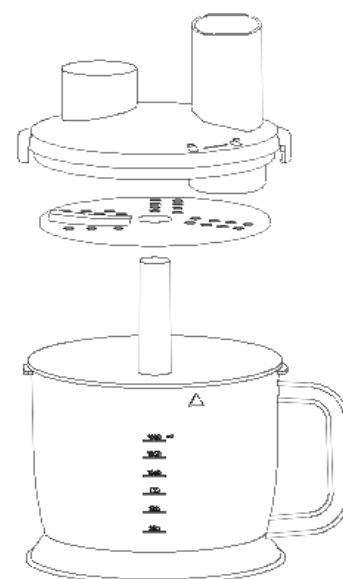
9. Press the button  or the TURBO button to activate the blender.
10. You can set the speed using the speed control knob.
11. Turn off the appliance when the food has reached the correct consistency.
12. When you have finished working, disconnect the motor unit from the lid of the food processor.

Use of a chopping wheel blender

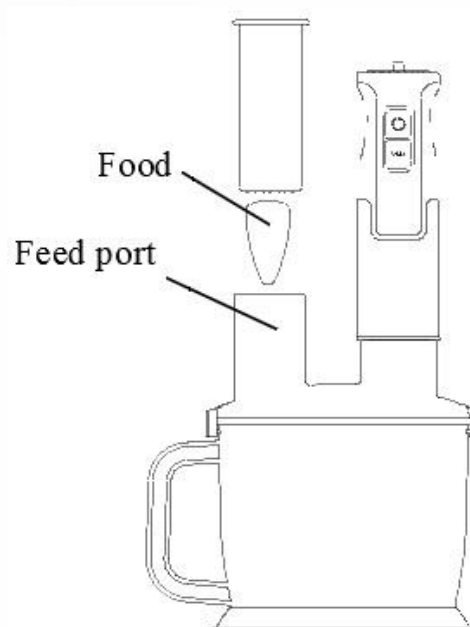
The cutting discs for the food processor are ideal for chopping and slicing vegetables, fruit, cheese etc.

NOTE: Do not chop very hard foods such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains. The blades are very sharp Take care when assembling and cleaning the blades.

8. Insert the roller into the cutting disc, fit it into the blender and replace the lid until it fits.
9. Attach the motor unit to the lid of the air purifier by turning it in the direction of the arrow.
10. Switch on the device by pressing the  or the TURBO button.
11. You can set the speed using the speed control knob



12. Insert food through the feed opening by pushing it with the pusher.
13. Switch off the appliance when the food has reached the desired consistency.
14. When you have finished working, disconnect the motor unit from the lid of the malaxer.

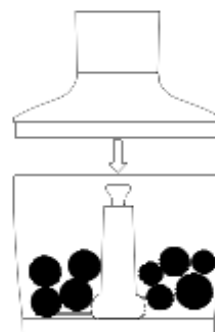


Using the minimalaxer

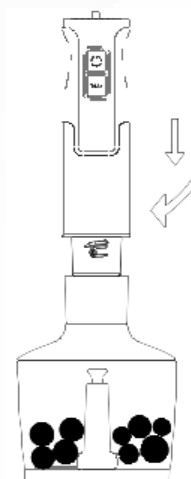
The minimax blade is ideal for chopping hard food such as meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes, etc. (maximum capacity of the minimax is 250g)

NOTE: Do not chop very hard foods such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains. The blades are very sharp Take care when assembling and cleaning the blades.

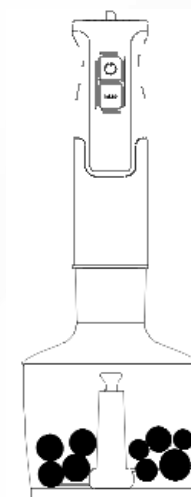
7. Place the food to be processed (should be no larger than 2 cm) into the grinding container with the knives fitted, replace the lid until it fits.



8. Attach the motor unit to the lid of the air purifier by turning it in the direction of the arrow.



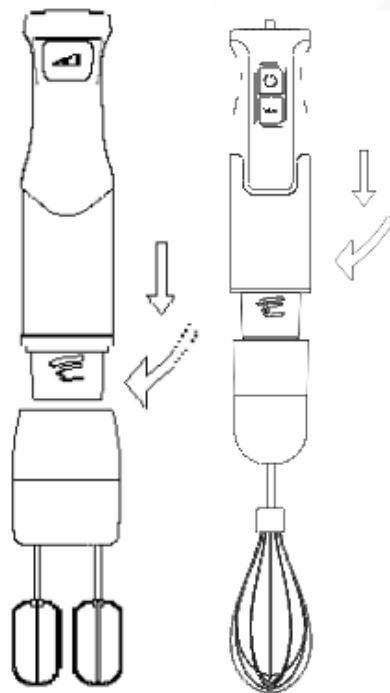
9. Switch on the device by pressing the  or the TURBO button.
10. You can set the speed using the speed control knob.
11. Switch off the appliance when the food has reached the desired consistency.
12. When you have finished working, disconnect the motor unit from the lid of the food processor.



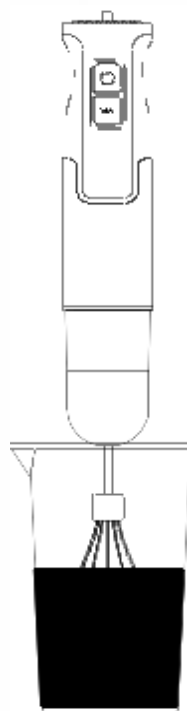
Use of whisks/whisks/hooks

The whisk is designed for whipping cream, egg whites, etc.

7. Insert the whisk cap into the motor unit and turn it clockwise. This will lock the cap into the motor unit. To install the hooks, pull the whisks out of the cap and insert the hooks into the free holes.
8. Put the ingredients into the container. To prevent splashing, completely immerse the selected mixing paddle in the ingredients.



9. Press the power on button to turn the blender on. Press the TURBO button after about 30 seconds to prevent splattering of ingredients.
10. You can set the speed using the speed control knob.
11. Switch off the machine when the food has reached the desired consistency.
12. When work is finished, disconnect the motor unit from the attachment with the agitators in use.



SPECIFICATION

Maximum power	1300W
Rated power	800W
Voltage and frequency	220V-240V/50-60 Hz

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
2. Clean the casing with a damp cloth and dry with dry towels.
3. Wash the blade adapter under running water.
4. The malaxer, mini malaxer, measuring cup, metal stirrers and cutting discs are dishwasher safe. Lids for containers, shaft and adapters for mixers should be washed under running water.
5. Do not use abrasive or corrosive cleaning agents to clean the unit.
6. Keep out of direct sunlight and damp place.
7. Never immerse the base (motor unit) and power cord in water or rinse it under running water.

UTILIZATION



The equipment should not be disposed of like the rest of the waste. To prevent the harmful effects of waste on the environment and human health, it is prohibited to place used equipment together with other waste. Each user is obliged to return such equipment to the collection point..

GUARANTEE

The terms of the guarantee applicable in each country have been published by our respective national distributors. We will repair possible faults on your unit free of charge within the warranty period, insofar as the faults are caused by material defects or defective workmanship. Guarantee claims should be addressed to your dealer or the nearest authorized customer service centre, and supported by documentary evidence of purchase.

INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți acest manual înainte de asamblarea, instalarea și utilizarea dispozitivului. Respectați-o pentru a evita situațiile care pot duce la deteriorarea dispozitivului sau la rănirea sau chiar moartea utilizatorului și a persoanelor din apropiere. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a echipamentului.

Vă rugăm să păstrați acest manual pentru consultări ulterioare.

REGULI DE SIGURANTA

Înainte de utilizare, citiți cu atenție acest manual și păstrați-l pentru referințe ulterioare.

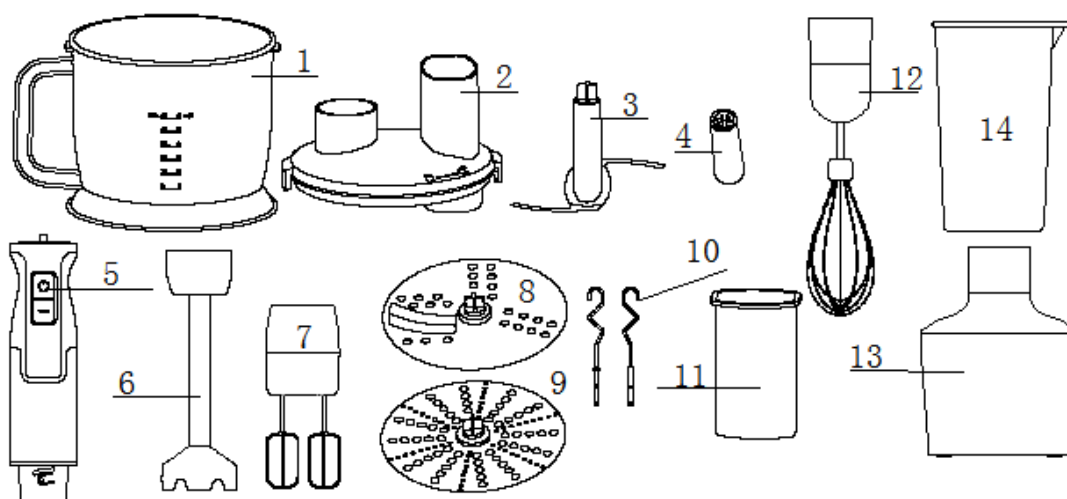
1. Acest echipament poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu o lipsă de experiență și de cunoștințe, dacă acestea au primit supraveghere sau instruire privind utilizarea echipamentului și înțeleg pe deplin toate riscurile și măsurile de precauție implicate.
2. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
3. Nu permiteți copiilor să folosească blenderul fără supraveghere.
4. Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde cu tensiunea rețelei locale.
5. Deconectați întotdeauna blenderul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat sau înainte de asamblarea, dezasamblarea sau curățarea accesoriilor.
6. Nu utilizați aparatul dacă observați că cablul de alimentare, ștecherul sau alte piese sunt deteriorate. În acest caz, piesa deteriorată trebuie să fie înlocuită de către serviciul de service al producătorului pentru a evita orice pericol.
7. Nu porniți aparatul dacă vi se pare că este defect în vreun fel.
8. Nu scufundați niciodată mixerul de mână și cablul de alimentare în apă și nu le clătiți sub jet de apă.
9. Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu atingeți niciodată unitatea cu mâinile umede.
10. Când curățați aparatul, temperatura apei nu trebuie să depășească 60 °C.
11. Nu folosiți dispozitivul pentru o perioadă lungă de timp, piesele interne se pot supraîncălzi și dispozitivul poate fi deteriorat.
12. Când motorul este în funcțiune, nu puneți degetul acolo unde se află lamele de tăiere.
13. Nu introduceți niciun obiect în cupele de măsurare/blendere și nu încercați să le amestecați
14. Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt enumerate în manualul de utilizare sau care nu provin direct de la producător. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza rănirea utilizatorului sau deteriorarea dispozitivului.
15. Fiți atenți la utilizarea adaptoarelor cu lame de tăiere, la golirea recipientului și la curățare.
16. **ATENȚIE:** Lamele sunt ascuțite, manevrați-le cu grijă! Asamblarea și

- utilizarea necorespunzătoare pot provoca vătămări grave!
17. Nu scoateți ștecherul din priza de curent prin tragerea cablului.
 18. Echipamentul este destinat exclusiv uzului casnic. În cazul în care este utilizat în scopuri comerciale, echipamentul pierde condițiile de garanție de care este acoperit.
 19. Dacă nu aveți de gând să utilizați dispozitivul, scoateți fișa din priza electrică. Numai atunci dispozitivul este complet lipsit de energie electrică.
 20. Scoateți ștecherul din priza electrică înainte de a atașa sau scoate piese și înainte de a curăța aparatul.

RISCUZ REZIDUAL

Chiar dacă aparatul este utilizat în scopul pentru care a fost conceput și dacă sunt respectate toate instrucțiunile din acest manual, nu este posibil să se elimine riscurile reziduale. Folosiți bunul simț atunci când folosiți aparatul. Trebuie să se dea dovadă de prudență.

LISTA DE COMPONENTE SI CONSTRUCTIE



1.	Malakser	8.	Disc de feliere
2.	Capac de blender cu accesoriu pentru blender	9.	Disc de tăiere a așchiilor
3.	Lama de tăiere	10.	Cârlige de frământat
4.	Arbore pentru discul de tăiere	11.	Tapet
5.	Unitatea motorului	12.	Bătător pentru bătut
6.	Capac metalic de amestecare	13.	Impozitul minim
7.	Mustăți pentru amestecare	14.	Ceașcă de măsurat cu cântar

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

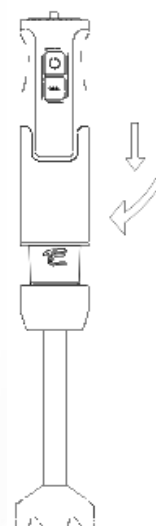
- Scoateți dispozitivul din ambalaj.
- Asigurați-vă că nicio piesă a dispozitivului nu este deteriorată.
- Spălați temeinic părțile care intră în contact cu alimentele sub apă caldă.
- Ștergeți părțile spălate cu un prosop de hârtie sau o cârpă uscată.
- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea specificată pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde cu tensiunea rețelei locale.
- Citiți cu atenție conținutul acestui manual înainte de prima utilizare.

FUNCTIONAREA DISPOZITIVULUI

Folosind un blender de mână

Mixerul de mână este perfect pentru prepararea de sosuri, sosuri, maioneză și mâncare pentru copii, precum și pentru mixare și milkshake-uri.

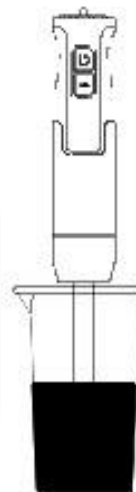
1. Introduceți capacul metalic de amestecare în unitatea motorului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Acest lucru va bloca capacul în unitatea motorului.



2. Puneți ingredientele în cupa de măsurare. Pentru a preveni stropii, scufundați complet capacul metalic de amestecare în ingrediente (capacitatea maximă a paharului este de 600 ml). Puteți folosi mixerul de mână atât în pahar, cât și în orice alt recipient.



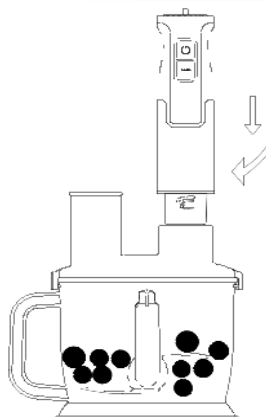
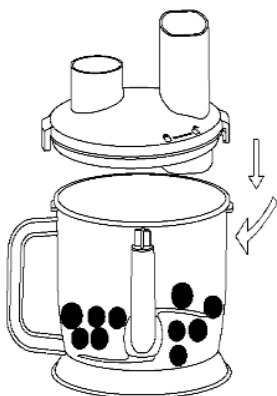
3. Apăsați butonul sau butonul TURBO pentru a porni blenderul.
4. Puteți regla viteza cu ajutorul butonului de control al vitezei.
5. Amestecați ingredientele prin mișcarea lentă a aparatului în sus, în jos și în cerc.
6. Opriți aparatul atunci când alimentele au atins consistența corectă.



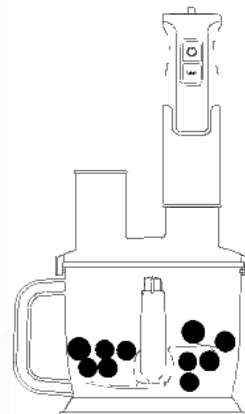
Folosind un blender cu lamă de tocat

Lama de tocat a robotului de bucătărie este ideală pentru tocarea alimentelor tari, cum ar fi carnea, brânza, ceapa, ierburile aromatice, usturoiul, morcovii, nucile, migdalele, prunele uscate etc. (capacitatea maximă a robotului de bucătărie este de 800 g).

NOTĂ: Nu tăiați alimente foarte tari, cum ar fi cuburile de gheață, nucșoara, boabele de cafea și cerealele. Lamele sunt foarte ascuțite. Aveți grijă la asamblarea și curățarea lamelor.



1. Puneți alimentele care urmează să fie prelucrate (bucățile de alimente nu trebuie să fie mai mari de 2 cm) în recipientul de măcinat cu cuțitele montate, înlocuiți capacul până se potrivește
2. Atașați unitatea motorului la capacul purificatorului de aer prin rotirea acestuia în direcția săgeții.
3. Apăsăți butonul sau butonul TURBO pentru a porni blenderul.
4. Puteți regla viteza cu ajutorul butonului de control al vitezei
5. Opriți aparatul atunci când alimentele au atins consistența corectă
6. După ce ați terminat lucrul, deconectați unitatea motorului de la capacul malaxorului.

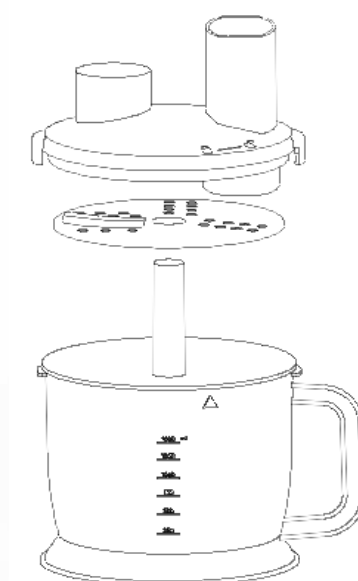


Utilizarea unui blender cu roți de tocat

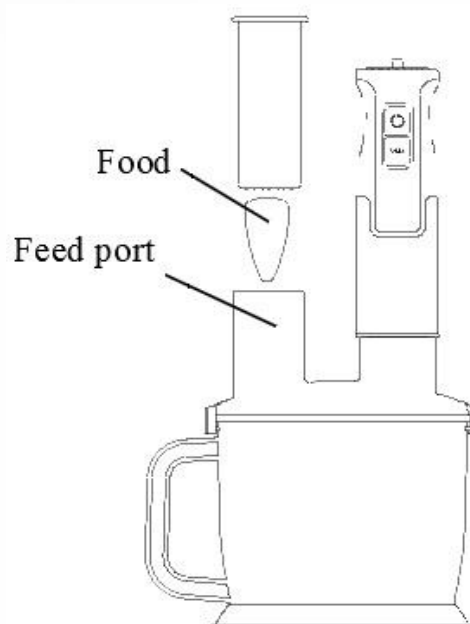
Discurile de tăiere pentru robotul de bucătărie sunt ideale pentru tăierea și felierea legumelor, fructelor, brânzeturilor etc.

NOTĂ: Nu tocați alimente foarte tari, cum ar fi cuburile de gheață, nucșoara, boabele de cafea și cerealele. Lamele sunt foarte ascuțite Aveți grijă când asamblați și curățați lamele.

1. Introduceți rola în discul de tăiere, potriviți-o în blender și înlocuiți capacul până când se potrivește.
2. Atașați unitatea motorului la capacul purificatorului de aer prin rotirea acestuia în direcția săgeții
3. Porniți  aparatul prin apăsarea butonului sau a butonului TURBO.
4. Puteți regla viteza cu ajutorul butonului de control al vitezei



5. Introduceți alimentele prin orificiul de alimentare, împingându-le cu ajutorul împingătorului
6. Opiți aparatul atunci când alimentele au atins consistența corectă
7. După ce ați terminat lucrul, deconectați unitatea motorului de la capacul malaxorului.

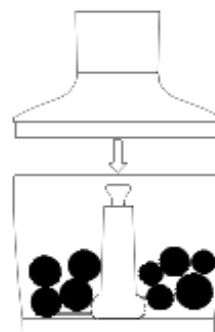


Utilizarea minimalaxerului

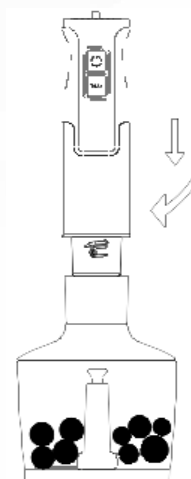
Lama minimax este ideală pentru tocare alimentelor tari, cum ar fi carnea, brânza, ceapa, ierburile aromatice, usturoiul, morcovii, nucile, migdalele, prunele uscate etc. (capacitatea maximă a minimax este de 250 g).

NOTĂ: Nu tocați alimente foarte tari, cum ar fi cuburile de gheață, nucșoara, boabele de cafea și cerealele. Lamele sunt foarte ascuțite Aveți grijă când asamblați și curățați lamele.

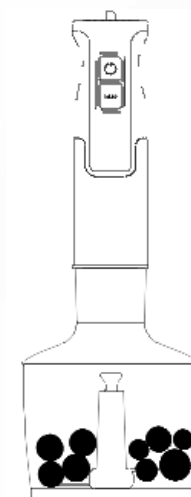
1. Puneți alimentele care urmează să fie prelucrate (nu trebuie să fie mai mari de 2 cm) în recipientul de măcinat cu cuțitele montate, înlocuiți capacul până când se potrivește.



2. Atașați unitatea motorului la capacul purificatorului de aer prin rotirea acestuia în direcția săgeții.



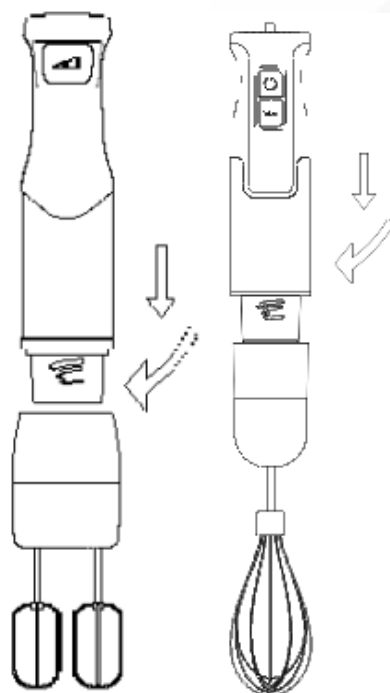
3. Porniți  aparatul prin apăsarea butonului sau a butonului TURBO.
4. puteți regla viteza cu ajutorul butonului de control al vitezei.
5. Opriți aparatul atunci când alimentele au atins consistența corectă.
6. După ce ați terminat lucrul, deconectați unitatea motorului de la capacul malaxorului.



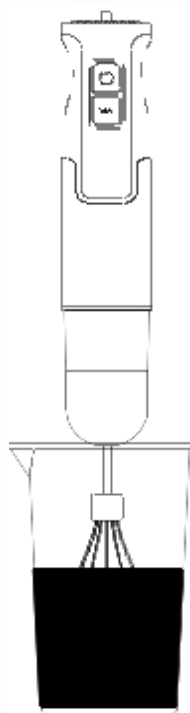
Utilizarea bicelelor/șoapelor/cârligelor

Bătătorul este conceput pentru a bate smântâna, albușurile de ouă etc.

1. Introduceți capacul de biciuire în unitatea motorului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Acest lucru va bloca capacul în unitatea motorului.
2. Introduceți capacul mustății în unitatea motorului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. Acest lucru va bloca capacul în unitatea motorului. Pentru a instala cârligele, scoateți mustățile din capac și introduceți cârligele în găurile libere.
3. Puneți ingredientele în recipient. Pentru a preveni stropirea, scufundați complet accesoriul de blender selectat în ingredientele.



4. Apăsați butonul  pentru a porni blenderul. Apăsați butonul TURBO după aproximativ 30 de secunde pentru a preveni împrăștierea ingredientelor.
5. Puteți seta viteza cu ajutorul butonului de control al vitezei.
6. Opriți aparatul atunci când alimentele au atins consistența corectă.
7. Când lucrarea este terminată, deconectați unitatea motorului de la atașamentul cu agitatorii în funcțiune.



SPECIFICATIE

Putere maximă	1300W
Putere nominală	800W
Tensiune și frecvență	220V-240V/50-60 Hz

CARATARE SI INTRETINERE

1. Deconectați unitatea de la sursa de alimentare înainte de a o curăța.
2. Curățați carcasa aparatului cu o cârpă umedă și uscați-o cu prosoape uscate.
3. Spălați adaptorul lamei sub jet de apă.
4. Malaxerul, mini malaxerul, paharul de măsurare, agitatoarele metalice și discurile de tăiere pot fi spălate în mașina de spălat vase. Capacele recipientelor, arborele și adaptoarele pentru mixere trebuie spălate sub jet de apă.
5. Nu curățați unitatea cu agenți de curățare abrazivi sau corozivi.
6. Țineți-l departe de lumina directă a soarelui și de locurile umede.
7. Nu scufundați niciodată baza (unitatea motorului) și cablul de alimentare în apă și nu le clătiți sub jet de apă.

UTILIZARE

Echipamentul nu trebuie eliminat în același mod ca și alte deșeuri. Pentru a preveni efectele nocive ale deșeurilor asupra mediului și sănătății umane, este interzisă depozitarea echipamentelor uzate împreună cu alte deșeuri. Fiecare utilizator este obligat să returneze aceste echipamente la punctul de colectare.

GARANTE

Termenii garanției aplicabile în fiecare țară au fost publicați de distribuitorii noștri naționali respectivi. Vom repara gratuit eventualele defecțiuni ale aparatului dumneavoastră în perioada de garanție, în măsura în care defecțiunile sunt cauzate de vicii de material sau defecte de fabricație. Cererile de garanție trebuie adresate distribuitorului dumneavoastră sau celui mai apropiat centru autorizat de servicii pentru clienți și trebuie să fie însoțite de documente justificative de achiziție.