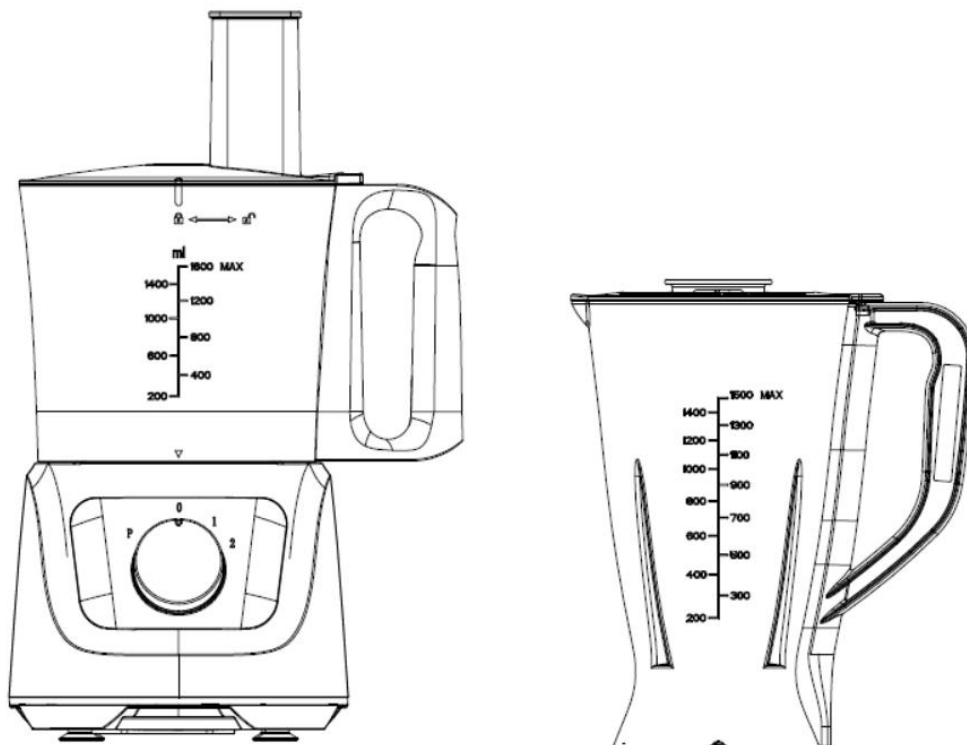


# bono

ENJOY ELECTRICS

## Bedienungsanleitung



Standmixer

79070266

FP-25127

MX Logistika SL, spol. s. r. o., Rožňavská 32, 82104 Bratislava II – Ružinov, Slowakei

Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch  
und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor Gebrauch dieses elektrischen Geräts sind die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten:

1. Lesen Sie sämtliche Anweisungen und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.
2. Überprüfen Sie vor Gebrauch des Geräts, ob die elektrische Spannung Ihres Stromnetzes mit jener übereinstimmt, die am Typenschild des Geräts ersichtlich ist.
3. Betreiben Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder -stecker bzw. nachdem es Funktionsstörungen aufweist, heruntergefallen ist oder in sonstiger Weise beschädigt wurde. Bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung zu einem qualifizierten Techniker.
4. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- bzw. Arbeitsflächenkanten hängen.
5. Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Um das Gerät auszuschalten, stellen Sie den Regler auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
6. Wird ein elektrisches Gerät von Kindern bzw. in der Nähe von Kindern verwendet, ist es notwendig, diese zu beaufsichtigen.
7. Halten Sie Hände und Gegenstände von beweglichen Messern oder Scheiben fern, während Sie Lebensmittel verarbeiten, um das Risiko ernsthafter Verletzungen oder einer Beschädigung des Geräts zu reduzieren. Verwenden Sie einen Schaber oder ähnliche Utensilien nur dann, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Geräts.
9. Fügen Sie Lebensmittel niemals mit der Hand hinzu, sondern verwenden Sie stets den Stopfer.
10. Bevor Sie den Deckel von einem der Mixbehälter oder einen der Mixbehälter vom Motorsockel entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind.
11. Entfernen Sie Lebensmittel nicht mit bloßer Hand von den Messern und Scheiben, solange das Gerät in Betrieb ist. Dies kann zu Schnittverletzungen führen.
12. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher verschlossen ist, bevor Sie das Gerät verwenden.
13. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch auszuschalten. Achten Sie darauf, dass der Motor vollständig angehalten hat, bevor Sie das Gerät auseinandernehmen.
14. Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die Geräteöffnungen, während das Gerät in Betrieb ist. Falls die Öffnung durch festsitzende Lebensmittel verstopft wird, verwenden Sie den Stopfer oder ein weites Stück Obst bzw. Gemüse, um diese nach unten zu drücken. Sollte sich die Verstopfung auf diese Weise nicht lösen lassen, schalten Sie den Motor aus und nehmen Sie das Gerät auseinander, um die festsitzenden Lebensmittel zu entfernen.
15. Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu umgehen.
16. Die Metallklingen und Scheiben sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um. Fassen Sie die Klingenaufsätze für die Trägerscheibe stets am Griff oder an der Basis an, wenn Sie damit hantieren oder sie reinigen, keinesfalls an der Klinge.
17. Um das Verletzungsrisiko zu verringern, fixieren Sie niemals die Scheiben an dem Gerät,

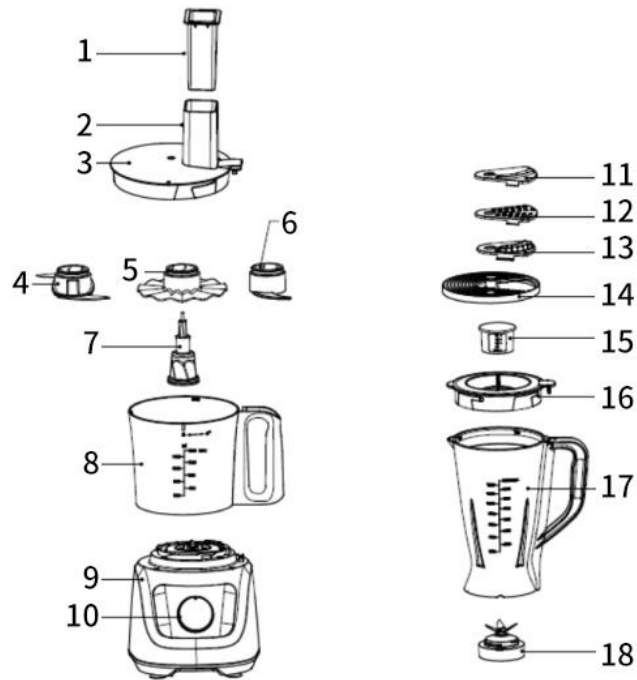
ohne zuvor die Mixschüssel korrekt aufgesetzt zu haben.

18. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet ist.
19. Trennen Sie das Gerät umgehend vom Stromnetz, wenn es ins Wasser fällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird. Greifen Sie nicht ins Wasser! Verwenden Sie das Gerät nicht, nachdem es ins Wasser gefallen ist oder in Wasser getaucht wurde.
20. Um das Risiko von Verletzungen und Sachschäden zu reduzieren, verwenden Sie das Gerät nur, wenn es stabil steht.
21. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
22. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu einem Brand, einem Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
23. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör austauschen oder in die Nähe von Teilen kommen, die bei Gebrauch in Bewegung sind.
24. Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie die einzelnen Teile zusammensetzen, entfernen oder reinigen.
25. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
26. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist oder wenn Sie das Gerät reinigen bzw. Teile entfernen und wieder aufsetzen möchten.
27. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
28. **Vorsicht:** Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Teile aufsetzen oder entfernen.
29. **VORSICHT: VOR DEM STILLSTAND DER MESSER NICHT ÖFFNEN.**
30. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
31. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
32. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

**NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH**

## IHR STANDMIXER

1. Stopfer
2. Nachfüllöffnung
3. Schüsseldeckel
4. S-Messer
5. Schneebesen
6. Kunststoffmesser
7. Schlagwelle
8. Mixschüssel
9. Motorsockel
10. Geschwindigkeitsregler
11. Schneideklinge
12. Hobelklinge
13. Raspelklinge
14. Trägerscheibe für Klingeneinsätze
15. Messbecher
16. Becherdeckel
17. Mixbecher
18. Klingensockel



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie den Standmixer und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Etiketten und Aufkleber. Reinigen Sie alle Bestandteile außer dem Motorsockel gemäß den Anweisungen im Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE. Gehen Sie äußerst vorsichtig mit den Klingen um, da diese sehr scharf sind. Der Standmixer kann zum Kneten, Schlagen und Quirlen, zum Zerkleinern von Fleisch, Gemüse und Obst, zum Schneiden, Hacken und Reiben von Gemüse und Kartoffeln, zum Mixen von Creme-Suppen, Soßen, Cremes, Fruchtpürees, Milch usw. verwendet werden, wobei je nach Art der Verarbeitung unterschiedliche Zubehörteile zum Einsatz kommen.

## MIXEN

1. Setzen Sie den Mixbecher auf den Motorsockel und drehen Sie ihn leicht im Uhrzeigersinn, bis er in der Verriegelungsposition auf dem Motorsockel einrastet. Solange der Mixbecher nicht korrekt positioniert ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
2. Schälen bzw. entkernen Sie Obst oder Gemüse und schneiden Sie es in kleine Würfel. Geben Sie das Mixgut anschließend in den Behälter. Normalerweise muss eine bestimmte Menge Wasser hinzugefügt werden, damit das Gerät reibungslos funktionieren kann. Der zu mixende Inhalt sollte die MAX-Anzeige am Mixbecher nicht überschreiten.

**Hinweis:** Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten und betreiben Sie das Gerät niemals in leerem Zustand. Der Mixbecher darf nicht zum Zerkleinern von Fleisch



### verwendet werden.

3. Setzen Sie den Becherdeckel auf den Mixbecher und achten Sie dabei darauf, dass der Deckel den Becher vollständig verschließt.
4. Über die Öffnung des Becherdeckels können Sie während des Mixens Zutaten hinzufügen. Setzen Sie dann ggf. den Messbecher auf. Platzieren Sie den Messbecher auf dem Becherdeckel, sodass deren Rillen ineinandergreifen, und drehen Sie den Messbecher 90° im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren. Drehen Sie den Messbecher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn wieder abzunehmen.
5. Verbinden Sie den Netzstecker mit dem Stromnetz und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mithilfe des Geschwindigkeitsreglers ein. Es gibt vier Geschwindigkeitsstufen: P, 0, 1, und 2. Position „1“ entspricht einer niedrigen, Position „2“ einer hohen Geschwindigkeit. Stellen Sie den Regler in die Position „P“ und halten Sie ihn zum gezielten Turbomixen in dieser Position. Lassen Sie den Regler los, damit er in die Position „0“ zurückkehrt. Der Pulse-Modus erzeugt einen Leistungsstoß für schnelles, effizientes Turbomixen.
6. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“, sobald das Mixgut die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
7. Nehmen Sie den Mixbecher vom Motorsockel ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Entfernen Sie den Deckel vorsichtig, um den zubereiteten Inhalt anschließend zu servieren.
8. Schneiden Sie Karotten in kleine Würfel mit 1,5 cm Seitenlänge. Geben Sie 600 g Karotten und 900 ml Wasser in den Mixbecher. Die gesamte Betriebszeit sollte nicht länger als 3 Minuten dauern. Sollte damit die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht worden sein, warten Sie eine Minute lang und führen Sie dann den Verarbeitungsprozess fort.

## REINIGUNG

1. Trennen Sie vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz.
2. Leeren Sie ein wenig warmes Wasser in den Behälter und drehen Sie den Regler für einige Sekunden auf Position „P“.
3. Nehmen Sie den Mixbecher ab und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus. Nehmen Sie den Deckel und den Messbecher ab, tauchen Sie sie in Wasser und reinigen Sie beides mit einer weichen Bürste und reiben Sie sie anschließend mit einem feuchten Tuch ab.

Vorsicht: Der Klingensockel kann zur Reinigung auseinandergenommen werden.

4. Wischen Sie das Gehäuse des Motorsockels mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Trocknen Sie danach das Gerät gründlich ab. Achten Sie darauf, dass der Kontaktbereich frei von Lebensmittelresten ist.

## HACKEN

1. Bringen Sie zunächst die Schlagwelle am Motorsockel an. Achten Sie dabei darauf, dass die Schlagwelle korrekt eingerastet ist.
2. Setzen Sie die Mixschüssel auf den Motorsockel und drehen Sie sie leicht im Uhrzeigersinn, bis sie in der Verriegelungsposition auf dem Motorsockel einrastet. Solange die Mixschüssel nicht korrekt positioniert ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
3. Bringen Sie das S-Messer an der Schlagwelle in der Mixschüssel an. Achten Sie darauf, dass sie vollkommen eingerastet ist.
4. Geben Sie anschließend die vorbereiteten Lebensmittel zum Hacken in die Mixschüssel. Die Lebensmittel müssen bereits in kleine Stücke geschnitten sein (z.



B. 2 cm x 2 cm x 6 cm für Rindfleisch; 2 cm x 2 cm x 2 cm für Karotten). Während des Verarbeitungsvorgangs können über die Nachfüllöffnung weitere Lebensmittel hinzugefügt werden. Verwenden Sie dazu stets den Stopfer und niemals andere Lebensmittel oder die Finger.

5. Geben Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Verschlussmechanismus des Deckels in den Griff der Schüssel einrastet. Solange der Deckel nicht korrekt eingerastet ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
6. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mithilfe des Geschwindigkeitsreglers ein.
7. Es gibt vier Geschwindigkeitsstufen: P, 0, 1, und 2. Position „1“ entspricht einer niedrigen, Position „2“ einer hohen Geschwindigkeit. Stellen Sie den Regler in die Position „P“ und halten Sie ihn zum gezielten Turbomixen in dieser Position. Lassen Sie den Regler los, damit er in die Position „0“ zurückkehrt. Der Pulse-Modus erzeugt einen Leistungsstoß für schnelles, effizientes Turbomixen. Sie können bis zu 400 g der folgenden Lebensmittel verarbeiten.

**Harte Lebensmittel:** bestimmte Gemüsesorten (Karotten)

**Weiche Lebensmittel:** bestimmte Gemüsesorten (Zwiebeln)

**Rohes und gekochtes Fleisch** (ohne Knochen und geschnitten)

VORSICHT: Die gesamte Betriebszeit sollte nicht länger als 90 Sekunden dauern.

8. Geben Sie 155 g Maltose und 15 g Kristallzucker in die Mixschüssel und starten Sie den Verarbeitungsvorgang mit maximaler Geschwindigkeit. Die gesamte Betriebszeit sollte nicht länger als 12 Sekunden dauern.
9. Stellen Sie nach der Verarbeitung den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Öffnen Sie die obere Abdeckung, fassen Sie die Klinge an der Nabe und entnehmen Sie sie. Entriegeln Sie die Mixschüssel, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen und entfernen Sie sie vom Motorsockel. Leeren Sie die verarbeiteten Lebensmittel heraus.

VORSICHT: Das S-Messer ist extrem scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

## REINIGUNG

1. Trennen Sie vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz.
2. Leeren Sie die Mixschüssel, entfernen Sie alle abnehmbaren Zubehöerteile und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Im Umgang mit dem Messer ist größte Vorsicht geboten, da es sehr scharf ist. Alle Bestandteile außer dem Motorsockel sind spülmaschineneeignet, die Temperatur sollte jedoch nicht höher als 70 °C sein. Trocknen Sie sie danach gründlich ab.
3. Wischen Sie das Gehäuse des Motorsockels mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Trocknen Sie danach das Gerät gründlich ab. Achten Sie darauf, dass der Kontaktbereich frei von Lebensmittelresten ist.

## SCHNELLE REINIGUNG

Leeren Sie ein wenig Wasser in die Mixschüssel und drehen Sie den Regler für einige Sekunden auf Position „P“ für eine schnelle Reinigung.

# KNETEN/MISCHEN

1. Bringen Sie zunächst die Schlagwelle am Motorsockel an. Achten Sie dabei darauf, dass die Schlagwelle korrekt eingerastet ist.
2. Setzen Sie die Mixschüssel auf den Motorsockel und drehen Sie sie leicht im Uhrzeigersinn, bis sie in der Verriegelungsposition auf dem Motorsockel einrastet. Solange die Mixschüssel nicht korrekt positioniert ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
3. Befestigen Sie das Kunststoffmesser an der Schlagwelle.
4. Messen Sie das Mehl mithilfe des Stopfers ab und geben Sie es in die Mixschüssel. Die maximale Füllmenge für Mehl beträgt 375 g.
5. Geben Sie den Deckel auf die Mixschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Verschlussmechanismus des Deckels in den Griff der Schüssel einrastet. Solange der Deckel nicht korrekt eingerastet ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
6. Stecken Sie den Stopfer in die Nachfüllöffnung.
7. Fügen Sie durch die Nachfüllöffnung einen Esslöffel Öl hinzu. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position „2“.
8. Fügen Sie anschließend innerhalb von 20 Sekunden mithilfe des Stopfers Wasser (maximal 225 ml) durch die Nachfüllöffnung hinzu.



HINWEIS: Der Stopfer kann auch als Messbecher zum Abmessen von Öl und Wasser verwendet werden.

9. Idealerweise liegt das Verhältnis von Mehl zu Wasser bei 5:3. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mehr als die angegebene maximale Menge an Wasser hinzugeben.

**Hinweis:** Fügen Sie mehr Wasser hinzu, falls die Rotationsgeschwindigkeit der Klingen während des Verarbeitungsvorgangs nachlässt, um den Motor zu schonen, da er sonst beschädigt werden könnte. Sie können einem Vibrieren des Geräts entgegenwirken, indem Sie während des Verarbeitungsvorgangs mit einer Hand auf den Deckel drücken und mit der anderen Hand den Griff festhalten.

10. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf die Position „0“ stellen, sobald sich die Mischung zu einem runden Ball formt.

VORSICHT: Die gesamte Betriebszeit sollte nicht länger als 60 Sekunden dauern. Nach jedem Verarbeitungszyklus müssen mindestens 2 Minuten Pause eingehalten werden. Nach 3 Verarbeitungszyklen müssen mindestens 30 Minuten Pause eingehalten werden, sodass das Gerät abkühlen kann.

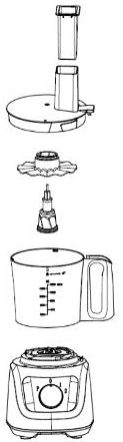
11. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie zuerst das Kunststoffmesser und anschließend den Teig.

## Reinigung

1. Trennen Sie vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz.
2. Leeren Sie die Mixschüssel, entfernen Sie den Deckel, das Kunststoffmesser und den Stopfer und reinigen Sie alles mit Wasser und einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste.
3. Wischen Sie das Gehäuse des Motorsockels mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Trocknen Sie danach das Gerät gründlich ab. Achten Sie darauf, dass der Kontaktbereich frei von Lebensmittelresten ist.

## VERQUIRLLEN UND AUFSCHLAGEN

1. Bringen Sie zunächst die Schlagwelle am Motorsockel an. Achten Sie dabei darauf, dass die Schlagwelle korrekt eingerastet ist.
  2. Setzen Sie die Mixschüssel auf den Motorsockel und drehen Sie sie leicht im Uhrzeigersinn, bis sie in der Verriegelungsposition auf dem Motorsockel einrastet. Solange die Mixschüssel nicht korrekt positioniert ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
  3. Bringen Sie den Schneebesen an der Schlagwelle in der Mixschüssel an.
  4. Geben Sie die Zutaten in die Mixschüssel. Sie können damit Mayonnaise, Saucen, Eischnee, Baiser (Eiweiß von bis zu 10 Eiern) und Schlagsahne zubereiten.
  5. Geben Sie den Deckel auf die Mixschüssel und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Verschlussmechanismus des Deckels in den Griff der Schüssel einrastet. Solange der Deckel nicht korrekt eingerastet ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
  6. Stellen über den Geschwindigkeitsregler eine hohe Geschwindigkeit ein.
- Hinweis: Verwenden Sie den Schneebesen niemals zum Kneten von Teig oder zum Vermengen von Backzutaten für Kuchen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten am Stück.



## REINIGUNG

1. Trennen Sie vor Reinigung das Gerät vom Stromnetz.
2. Leeren Sie die Mixschüssel, entfernen Sie den Deckel, den Schneebesen und den Stopfer und reinigen Sie alles mit Wasser und einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste.
3. Wischen Sie das Gehäuse des Motorsockels mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Trocknen Sie danach das Gerät gründlich ab. Achten Sie darauf, dass der Kontaktbereich frei von Lebensmittelresten ist.

## HOBELN/SCHNEIDEN/RASPELN

1. Bringen Sie zunächst die Schlagwelle am Motorsockel an. Achten Sie dabei darauf, dass die Schlagwelle korrekt eingerastet ist.
  2. Setzen Sie die Mixschüssel auf den Motorsockel und drehen Sie sie leicht im Uhrzeigersinn, bis sie in der Verriegelungsposition auf der Motorsockel einrastet. Solange die Mixschüssel nicht korrekt positioniert ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
  3. Befestigen Sie die Hobel-, Schneide-, oder Raspelklinge (grob oder fein) an der Trägerscheibe und setzen Sie sie in die Mixschüssel ein.
- HINWEIS: Um die Klingenaufsätze an der Trägerscheibe anzubringen, schieben Sie zuerst die Seite, die nicht einrastet, hinein und dann die andere Seite. Um die Klingenaufsätze von der Trägerscheibe zu entfernen, schieben Sie zuerst die Seite, die nicht einrastet, heraus und dann die andere Seite.
4. Geben Sie den Deckel auf die Mixschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Verschlussmechanismus des Deckels in den Griff der Schüssel einrastet. Solange der Deckel nicht korrekt eingerastet ist, kann das Gerät nicht verwendet werden.
  5. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe „1“ oder „2“, um den Betrieb zu starten.



**Hinweis:** Mit den verschiedenen Klingenaufsätzen für die Trägerscheibe ist es möglich, Kartoffeln und Zwiebeln grob, sowie Gurken, Rote Beete, Äpfel und Karotten fein zerkleinert werden.

5. Verwenden Sie den Stopfer, um Lebensmittel durch die Nachfüllöffnung hinzuzugeben. Zuvor sollten die Lebensmittel jedoch angemessen zerkleinert werden, damit sie durch die Nachfüllöffnung passen. Sie können bis zu 500 g an Lebensmitteln verarbeiten.
6. Nach jedem Verarbeitungszyklus müssen mindestens 2 Minuten Pause eingehalten werden. Nach 3 Verarbeitungszyklen müssen mindestens 30 Minuten Pause eingehalten werden, sodass das Gerät abkühlen kann.
7. Stellen Sie nach der Verarbeitung den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Entfernen Sie die Klinge. Entriegeln Sie die Mixschüssel, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen und entfernen Sie sie vom Motorsockel. Leeren Sie die verarbeiteten Lebensmittel heraus.

**VORSICHT:** Die Klinge ist extrem scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

## REINIGUNG

1. Trennen Sie vor Reinigung das Gerät vom Stromnetz.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Mixschüssel und entfernen Sie den Stopfer. Leeren Sie die Mixschüssel und nehmen Sie die Trägerscheibe heraus. Entfernen Sie die Klingenaufsätze von der Trägerscheibe und reinigen Sie alle entfernbaren Teile mit Wasser und einer weichen Bürste. Im Umgang mit dem Messer ist größte Vorsicht geboten, da es sehr scharf ist.

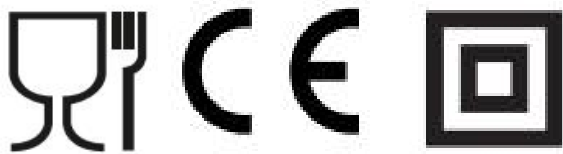
**Hinweis:** Um die Klingenaufsätze von der Trägerscheibe zu entfernen, schieben Sie zuerst die Seite, die nicht einrastet, heraus und dann die andere Seite. Um die Klingenaufsätze an der Trägerscheibe anzubringen, schieben Sie zuerst die Seite ohne Verriegelung hinein und dann die andere Seite.

3. Wischen Sie das Gehäuse des Motorsockels mit einem Tuch ab. Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Trocknen Sie danach das Gerät gründlich ab. Achten Sie darauf, dass der Kontaktbereich frei von Lebensmittelresten ist.

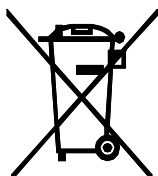
**Hinweis:** Manche Lebensmittel können eine Verfärbung der Trägerscheibe verursachen. Dies ist vollkommen normal und hat keinen Einfluss auf das Material oder den Geschmack der zubereiteten Speisen. Verfärbungen können mit einem Tuch und etwas Pflanzenöl wieder entfernt werden.

## Technische Daten

Spannung: 220–240 V Wechselstrom, 50–60 Hz, Leistung: 800 W



## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



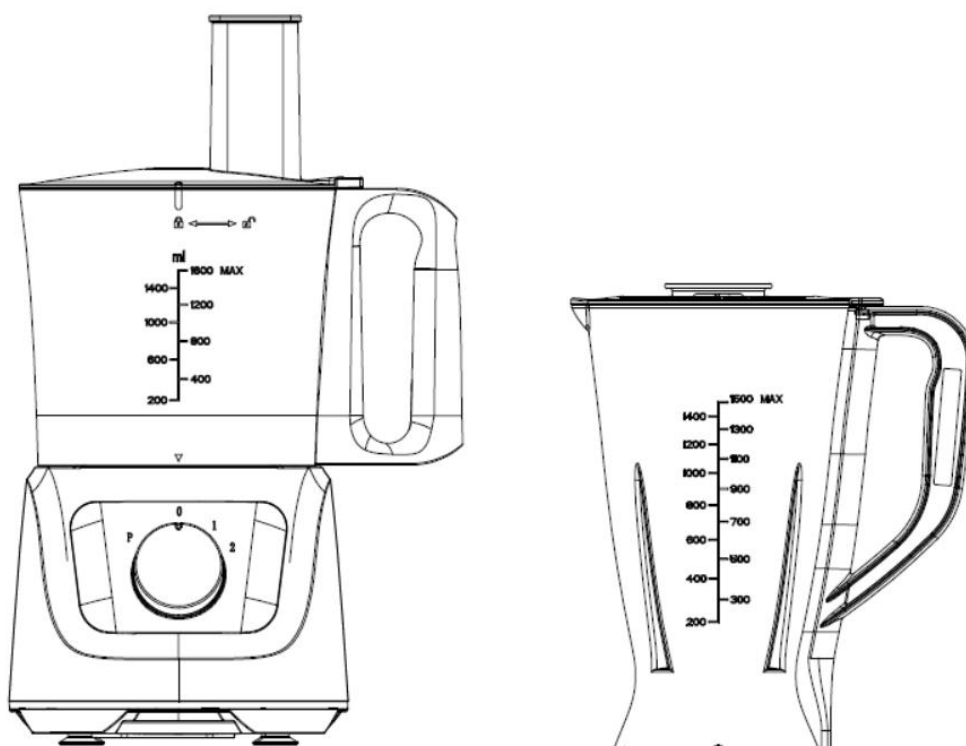
Das hier angeführte und auf dem Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Gerät als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft wurde. Es darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushalts- oder Gewerbeabfällen entsorgt werden.

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte (2012/19/EU) wurde eingeführt, um Produkte unter Anwendung der optimalen zur Verfügung stehenden Verwertungs- und Recyclingverfahren wiederzuverwerten, um den Umwelteinfluss zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und um Deponien zu vermeiden. Für Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten kontaktieren Sie bitte Ihre örtlichen Behörden.

# bono

ENJOY ELECTRICS

## Инструкция за употреба



Блендер

79070266

FP-25127

MX Logistika SL, spol. s r. o., Rožňavská 32, 82104 Bratislava II – Ružinov, Словакия

Преди употреба на уреда внимателно прочетете тези инструкция за употреба и я  
запазете за бъдеща употреба.

## ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употреба на този електрически уред обърнете внимание на следните основни указания за безопасност:

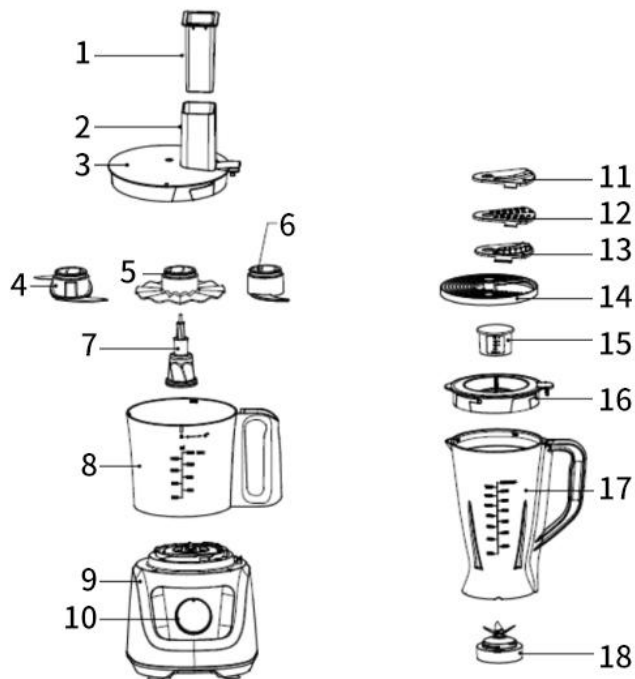
1. Прочетете всички инструкции и ги запазете за бъдещи справки.
2. Преди употреба на уреда проверете дали електрическото напрежение на електрическата мрежа отговаря на посоченото на фабричната табелка на уреда.
3. Никога не използвайте уреда с повреден захранващ кабел или щепсел или след функционални нарушения, падане или друга повреда. Занесете го на квалифициран техник за проверка, поправка или електрическа съответно механична настройка.
4. Не оставяйте захранващия кабел да виси над ръбове на маси или на работни повърхности.
5. За да избегнете риска от токов удар, не потапяйте опората на двигателя във вода или други течности. За да изключите уреда, завъртете регулатора на „OFF“ и издърпайте щепсела. Не дърпайте за захранващия кабел.
6. Ако електрическият уред се използва от или в близост до деца, е необходимо те да се наблюдават.
7. Дръжте ръцете и предметите далеч от движещите се ножове или дискове, докато обработвате храна, за да намалите риска от сериозно нараняване или повреда на уреда. Използвайте шпатула или други подобни прибори само когато уредът е изключен.
8. Избягвайте контакт с подвижните части на уреда.
9. Никога не добавяйте хранителни продукти с ръка, винаги използвайте буталото.
10. Преди да свалите капака на една от каните на блендера или една от каните на блендера от опората на двигателя, изключете уреда от електрическата мрежа и изчакайте, докато остриетата спрат напълно.
11. Не отстранявайте храната от ножовете и дисковете с гола ръка, докато уредът работи. Това може да доведе до прорезни рани.
12. Уверете се, че капакът е добре затворен, преди да използвате уреда.
13. Уверете се, че изключвате уреда след всяка употреба. Внимавайте двигателят да е спрял напълно, преди да разглобите уреда.
14. Не вкарвайте пръсти или други предмети в отворите на уреда, докато той работи. Ако отворът се блокира от залепнала храна, използвайте буталото или широко парче плод или зеленчук, за да го избутате надолу. Ако запушването не може да бъде отстранено по този начин, изключете двигателя и разглобете уреда, за да отстраните заседналата храна.
15. Не се опитвайте да заобиколите заключващия механизъм на капака.
16. Металните остриета и дискове са много остри. Работете с тях внимателно. Винаги дръжте приставките за носещия диск за дръжката или за основата, когато ги обслужвате или почиствате, никога за острието.
17. За да намалите риска от нараняване, никога не закрепвайте дисковете към уреда, без преди това да сте поставили правилно купата.
18. Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е включен.

19. Незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, ако той падне или случайно бъде потопен във вода. Не бъркайте във водата! Не използвайте уреда, след като е паднал или е бил потопен във вода.
20. За да намалите риска от наранявания и материални щети, използвайте уреда само когато е стабилен.
21. Използвайте уреда само по предназначение.
22. Използването на принадлежности, които не се препоръчват или продават от производителя, може да доведе до пожар, токов удар или наранявания.
23. Изключете уреда от копчето и от електрическата мрежа, преди да сменяте принадлежности или преди да се доближите до части, които се движат при употреба.
24. Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато го оставяте без надзор и преди да сглобявате, махате или почиствате отделни части.
25. Не използвайте уреда на открито.
26. Издърпайте щепсела, ако уредът не се използва, или ако искате да го почистите или да отстраните и отново поставите части.
27. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, дистрибутора или от специализиран персонал с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
28. **Внимание:** Никога не потапяйте уреда във вода и го изключвайте от електрическата мрежа, преди да поставяте или сваляте части.
29. **ВНИМАНИЕ: НЕ ОТВАРЯЙТЕ, ДОКАТО НОЖОВЕТЕ НЕ СПРАТ НАПЪЛНО.**
30. Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани относно безопасната употреба на уреда и са разбрали свързаните с това опасности. Деца не трябва да си играят с уреда.
31. Този уред не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и захранващия кабел на недостъпно за деца място.
32. Запазете тези инструкции за употреба.

## **САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА**

## ВАШИЯТ БЛЕНДЕР

1. Бутало
2. Отвор за пълнене
3. Капак на купата
4. S-образен нож
5. Тел за разбиване
6. Пластмасов нож
7. Задвижващ вал
8. Купа
9. Опора на двигателя
10. Регулатор на скоростта
11. Режещо острие
12. Острие за рендосване
13. Острие за стъргане
14. Носещ диск за приставки
15. Мерителна чаша
16. Капак на каната
17. Кана
18. Основа на ножа



## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Преди да използвате блендера и принадлежностите за първи път, внимателно ги извадете от опаковката и отстранете всички опаковъчни материали, етикети и стикери. Почистете всички компоненти с изключение на опората на двигателя съгласно инструкциите в глава ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА. Бъдете изключително внимателни с остриетата, тъй като са много остри. Блендерът може да се използва за месене, разбиване и бъркане, смилане на месо, зеленчуци и плодове, рязане, кълцане и настъргване на зеленчуци и картофи, разбиване на крем супи, сосове, кремове, плодови пюрета, мляко и т.н., като се използват различни принадлежности в зависимост от вида на обработката.

## ПАСИРАНЕ

1. Поставете каната върху опората на двигателя и я завъртете леко по посока на часовниковата стрелка, докато се застопори в заключващо положение. Ако каната не е поставена правилно, уредът не може да се използва.
2. Обелете съответно извадете костилките от плодовете или зеленчуците и ги нарежете на малки кубчета. След това сложете продуктите за пасиране в съда. По принцип трябва да се добави определено количество вода, за да може уредът да работи безпроблемно. Съдържанието, което трябва да бъде смесено, не трябва да превишава индикатора MAX на каната.

**Забележка:** Никога не използвайте вращащи течности и никога не ползвайте уреда в празно състояние. Каната не трябва да се използва за смилане на месо.



3. Поставете капака на каната върху каната, като се уверите, че капакът затваря чашата напълно.
4. През отвора на капака на каната можете да добавяте съставки по време на работа на уреда. След това поставете мерителната чаша, ако е необходимо. Поставете мерителната чаша върху капака на каната, така че жлебовете им да се засичат, и завъртете мерителната чаша на 90° по посока на часовниковата стрелка, за да я застопорите. Завъртете мерителната чаша обратно на часовниковата стрелка, за да я свалите.
5. Свържете щепсела към електрическата мрежа и задайте желаната скорост с помощта на регулатора на скоростта. Скоростта има четири степени: P, 0, 1, и 2. Позиция „1“ съответства на ниска скорост, а позиция „2“ - на висока скорост. За целенасочено турбопасиране поставете регулатора на позиция „P“ и го задръжте в тази позиция. Освободете регулатора, за да се върне в положение „0“. Импулсният режим създава рязко увеличение на мощността за бързо и ефективно турбопасиране.
6. Настройте регулатора на скоростта на „0“ веднага щом храната достигне желаната консистенция.
7. Свалете каната от опората на двигателя, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка. Внимателно свалете капака, за да сервирате съдържанието на каната.
8. Нарезете морковите на малки кубчета със страна 1,5 см. Сложете 600 г моркови и 900 мл вода в каната. Общото време за работа не трябва да надвишава 3 минути. Ако желаната консистенция все още не е постигната, изчакайте една минута и продължете обработката.

## ПОЧИСТВАНЕ

1. Преди почистване изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Налейте малко топла вода в съда и завъртете регулатора в положение „P“ за няколко секунди.
3. Извадете каната и я изплакнете под течаща вода. Свалете капака и мерителната чаша, потопете ги във вода и ги почистете с мека четка, след което ги избършете с влажна кърпа.

Внимание: Основата на ножа може да се разглобява за почистване.

4. Избършете корпуса на опората на двигателя на уреда с влажна кърпа. Никога не потапяйте опората на двигателя във вода, тъй като това може да предизвика токов удар. След това подсушете добре уреда. Уверете се, че в контактната зона няма хранителни остатъци.

## СМИЛАНЕ

1. Първо закрепете задвижващия вал към опората на двигателя. Уверете се, че задвижващият вал е фиксиран правилно.
2. Поставете купата върху опората на двигателя и я завъртете леко по посока на часовниковата стрелка, докато се застопори в заключващо положение. Ако купата не е поставена правилно, уредът не може да се използва.
3. Закрепете S-образното острие към задвижващия вал в купата. Уверете се, че е добре фиксирано.
4. След това добавете готовата храна в купата, за да я смелите. Храната вече трябва да е нарязана на малки парчета (например 2 см x 2 см x 6 см за говеждо месо; 2 см x 2 см x 2 см за моркови). По време на обработката може да се добави още храна през отвора за пълнене. Винаги използвайте буталото за това, а не друга храна или пръстите си.
5. Поставете капака върху купата и го завъртете обратно на часовниковата



стрелка, докато заключващият механизъм на капака се захване в дръжката на купата. Ако капакът не е фиксиран правилно, уредът не може да се използва.

- Свържете уреда към електрическата мрежа и задайте желаната скорост с помощта на регулатора за скоростта.
- Скоростта има четири степени: P, 0, 1, и 2. Позиция „1“ съответства на ниска скорост, а позиция „2“ - на висока скорост. За целенасочено турбопасиране поставете регулатора на позиция „P“ и го задръжте в тази позиция. Освободете регулатора, за да се върне в позиция „0“. Импулсният режим създава рязко увеличение на мощността за бързо и ефективно турбопасиране. Можете да обработвате до 400 г от следните храни.

**Твърди храни:** някои зеленчуци (моркови)

**Меки храни:** някои зеленчуци (лук)

**Сурово и варено месо** (обезкостено и нарязано)

**ВНИМАНИЕ:** Общото време за работа не трябва да надвишава 90 секунди.

- Добавете 155 г малтоза и 15 г кристална захар в купата и започнете обработката на максимална скорост. Общото време за работа не трябва да надвишава 12 секунди.
- След приключване на обработката настройте регулатора на скоростта на „0“ и изключете уреда от електрическата мрежа. Отворете горния капак, хванете острието за главината и го извадете. Отключете купата, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка, и я извадете от опората на двигателя. Изпразнете обработената храна.

**ВНИМАНИЕ:** S-образният нож е изключително остър. Работете с него внимателно.

## ПОЧИСТВАНЕ

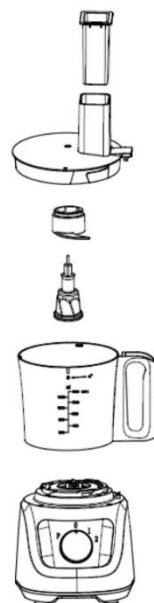
- Преди почистване изключете уреда от електрическата мрежа.
- Изпразнете купата, извадете всички подвижни принадлежности и я почистете с топла вода и почистващ препарат. При боравенето с ножа се изисква изключително внимание, тъй като е много остър. Всички компоненти с изключение на опората на двигателя могат да се мият в съдомиялна машина, но температурата не трябва да надвишава 70 °C. След това ги подсушете добре.
- Избършете корпуса на опората на двигателя на уреда с влажна кърпа. Никога не потапяйте опората на двигателя във вода, тъй като това може да предизвика токов удар. След това подсушете добре уреда. Уверете се, че в контактната зона няма хранителни остатъци.

## БЪРЗО ПОЧИСТВАНЕ

За бързо почистване наплейте малко вода в купата и завъртете регулатора в положение „P“ за няколко секунди.

## МЕСЕНЕ/СМЕСВАНЕ

- Първо закрепете задвижващия вал към опората на двигателя. Уверете се, че задвижващият вал е фиксиран правилно.
- Поставете купата върху опората на двигателя и я завъртете леко по посока на часовниковата стрелка, докато се застопори в заключващо положение. Ако купата не е поставена правилно, уредът не може да се използва.



3. Закрепете пластмасовия нож към задвижващия вал.
4. Премахнете брашното с помощта на буталото и го поставете в купата. Максималното количество на пълнене е 375 г.
5. Поставете капака върху купата и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато заключващият механизъм на капака се захване в дръжката на купата. Ако капакът не е фиксиран правилно, уредът не може да се използва.
6. Поставете буталото в отвора за пълнене.
7. Добавете една супена лъжица олио през отвора за пълнене. Свържете уреда с електрическата мрежа. Поставете регулатора на скоростта в позиция „2“.
8. След това добавяйте вода (максимум 225 мл) през отвора за пълнене в рамките на 20 секунди, като използвате буталото.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Буталото може да се използва и като мерителна чаша за измерване на масло и вода.

9. В най-добрия случай съотношението брашно/вода е 5:3. Внимавайте да не добавяте повече от посоченото максимално количество вода.

**Забележка:** Ако скоростта на въртене на остриетата намалее по време на обработката, добавете още вода, за да предпазите двигателя, защото в противен случай той може да се повреди. Можете да предотвратите вибрирането на машината, като натиснете капака с една ръка и държите дръжката с другата ръка по време на обработката.

10. Завършете процеса, като върнете регулатора на скоростта в положение „0“ веднага щом сместа се превърне в кръгла топка.

**ВНИМАНИЕ:** Общото време за работа не трябва да надвишава 60 секунди. След всеки работен цикъл трябва да се направи пауза от най-малко 2 минути. Между три работни цикъла трябва да се направи пауза от най-малко 30 минути, за да може да се охлади уредът.

11. Изключете уреда от електрическата мрежа, отворете капака и извадете първо пластмасовия нож, а след това тестото.

## Почистване

1. Преди почистване изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Изпразнете купата, свалете капака, пластмасовия нож и буталото и почистете всичко с вода и влажна кърпа или мека четка.
3. Избършете корпуса на опората на двигателя на уреда с влажна кърпа. Никога не потапяйте опората на двигателя във вода, тъй като това може да предизвика токов удар. След това подсушете добре уреда. Уверете се, че в контактната зона няма хранителни остатъци.

## БЪРКАНЕ И РАЗБИВАНЕ

1. Първо закрепете задвижващия вал към опората на двигателя. Уверете се, че задвижващият вал е фиксиран правилно.
2. Поставете купата върху опората на двигателя и я завъртете леко по посока на часовниковата стрелка, докато се застопори в заключващо положение. Ако купата не е поставена правилно, уредът не може да се използва.
3. Закрепете телта за разбиване към задвижващия вал в купата.



4. Сложете съставките в купата. Можете да го използвате за приготвяне на майонеза, сосове, белтъци на сняг, меренге (белтъци от до 10 яйца) и бита сметана.
  5. Поставете капака върху купата и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато заключващият механизъм на капака се захване в дръжката на купата. Ако капакът не е фиксиран правилно, уредът не може да се използва.
  6. Използвайте регулатора на скоростта, за да зададете висока скорост.
- Забележка: Никога не използвайте телта за разбиване за месене на тесто или за смесване на съставки за сладкиши.
7. Не използвайте уреда за повече от 2 минута без прекъсване.

## ПОЧИСТВАНЕ

1. Преди почистване изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Изпразнете купата, свалете капака, телта за разбиване и буталото и почистете всичко с вода и влажна кърпа или мека четка.
3. Избършете корпуса на опората на двигателя на уреда с влажна кърпа. Никога не потапяйте опората на двигателя във вода, тъй като това може да предизвика токов удар. След това подсушете добре уреда. Уверете се, че в контактната зона няма хранителни остатъци.

## РЕНДОСВАНЕ/РЯЗАНЕ/СТЪРГАНЕ

1. Първо закрепете задвижващия вал към опората на двигателя. Уверете се, че задвижващият вал е фиксиран правилно.
2. Поставете купата върху опората на двигателя и я завъртете леко по посока на часовниковата стрелка, докато се застопори в заключващо положение. Ако купата не е поставена правилно, уредът не може да се използва.
3. Закрепете ножа за рендосване, рязане или стъргане (грубо или фино) към носещия диск и го поставете в купата.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За да закрепите режещите приставки към носещия диск, първо натиснете страната, която не се фиксира, и след това другата страна. За да свалите режещите приставки от носещия диск, първо избутайте страната, която не се фиксира, и след това другата страна.

4. Поставете капака върху купата и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато заключващият механизъм на капака се захване в дръжката на купата. Ако капакът не е фиксиран правилно, уредът не може да се използва.
5. Настройте регулатора на скоростта на степен „1“ или „2“, за да започнете работа.

**Забележка:** С различните приставки за носещия диск можете да нарежете на едро картофи и лук, както и да нарежете на ситно краставици, червено цвекло, ябълки и моркови.

5. Използвайте буталото, за да добавяте храна през отвора за пълнене. Преди това обаче храната трябва да бъде достатъчно наситнена, за да може да влезе през отвора за пълнене. Можете да обработвате до 500 г храни.
6. След всеки работен цикъл трябва да се направи пауза от най-малко 2 минути. Между три работни цикъла трябва да се направи пауза от най-малко 30 минути, за да може да се охлади уредът.
7. След приключване на обработката настройте регулатора на скоростта на „0“ и изключете уреда



от електрическата мрежа. Извадете ножа. Отключете купата, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка, и я извадете от опората на двигателя. Извадете обработената храна.  
**ВНИМАНИЕ:** Ножът е изключително остър. Работете с него внимателно.

## ПОЧИСТВАНЕ

1. Преди почистване изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Свалете капака на купата и извадете буталото. Изпразнете купата и извадете носещия диск. Свалете режещите приставки от носещия диск и почистете всички подвижни части с вода и мека четка. При боравенето с ножа се изисква изключително внимание, тъй като е много остър.

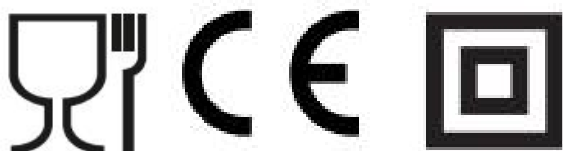
**Забележка:** За да свалите режещите приставки от носещия диск, първо избутайте страната, която не се фиксира, и след това другата страна. За да закрепите режещите приставки към носещия диск, първо избутайте страната, която не се фиксира, и след това другата страна.

3. Избършете корпуса на опората на двигателя на уреда с кърпа. Никога не потапяйте опората на двигателя във вода, тъй като това може да предизвика токов удар. След това подсушете добре уреда. Уверете се, че в контактната зона няма хранителни остатъци.

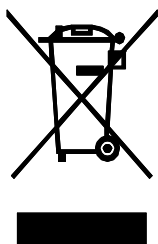
**Забележка:** Някои храни могат да причини оцветяване на носещия диск. Това е напълно нормално и не оказва влияние върху материала или вкуса на приготвената храна. Оцветяването може да се отстрани с помощта на кърпа и малко растително масло.

### Технически данни

Напрежение: 220–240 V променлив ток, 50– 60 Hz    Мощност: 800 W



## ЕКОЛОГИЧНО ИЗХВЪРЛЯНЕ



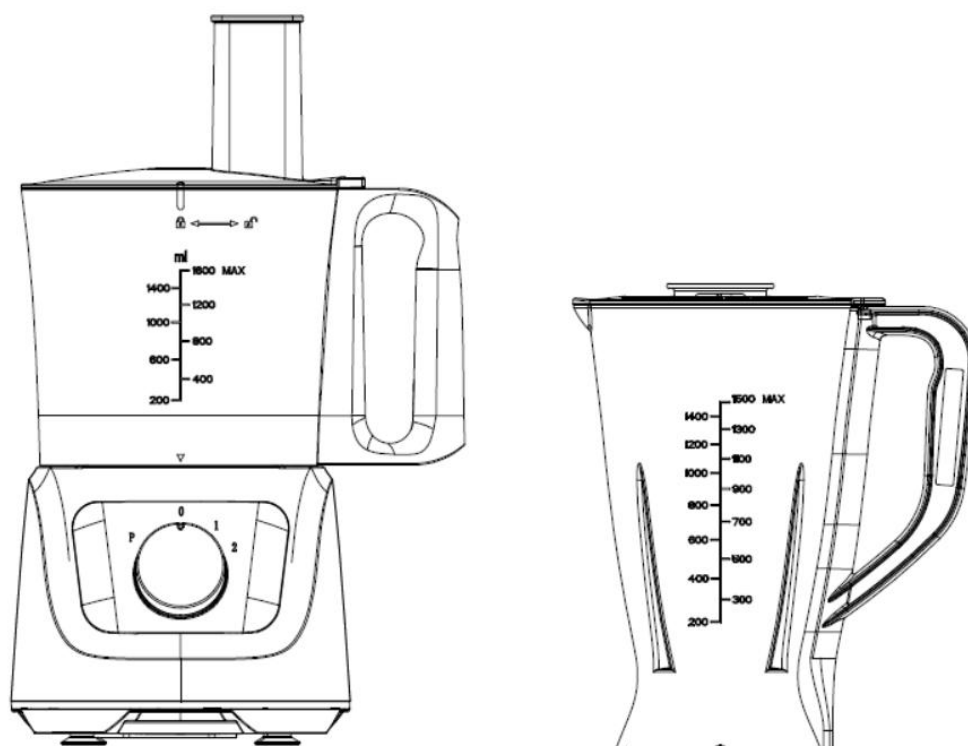
Показаният тук и изображеният върху уреда символ означава, че той е класифициран като електрическо и електронно оборудване. В края на полезния му живот той не трябва да се изхвърля заедно с други битови или търговски отпадъци.

Директивата на ЕС за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (2012/19/ЕС) беше въведена с цел оползотворяване на продуктите чрез използване на най-добрите налични техники за оползотворяване и рециклиране, за да се сведе до минимум въздействието върху околната среда, да се справят с опасните вещества и да се избегне депонирането им. За информация относно правилното изхвърляне на електрическо и електронно оборудване се обръщайте към местните власти.

# bono

ENJOY ELECTRICS

## Mode d'emploi



Blender

79070266

FP-25127

MX Logistika SL, spol. s. r. o., Rožňavská 32, 82104 Bratislava II – Ružinov, Slovaquie

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le en vue  
d'une utilisation ultérieure.

# CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Tenez compte des consignes de sécurité de base suivantes avant utilisation de cet appareil électrique :

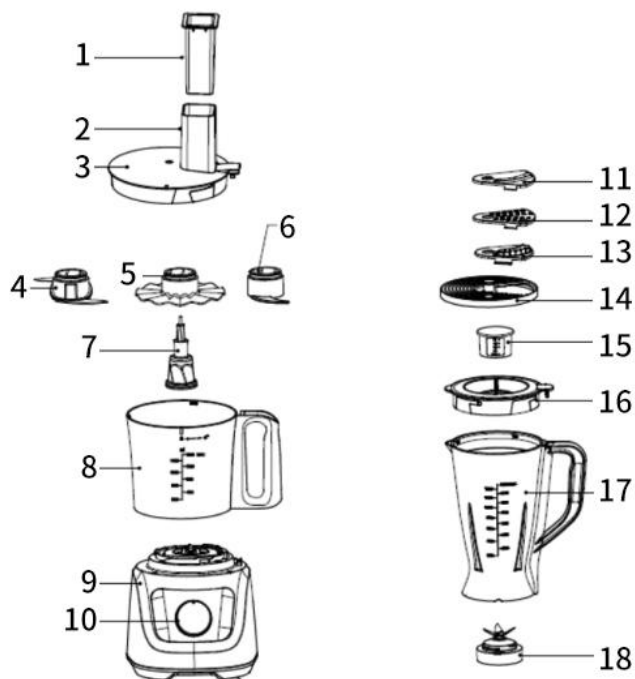
1. Lisez les instructions dans leur intégralité et conservez-les en vue d'une utilisation ultérieure.
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension électrique de votre secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé, s'il présente un dysfonctionnement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de toute autre façon. Pour tout contrôle, réparation ou réglage électrique ou mécanique, apportez-le à un technicien qualifié.
4. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail.
5. Ne plongez pas le socle moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides afin de prévenir tout risque de choc électrique. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de réglage sur « OFF » et débranchez la fiche d'alimentation. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
6. Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil électrique ou se trouvent à proximité d'un appareil électrique en marche.
7. Gardez les mains et les objets à distance des lames en mouvements ou des disques lorsque vous préparez des aliments afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommage de l'appareil. N'utilisez une maryse ou ustensile similaire que si l'appareil est hors tension.
8. Evitez tout contact avec les pièces mouvantes de l'appareil.
9. N'ajoutez jamais des aliments à la main, utilisez toujours le pilon poussoir.
10. Avant d'enlever le couvercle de l'un des bols mixeurs ou d'enlever l'un des bols mixeurs du socle moteur, débranchez l'appareil et patientez jusqu'à ce que les lames se soient immobilisées.
11. Ne retirez pas les aliments des lames et disques à la main tant que l'appareil est en marche. Vous risqueriez de vous couper.
12. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil.
13. Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation. Assurez-vous que le moteur s'est complètement arrêté avant de désassembler l'appareil.
14. N'insérez pas vos doigts ou d'autres objets dans les ouvertures de l'appareil pendant que celui-ci est en marche. Si un aliment se coince et obstrue l'ouverture, utilisez le pilon poussoir ou un autre morceau de fruit ou légume afin de le faire descendre. Si vous ne parvenez pas à le déloger ainsi, éteignez le moteur et démontez l'appareil pour retirer l'aliment coincé.
15. N'essayez pas de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
16. Les lames métalliques et les disques sont très tranchants. Soyez prudent lors de la manipulation. Saisissez toujours les accessoires à lame à placer sur le disque de support par la poignée ou par la base lorsque vous les manipulez ou nettoyez, jamais par la lame.

17. Afin de réduire le risque de blessure, ne fixez jamais le disque à l'appareil sans avoir installé le bol mixeur correctement au préalable.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
19. Débranchez immédiatement l'appareil du secteur électrique s'il tombe à l'eau ou est immergé par inadvertance. Ne mettez pas les mains dans l'eau ! N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé à l'eau ou a été immergé.
20. Afin de prévenir tout risque de dommage corporel ou matériel, utilisez uniquement l'appareil s'il est installé de manière stable.
21. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
22. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
23. Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de changer un accessoire ou de vous approcher des pièces qui sont en mouvement lorsque l'appareil est en marche.
24. Débranchez toujours l'appareil quand vous le laissez sans surveillance et avant d'assembler, retirer ou nettoyer les différentes pièces.
25. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
26. Débranchez la fiche d'alimentation si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous le nettoyez ou montez et démontez des pièces.
27. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il convient de le faire remplacer par le fabricant, le distributeur ou un professionnel de qualification similaire afin de prévenir tout risque.
28. **Attention** : ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et débranchez-le avant de monter ou de retirer des pièces.
29. **ATTENTION** : NE PAS OUVRIR AVANT QUE LA LAME NE SE SOIT IMMOBILISEE.
30. Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus. Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.
31. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
32. Conservez ce mode d'emploi.

**RESERVE A UN USAGE DOMESTIQUE.**

## VOTRE BLENDER

1. Pilon poussoir
2. Ouverture de remplissage
3. Couvercle du bol
4. Lame en S
5. Fouet
6. Lame en plastique
7. Arbre du batteur
8. Petit bol mixeur
9. Socle moteur
10. Variateur de puissance
11. Lame de coupe
12. Lame trancheuse
13. Lame à râper
14. Disque de support pour les lames
15. Verre doseur
16. Couvercle du bol
17. Grand bol mixeur
18. Socle de la lame



## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, sortez le blender et ses accessoires de leur emballage et retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes et autocollants. Nettoyez tous les composants sauf le socle moteur en suivant les instructions du chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN. Soyez particulièrement prudent lorsque vous manipulez les lames, celles-ci sont très tranchantes. Le blender peut servir à pétrir, battre et fouetter, à hacher de la viande, des fruits et des légumes, à couper, émincer et râper des légumes et pommes de terre, à mixer des potages, sauces, crèmes, compotes, du lait, etc., en utilisant différents accessoires en fonction du type de préparation.

## MIXER

1. Mettez le grand bol mixeur en place sur le socle moteur et tournez-le légèrement en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien calé sur le socle moteur. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le bol mixeur n'est pas positionné correctement.
2. Epluchez et épépinez les fruits ou légumes et coupez-les en petits dés. Ensuite, mettez les aliments dans le récipient. En général, il faut ajouter une certaine quantité d'eau pour que l'appareil puisse bien fonctionner. Le contenu à mixer ne doit pas dépasser la limite MAX indiquée sur le bol mixeur.

**Remarque : n'utilisez jamais de liquides bouillants et n'utilisez jamais l'appareil à vide. N'utilisez pas le grand bol mixeur pour hacher de la viande.**

3. Placez le couvercle sur le bol mixeur et assurez-vous que le couvercle soit bien fermé.
4. L'ouverture située dans le couvercle du bol permet d'ajouter des ingrédients en cours de



mixage. Si besoin, insérez le verre doseur dans l'ouverture. Placez le verre doseur sur le couvercle du bol mixeur de sorte que les rainures s'emboîtent et tournez le verre doseur à 90° en sens horaire pour le fixer. Pour l'enlever, tournez le verre doseur en sens antihoraire.

5. Branchez la fiche d'alimentation au secteur électrique et réglez la puissance désirée à l'aide du variateur de puissance. L'appareil possède quatre niveaux de puissance : P, 0, 1 et 2. La position « 1 » correspond à une faible puissance, la position « 2 » à une puissance élevée. Mettez le bouton de réglage en position « P » et maintenez-le dans cette position pour le mixage Turbo. Relâchez le bouton de réglage pour retourner en position « 0 ». Le mode « Pulse » permet de faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pour un mixage Turbo rapide et efficace.
6. Mettez le variateur de puissance sur « 0 » quand vous avez obtenu la consistance désirée.
7. Retirez le bol mixeur du socle moteur en le tournant en sens antihoraire. Enlevez soigneusement le couvercle pour servir le contenu préparé.
8. Découpez des carottes en petits dés de 1,5 cm de longueur. Mettez 600 g de carottes et 900 ml d'eau dans le bol mixeur. Ne mettez pas l'appareil en marche pendant plus de trois minutes au total. Si cette durée ne suffit pas à atteindre la consistance désirée, patientez une minute avant de reprendre la préparation.

## NETTOYAGE

1. Avant de le nettoyer, débranchez toujours l'appareil du secteur.
2. Mettez un peu d'eau chaude dans le récipient et mettez le bouton de réglage en position « P » pour quelques secondes.
3. Enlevez le bol mixeur et rincez-le sous l'eau courante. Enlevez le couvercle et le verre doseur, plongez-les dans l'eau, nettoyez les deux composants à l'aide d'une brosse douce puis frottez-les avec un chiffon humide.

Attention : il est possible de désassembler le socle de la lame pour le nettoyage.

4. Passez un chiffon humide sur le boîtier du socle moteur. Ne plongez jamais le socle moteur dans l'eau au risque de causer un choc électrique. Séchez ensuite l'appareil soigneusement. Veillez à ce que la zone de contact soit dépourvue de résidus d'aliments.

## HACHER

1. Insérez l'arbre du batteur dans le socle moteur. Assurez-vous que l'arbre du batteur est correctement inséré.
2. Mettez le petit bol mixeur en place sur le socle moteur et tournez-le légèrement en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien calé sur le socle moteur. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le bol mixeur n'est pas positionné correctement.
3. Insérez la lame en S sur l'arbre du batteur à l'intérieur du petit bol mixeur. Assurez-vous qu'elle est correctement insérée.
4. Ensuite, mettez les aliments préparés que vous souhaitez hacher dans le petit bol mixeur. Les aliments doivent déjà être découpés en petits dés (p. ex. 2 cm x 2 cm x 6 cm pour la viande de bœuf ; 2 cm x 2 cm x 2 cm pour les carottes). Vous pouvez ajouter des aliments via l'ouverture de remplissage en cours de préparation. Pour ce faire, utilisez toujours le pilon poussoir, jamais d'autres aliments ni les doigts.
5. Placez le couvercle sur le bol mixeur et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage du couvercle soit enclenché dans la poignée du



bol. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le couvercle n'est pas inséré correctement.

6. Branchez l'appareil au secteur électrique et réglez la puissance désirée à l'aide du variateur de puissance.
7. L'appareil possède quatre niveaux de puissance : P, 0, 1 et 2. La position « 1 » correspond à une faible puissance, la position « 2 » à une puissance élevée. Mettez le bouton de réglage en position « P » et maintenez-le dans cette position pour le mixage Turbo. Relâchez le bouton de réglage pour retourner en position « 0 ». Le mode « Pulse » permet de faire fonctionner l'appareil à pleine puissance pour un mixage Turbo rapide et efficace. Vous pouvez préparer au maximum 400 g des aliments suivants :

**Aliments durs :** certains légumes (carottes)

**Aliments mous :** certains légumes (oignons)

**Viande crue et cuite** (sans os et découpée)

**ATTENTION :** ne mettez pas l'appareil en marche pendant plus de 90 secondes au total.

8. Ajoutez 155 g de maltose et 15 g de sucre cristallisé dans le petit bol mixeur et lancez la préparation à puissance maximale. Ne mettez pas l'appareil en marche pendant plus de 12 secondes au total.
9. Une fois la préparation terminée, mettez le variateur de puissance en position « 0 » et débranchez l'appareil du secteur électrique. Ouvrez le couvercle supérieur, saisissez la lame par le moyeu et retirez-la. Enlevez le bol mixeur en le tournant en sens antihoraire et enlevez-le du socle moteur. Videz-le des aliments préparés.

**ATTENTION :** la lame en S est extrêmement tranchante. Soyez prudent lors de la manipulation.

## NETTOYAGE

1. Avant de le nettoyer, débranchez toujours l'appareil du secteur.
2. Videz le petit bol mixeur, retirez tous les accessoires amovibles et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Faites très attention lorsque vous manipulez la lame, car celle-ci est très tranchante. A l'exception du socle moteur, tous les composants peuvent passer au lave-vaisselle, toutefois la température ne doit pas excéder 70 °C. Séchez-les ensuite soigneusement.
3. Passez un chiffon humide sur le boîtier du socle moteur. Ne plongez jamais le socle moteur dans l'eau au risque de causer un choc électrique. Séchez ensuite l'appareil soigneusement. Veillez à ce que la zone de contact soit dépourvue de résidus d'aliments.

## NETTOYAGE RAPIDE

Mettez un peu d'eau chaude dans le petit bol mixeur et mettez le bouton de réglage en position « P » pendant quelques secondes pour un nettoyage rapide.

## PETRIR/MELANGER

1. Insérez l'arbre du batteur dans le socle moteur. Assurez-vous que l'arbre du batteur est correctement inséré.
2. Mettez le petit bol mixeur en place sur le socle moteur et tournez-le légèrement en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien calé sur le socle moteur. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le bol mixeur n'est pas positionné correctement.
3. Fixez la lame en plastique à l'arbre du batteur.



4. Mesurez la farine à l'aide du pilon poussoir et ajoutez-la au bol mixeur. La quantité maximale de farine est de 375 g.
5. Placez le couvercle sur le bol mixeur et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage du couvercle soit enclenché dans la poignée du bol. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le couvercle n'est pas inséré correctement.
6. Insérez le pilon poussoir dans l'ouverture de remplissage.
7. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile via l'ouverture de remplissage. Branchez l'appareil. Réglez le variateur de puissance en position « 2 ».
8. Ajoutez ensuite de l'eau via l'ouverture à l'aide du pilon poussoir (225 ml au maximum) dans un délai de 20 secondes.

REMARQUE : le pilon poussoir peut aussi servir de verre doseur pour mesurer l'eau et l'huile.

9. Le rapport farine/eau idéal est de 5:3. Veillez à ne pas ajouter plus d'eau que la quantité maximale indiquée.

**Remarque :** ajoutez plus d'eau si la vitesse de rotation de la lame s'affaiblit au cours du pétrissage afin de ménager le moteur, il risquerait sinon d'être endommagé. Vous pouvez contrer la vibration de l'appareil en tenant une main appuyée sur le couvercle et en tenant la poignée de l'autre main durant le processus.

10. Une fois la pâte mélangée en une boule ronde, interrompez le processus en réglant le variateur de puissance en position « 0 ».

ATTENTION : ne mettez pas l'appareil en marche pendant plus de 60 secondes au total. Faites une pause d'au moins 2 minutes après chaque cycle. Au bout de trois cycles, faites une pause d'au moins 30 minutes.

11. Débranchez l'appareil du secteur électrique, ouvrez le couvercle et retirez tout d'abord la lame en plastique, puis la pâte.

## Nettoyage

1. Avant de le nettoyer, débranchez toujours l'appareil du secteur.
2. Videz le petit bol mixeur, retirez le couvercle, la lame en plastique et le pilon poussoir, puis lavez le tout à l'eau avec un chiffon humide ou une brosse douce.
3. Passez un chiffon humide sur le boîtier du socle moteur. Ne plongez jamais le socle moteur dans l'eau au risque de causer un choc électrique. Séchez ensuite l'appareil soigneusement. Veillez à ce que la zone de contact soit dépourvue de résidus d'aliments.

## BATTRE ET FOUETTER

1. Insérez l'arbre du batteur dans le socle moteur. Assurez-vous que l'arbre du batteur est correctement inséré.
2. Mettez le petit bol mixeur en place sur le socle moteur et tournez-le légèrement en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien calé sur le socle moteur. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le bol mixeur n'est pas positionné correctement.
3. Insérez le fouet sur l'arbre du batteur à l'intérieur du petit bol mixeur.
4. Mettez les ingrédients dans le bol mixeur. Vous pouvez utiliser cet accessoire pour préparer de la mayonnaise, des sauces, des blancs d'œufs battus en neige, une meringue (avec le blanc de 10 œufs au maximum) et de la crème fouettée.
5. Placez le couvercle sur le bol mixeur et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à ce que le



mécanisme de verrouillage du couvercle soit enclenché dans la poignée du bol. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le couvercle n'est pas inséré correctement.

6. Réglez le variateur de puissance à forte puissance.

Remarque : n'utilisez jamais le fouet pour pétrir de la pâte ou mélanger des ingrédients pour la préparation de gâteaux.

7. Ne mettez pas l'appareil en marche plus de deux minutes en continu.

## NETTOYAGE

1. Avant de le nettoyer, débranchez toujours l'appareil du secteur.

2. Videz le petit bol mixeur, retirez le couvercle, le fouet et le pilon poussoir, puis lavez le tout à l'eau avec un chiffon humide ou une brosse douce.

3. Passez un chiffon humide sur le boîtier du socle moteur. Ne plongez jamais le socle moteur dans l'eau au risque de causer un choc électrique. Séchez ensuite l'appareil soigneusement. Veillez à ce que la zone de contact soit dépourvue de résidus d'aliments.

## TRANCHER/COUPER/RAPER

1. Insérez l'arbre du batteur dans le socle moteur. Assurez-vous que l'arbre du batteur est correctement inséré.

2. Mettez le petit bol mixeur en place sur le socle moteur et tournez-le légèrement en sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien calé sur le socle moteur. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le bol mixeur n'est pas positionné correctement.

3. Fixez la lame trancheuse, la lame de coupe ou la lame à râper (trous fins ou larges) sur le disque de support et insérez-les dans le petit bol mixeur.

REMARQUE : Pour monter les accessoires à lame sur le disque de support, poussez d'abord le côté qui ne s'emboîte pas, puis l'autre. Pour retirer les accessoires à lame du disque de support, poussez d'abord le côté qui ne s'emboîte pas en sens inverse, puis l'autre.

4. Placez le couvercle sur le bol mixeur et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage du couvercle soit enclenché dans la poignée du bol. Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil si le couvercle n'est pas inséré correctement.

5. Réglez le variateur de puissance sur « 1 » ou « 2 » pour mettre l'appareil en marche.

**Remarque :** les différents accessoires à lame qui se montent sur le disque de support permettent de hacher grossièrement les pommes de terres et oignons, et de hacher finement les concombres, betteraves, pommes et carottes.

5. Utilisez le pilon poussoir pour ajouter des aliments par l'ouverture de remplissage.

Les aliments doivent être découpés au préalable pour les faire passer par l'ouverture. Vous pouvez préparer au maximum 500 g d'aliments.

6. Faites une pause d'au moins 2 minutes après chaque cycle. Au bout de trois cycles, faites une pause d'au moins 30 minutes.

7. Une fois la préparation terminée, mettez le variateur de puissance en position « 0 » et débranchez l'appareil du secteur électrique. Retirez la lame. Enlevez le bol mixeur en le tournant en sens antihoraire et enlevez-le du socle moteur. Videz-le des aliments préparés.

ATTENTION : la lame est extrêmement tranchante. Soyez prudent lors de la manipulation.



## NETTOYAGE

1. Avant de le nettoyer, débranchez toujours l'appareil du secteur.
2. Enlevez le couvercle du petit bol mixeur et retirez le pilon poussoir. Videz le bol mixeur et retirez le disque de support. Retirez les accessoires à lame du disque de support et nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau avec une brosse douce. Faites très attention lorsque vous manipulez la lame, car celle-ci est très tranchante.

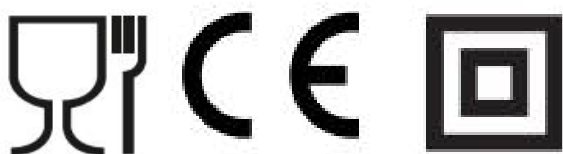
**Remarque :** pour retirer les accessoires à lame du disque de support, poussez d'abord le côté qui ne s'emboîte pas en sens inverse, puis l'autre. Pour monter les accessoires à lame sur le disque de support, poussez d'abord le côté qui ne s'emboîte pas, puis l'autre.

3. Passez un chiffon sur le boîtier du socle moteur. Ne plongez jamais le socle moteur dans l'eau au risque de causer un choc électrique. Séchez ensuite l'appareil soigneusement. Veillez à ce que la zone de contact soit dépourvue de résidus d'aliments.

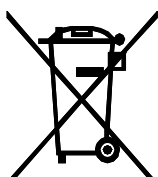
**Remarque :** certains aliments peuvent colorer le disque de support. C'est un phénomène normal et sans incidence sur le matériau ou le goût des aliments préparés. Vous pouvez éliminer les colorations à l'aide d'un chiffon et d'un peu d'huile végétale.

## Caractéristiques techniques

Tension : 220–240 V courant alternatif, 50–60 Hz      Puissance : 800 W



## MISE AU REBUT ECOLOGIQUE



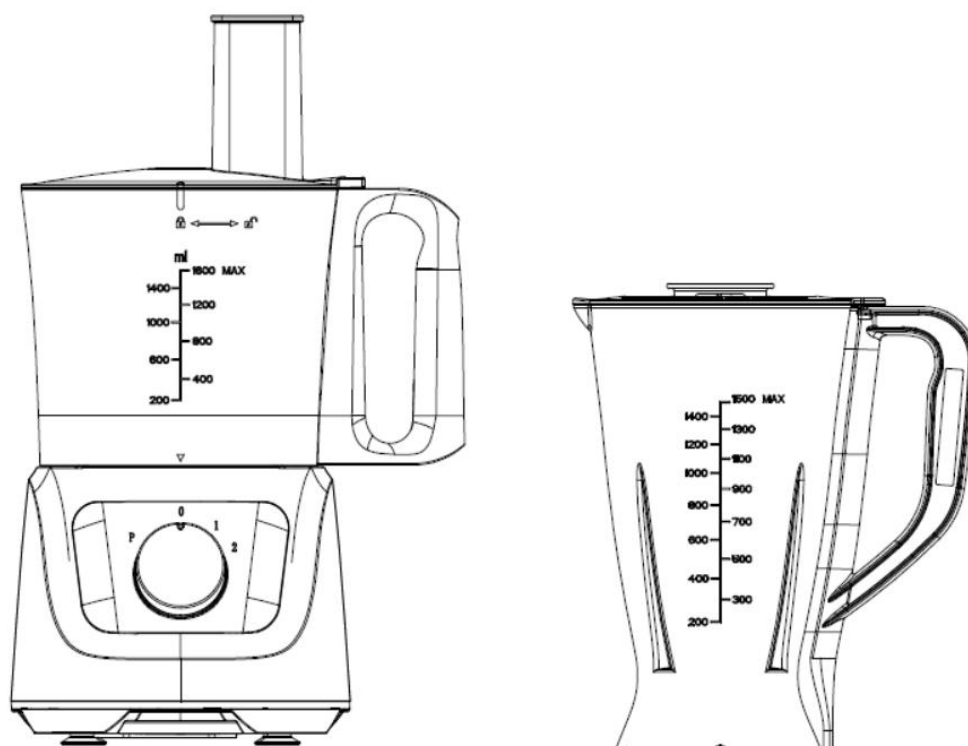
Le symbole illustré ici et apposé sur l'appareil signifie que ce dernier est classé comme équipement électrique ou électronique. Il ne doit pas être mis au rebut avec les autres déchets ménagers ou industriels à la fin de sa durée de vie.

La directive UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (2012/19/UE) a été instaurée pour que le recyclage des produits se fasse dans le respect des meilleurs procédés de valorisation et de recyclage existants, pour réduire l'impact sur l'environnement, traiter les substances dangereuses et éviter les décharges. Pour plus d'informations sur la mise au rebut correcte des équipements électriques et électroniques, veuillez contacter vos autorités locales.

# bono

ENJOY ELECTRICS

## Használati útmutató



Konyhai robotgép

79070266

FP-25127

MX Logistika SL, spol. s. r. o., Rožňavská 32, 82104 Bratislava II – Ružinov, Szlovákia

Az első használat előtt kérjük, gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Az elektromos készülék használatakor a következő alapvető biztonsági előírásokat kell figyelembe venni:

1. Olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra.
2. A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék típustábláján látható adatokkal.
3. Soha ne használja a készüléket sérült hálózati kábellel, csatlakozóval, vagy akkor, ha működészavart észlelt, ha a készülék leesett, vagy bármilyen módon sérült. Ellenőrzés, javítás vagy elektromos, ill. mechanikus beállítás céljából forduljon képzett szakemberhez.
4. Ne hagyja a hálózati kábelt asztal vagy munkalap pereméről lelógni.
5. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne merítse a motortalpat vízbe vagy más folyadékba. A készülék kikapcsolásához állítsa a szabályozót „OFF” helyzetbe, és húzza ki a hálózati csatlakozót. Ne a hálózati kábelt húzza.
6. Amennyiben gyermek használja az elektromos készüléket, vagy Ön használja azt gyermek közelében, a készülék mindig legyen felügyelet alatt.
7. Használat közben tartsa távol a kezét és a tárgyakat a mozgó pengéktől vagy tárcsáktól, hogy csökkentse a komoly sérülések vagy a készülék károsodásának veszélyét. Kaparót vagy hasonló eszközöket csak akkor használjon, ha a készülék ki van kapcsolva.
8. Kerülje a készülék mozgó részeivel való érintkezést.
9. Soha ne kézzel helyezze bele az élelmiszereket, hanem mindig a tömőeszközt használja.
10. Mielőtt levennie a fedelet az egyik turmixtartályról vagy az egyik turmixtartályt a motortalpról, válassza le a készüléket a hálózatról, és várja meg, amíg a pengék teljesen leállnak.
11. Ne távolítsa el az ételt a pengékről és a tárcsákról pusztán kézzel, amíg a készülék üzemben van. Ez vágási sérüléseket okozhat.
12. A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a fedél biztonságosan le van zárva.
13. Ügyeljen arra, hogy minden használat után kikapcsolja a készüléket. A készülék szétszedése előtt győződjön meg arról, hogy a motor teljesen leállt.
14. A készülék működése közben ne dugja az ujjait vagy más tárgyakat a készülék nyílásaiba. Ha a nyílást eltömíti az étel, használja a tömőeszközt vagy egy nagyobb gyümölcs- vagy zöldségdarabot, hogy azzal lenyomja. Amennyiben az eltömődést nem tudja ilyen módon megszüntetni, kapcsolja ki a motort, majd szedje szét a készüléket a beragadt étel eltávolításához.
15. Ne próbálja meg a fedélzáró mechanizmust kiejátszani.
16. A fémpengék és tárcsák rendkívül élesek. Óvatosan bánjon vele. Használat vagy tisztítás közben a tartótárcsa pengéit mindig a fogantyúnál vagy az aljánál fogja meg, soha ne a pengénél.
17. A sérülésveszély csökkentése érdekében soha ne rögzítse a tárcsákat a készülékhez anélkül, hogy előbb megfelelően felhelyezné a keverőtálat.
18. Soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket bekapcsolt állapotban.
19. Azonnal válassza le a készüléket a hálózatról, ha vízbe esik vagy ha véletlenül vízbe

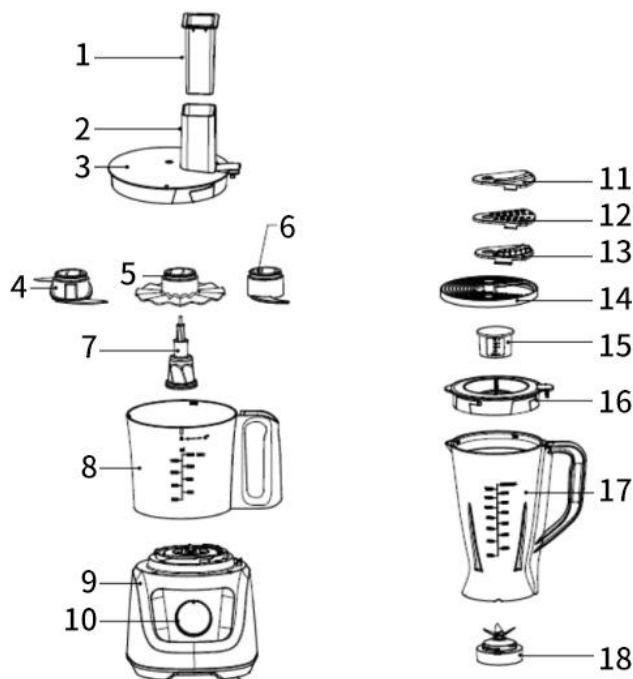
merítik. Ne nyúljon a vízbe! Ne használja a készüléket, miután vízbe esett vagy vízbe merítették.

20. A sérülés és anyagi kár kockázatának csökkentése érdekében csak akkor használja a készüléket, ha az stabilan áll.
21. A készüléket csak rendeltetésének megfelelően használja.
22. A nem gyártó által ajánlott és árult tartozékok használata tüzet, áramütést vagy más sérüléseket okozhat.
23. A tartozékok cseréje előtt, illetve mielőtt mozgó alkatrészekhez érne, kapcsolja ki a készüléket és válassza le az áramellátásról.
24. Mindig válassza le a készüléket az áramellátásról, ha felügyelet nélkül hagyja, és mielőtt összerakja, eltávolítja vagy megtisztítja az alkatrészeket.
25. Ne használja a készüléket a szabadban.
26. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy ha tisztítja, illetve, ha eltávolítja vagy ráhelyezi az alkatrészeket.
27. Ha a hálózati kábel megsérült, a gyártóval, értékesítő partnerrel vagy hasonlóan képzett szakemberrel cseréltesse ki a veszélyek elkerülése érdekében.
28. **Figyelem:** Soha ne merítse a készüléket vízbe, és a tartozékok felhelyezése, ill. eltávolítása előtt húzza ki a konnektorból.
29. **FIGYELEM: NE NYISSA KI, MIELŐTT A PENGÉK MEG NEM ÁLLNAK.**
30. A készüléket korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű, ill. hiányos tapasztalattal vagy tudással rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyel rájuk, vagy ha tájékoztatták őket a biztonságos használatról, és tisztában vannak a használat veszélyeivel. Gyermek nem játszhat a készülékkel.
31. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. Gyermekektől távol tárolja a készüléket és a hálózati kábelt.
32. Őrizze meg a használati útmutatót.

**KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA ALKALMAS!**

## A KONYHAI ROBOTGÉP

1. Tömőeszköz
2. Töltőnyílás
3. Tálfedél
4. S-alakú kés
5. Habverő
6. Műanyagkés
7. Tengely
8. Keverőtál
9. Motortalp
10. Sebességszabályozó
11. Vágópenge
12. Gyalukés
13. Reszelőpengé
14. Tartótárcsa a pengékhez
15. Mérőpohár
16. Turmixkehely-fedél
17. Turmixkehely
18. Turmix késtartó



## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A konyhai robotgép első használata előtt óvatosan vegye ki azt és a tartozékokat a csomagolásból, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot, címkét és matricát. Tisztítsa meg az összes alkatrészt a motortalp kivételével a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetben leírtak szerint. Legyen rendkívül óvatos a pengékkel, mivel azok nagyon élesek. A konyhai robotgép a feldolgozástól függően különböző tartozékok segítségével dagasztásra, felverésre és habverésre, hús, zöldség és gyümölcs aprítására, zöldség és burgonya szeletelésére, aprítására és reszelésére, krémlevesek, mártások, krémek, gyümölcspürék, tej stb. turmixolására használható.

## TURMIXOLÁS

1. Helyezze a turmixkelyhet a motortalpra, és fordítsa el kissé az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a motortalpon a reteszelési helyzetbe nem rögzül. Amíg a turmixkehely nincs megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.
2. Hámozza meg vagy magozza ki a gyümölcsöt vagy zöldséget, és vágja apró kockákra. Ezután tegye a kehelybe. Töltsön valamennyi vizet a kehelybe, hogy a készülék zavartalanul működhessen. A turmixolni kívánt élelmiszer nem haladhatja meg a turmixkelyhen lévő MAX jelölést.

**Megjegyzés: Soha ne használjon forrásban levő folyadékokat, és soha ne üzemeltesse üresen a készüléket. A turmixkelyhet nem szabad hús aprítására használni.**

3. Helyezze a turmixkehely fedelét a kehelyre, és ügyeljen arra, hogy a fedél teljesen lezárja a kelyhet.



4. A turmixkehely fedelének nyílásán keresztül turmixolás közben is hozzáadhat hozzávalókat. Ezután helyezze rá a mérőpoharat, ha szükséges. Helyezze a mérőpoharat a kehely fedelére úgy, hogy a hornyok egymásba illeszkedjenek, majd forgassa el a mérőpoharat az óramutató járásával megegyező irányban 90°-kal a rögzítése érdekében. Fordítsa el a mérőpoharat az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy ismét eltávolítsa.
5. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a hálózathoz, és állítsa be a kívánt fokozatot a sebességszabályozóval. Négy sebességfokozat áll rendelkezésre: P, 0, 1, és 2. Az 1. fokozat alacsony, a 2. fokozat magas sebességet jelent. Állítsa a szabályozót P helyzetbe, és tartsa ebben a helyzetben a célzott turbó keveréshez. Engedje el a szabályozót, hogy visszatérjen a 0. helyzetbe. A pulzálási üzemmód magas teljesítményt alkalmaz a gyors és hatékony turbó keverés érdekében.
6. Állítsa a sebességszabályozót a 0. helyzetbe, amint az élelmiszer elérte a kívánt állagot.
7. Fordítsa el a turmixkelyhet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy azt levegye a motortalpról. Óvatosan vegye le a fedelet, majd tálalja a tartalmát.
8. Vágja a répát 1,5 cm-es kis kockákra. Tegyen 600 g répát és 900 ml vizet a turmixkehelybe. A teljes működési idő nem haladhatja meg a 3 percet. Ha még nem érte el a kívánt állagot, várjon egy percet, majd folytassa a feldolgozást.

## TISZTÍTÁS

1. Tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról.
2. Töltsön egy kevés meleg vizet a kehelybe, és néhány másodpercre állítsa a szabályozót P helyzetbe.
3. Vegye le a turmixkelyhet, és öblítse el folyó víz alatt. Vegye le a fedelet és a mérőpoharat, merítse vízbe, és tisztítsa meg mindkettőt puha kefével, majd törölje át nedves ronggyal.

Figyelem: A turmix késtartó szétszedhető a tisztításhoz.

4. Törölje le puha és enyhén nedves ronggyal a motortalp külső részét. Soha ne merítse vízbe a motortalpat, mert ez áramütéshez vezethet. Alaposan szárítsa meg a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az érintkezési felületen ne legyen ételmaradék.

## APRÍTÁS

1. Először rögzítse a tengelyt a motortalphoz. Győződjön meg arról, hogy a tengely megfelelően kattant be.
2. Helyezze a keverőtálat a motortalpra, és fordítsa el kissé az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a motortalpon a reteszelési helyzetbe nem rögzül. Amíg a keverőtál nincs megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.
3. Rögzítse az S-alakú kést a keverőtál tengelyére. Ügyeljen arra, hogy teljesen bekattanjon.
4. Ezután tegye az előkészített ételt a keverőtálba az aprításhoz. Az ételt már apró darabokra kell vágni (pl. 2 cm x 2 cm x 6 cm marhahús esetén; 2 cm x 2 cm x 2 cm répa esetén). A feldolgozás során a töltőnyíláson keresztül további élelmiszereket lehet hozzáadni. Ehhez mindig a tömőeszközt használja, és soha ne más élelmiszert vagy az ujjait.
5. Helyezze a fedelet a tálra, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg a fedél zárómechanizmusa be nem kattan a tál fogantyújába. Amíg a fedél nincs megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.
6. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, és állítsa be a kívánt fokozatot a



sebességszabályozóval.

7. Négy sebességfokozat áll rendelkezésre: P, 0, 1, és 2. Az 1. fokozat alacsony, a 2. fokozat magas sebességet jelent. Állítsa a szabályozót P helyzetbe, és tartsa ebben a helyzetben a célzott turbó keveréshez. Engedje el a szabályozót, hogy visszatérjen a 0. helyzetbe. A pulzálási üzemmód magas teljesítményt alkalmaz a gyors és hatékony turbó keverés érdekében. A következő élelmiszerekből legfeljebb 400 g-ot dolgozhat fel.

**Kemény élelmiszerek:** bizonyos zöldségek (répa)

**Puha élelmiszerek:** bizonyos zöldségek (hagyma)

**Nyers, ill. főtt hús** (kicsontozva és felvágva)

FIGYELEM: A teljes működési idő nem haladhatja meg a 90 másodpercet.

8. Adjon 155 g malátacukrot és 15 g kristálycukrot a keverőtálba, és indítsa el a feldolgozást maximális sebességgel. A teljes működési idő nem haladhatja meg a 12 másodpercet.
9. A feldolgozás után állítsa a sebességszabályozót 0-ra, és válassza le a készüléket a hálózatról. Nyissa ki a felső fedelet, majd vegye ki a pengét a tengelynél fogva. Forgassa el a keverőtálat az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le a motortalpról. Öntse ki a feldolgozott ételt.

FIGYELEM: Az S-alakú kés rendkívül éles. Óvatosan bánjon vele.

## TISZTÍTÁS

1. Tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról.
2. Ürítse ki a keverőtálat, távolítsa el az összes levehető tartozékot, és tisztítsa meg meleg szappanos vízzel. Óvatosan bánjon a pengével, mert nagyon éles. A motortalp kivételével minden alkatrész mosogatógépben mosható, de a hőmérséklet nem haladhatja meg a 70 °C-t. Utána alaposan szárítsa meg ezeket.
3. Törölje le puha és enyhén nedves ronggyal a motortalp külső részét. Soha ne merítse vízbe a motortalpat, mert ez áramütéshez vezethet. Alaposan szárítsa meg a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az érintkezési felületen ne legyen ételmaradék.

## GYORS TISZTÍTÁS

A gyors tisztításhoz öntsön egy kevés vizet a keverőtálba, majd fordítsa el a szabályozót a „P” állásba néhány másodpercre.

## DAGASZTÁS/KEVERÉS

1. Először rögzítse a tengelyt a motortalphez. Győződjön meg arról, hogy a tengely megfelelően kattant be.
2. Helyezze a keverőtálat a motortalpra, és fordítsa el kissé az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a motortalpon a reteszelési helyzetbe nem rögzül. Amíg a keverőtál nincs megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.
3. Rögzítse a műanyagkést a tengelyre..
4. Mérje ki a lisztet a tömőeszköz segítségével, majd tegye a keverőtálba. A liszt maximális mennyisége nem haladhatja meg a 375 g-ot.
5. Helyezze a fedelet a keverőtálra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba amíg a fedél zárómechanizmusa be nem kattant a tál fogantyújába. Amíg a fedél nincs



megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.

6. Dufja a tömőeszközt a töltőnyílásba.
7. Adjon hozzá egy evőkanál olajat a töltőnyíláson. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati áramkörhöz. Állítsa a sebességszabályozót a 2. fokozatra.
8. Ezután 20 másodpercen belül adjon hozzá vizet (maximum 225 ml) a töltőnyíláson keresztül a tömőeszköz segítségével.

**MEGJEGYZÉS:** A tömőeszköz mérőpohárként is használható az olaj és a víz mérésére.

9. Ideális esetben a liszt és a víz aránya 5:3. Ügyeljen arra, hogy ne adjon hozzá a fent említett maximális vízmennyiségnél többet.

**Megjegyzés:** A motor védelme és sérülésének elkerülése érdekében adjon hozzá több vizet, ha a feldolgozás során a pengék forgási sebessége csökken. A gép rezgését megakadályozhatja, ha a feldolgozás során egyik kezével a fedelet nyomja, a másikkal pedig a fogantyút markolja.

10. Fejezze be a folyamatot a sebességszabályozó 0. helyzetbe történő visszafordításával, amint a keverék össze nem áll egy gombóccá.

**FIGYELEM:** A teljes működési idő nem haladhatja meg a 60 másodpercet. Tartson minden feldolgozási folyamat után legalább 2 perc szünetet. 3 folyamat után legalább 30 perc szünetet kell tartani, hogy lehűljön a készülék.

11. Húzza ki a készüléket a konnektorból, vegye le a fedelet, és vegye ki először a műanyagkést, majd a tésztát.

## Tisztítás

1. Tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról.
2. Őrítse ki a keverőtálat, távolítsa el a fedelet, a műanyagkést és a tömőeszközt, majd tisztítson meg mindent vízzel és egy nedves ronggyal, ill. puha kefével.
3. Törölje le puha és enyhén nedves ronggyal a motortalp külső részét. Soha ne merítse vízbe a motortalpat, mert ez áramütéshez vezethet. Alaposan szárítsa meg a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az érintkezési felületen ne legyen ételmaradék.

## FELVERÉS ÉS HABVERÉS

1. Először rögzítse a tengelyt a motortalphoz. Győződjön meg arról, hogy a tengely megfelelően kattant be.
2. Helyezze a keverőtálat a motortalpra, és fordítsa el kissé az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a motortalpon a reteszelési helyzetben nem rögzül. Amíg a keverőtál nincs megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.
3. Rögzítse a habverőt a keverőtál tengelyére.
4. Tegye a hozzávalókat a keverőtálba. Ez majonéz, szószok, tojásfehérje, habcsók (legfeljebb 10 tojásfehérje) és tejszínhab készítésére használható.
5. Helyezze a fedelet a keverőtálra, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban amíg a fedél zárómechanizmusa be nem kattant a tál fogantyújába. Amíg a fedél nincs megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.
6. Állítsa a sebességszabályozót magas fokozatra.

**Megjegyzés:** Soha ne használja a habverőt tésztadagasztáshoz vagy sütemények sütési alapanyagainak összekeveréséhez.



7. Ne használja a készüléket folyamatosan 2 percnél tovább.

## TISZTÍTÁS

1. Tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról.
2. Ürítse ki a keverőtálat, vegye le a fedelet, a habverőt és a tömőeszközt, majd tisztítson meg mindent vízzel és egy nedves ronggyal, ill. puha kefével.
3. Törölje le puha és enyhén nedves ronggyal a motortalp külső részét. Soha ne merítse vízbe a motortalpat, mert ez áramütéshez vezethet. Alaposan szárítsa meg a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az érintkezési felületen ne legyen ételmaradék.

## GYALULÁS/SZELETELÉS/RESZELÉS

1. Először rögzítse a tengelyt a motortalpon. Győződjön meg arról, hogy a tengely megfelelően kattant be.
2. Helyezze a keverőtálat a motortalpra, és fordítsa el kissé az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a motortalpon a reteszelési helyzetbe nem rögzül. Amíg a keverőtál nincs megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.
3. Rögzítse a gyalu-, szeletelő-, vagy reszelőpengét (durva vagy finom) a tartótárcsához, és helyezze a keverőtálba.

**FIGYELEM:** A pengék tartótárcsára való felhelyezéséhez először a nem bekattanó oldalt, majd a másik oldalt csúsztassa rá. A pengék tartótárcsáról való eltávolításához először a nem bekattanó oldalt, majd a másik oldalt csúsztassa felfelé.

4. Helyezze a fedelet a keverőtálra, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a fedél zárómechanizmusa be nem kattant a tál fogantyújába. Amíg a fedél nincs megfelelően ráhelyezve, a készülék nem használható.

5. Az üzemeltetéshez állítsa a sebességszabályozót az 1. vagy 2. fokozatra.

**Megjegyzés:** A tartótárcsa pengéivel durván apríthatja a burgonyát és a hagymát, valamint finomra apríthatja az uborkát, a céklát, az almát és a répát.

5. A tömőeszközzel adagolja az ételt a töltőnyíláson keresztül. Előtte azonban vágja fel az élelmiszert megfelelően, hogy az átférjen a töltőnyíláson. Legfeljebb 500 g élelmiszert dolgozhat fel.
6. Tartson minden feldolgozási folyamat után legalább 2 perc szünetet. 3 folyamat után legalább 30 perc szünetet kell tartani, hogy lehűljön a készülék.
7. A feldolgozás után állítsa a sebességszabályozót 0-ra, és válassza le a készüléket a hálózatról. Távolítsa el a pengét. Forgassa el a keverőtálat az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le a motortalpról. Öntse ki a feldolgozott ételt.

**FIGYELEM:** A penge rendkívül éles. Óvatosan bántson vele.



## TISZTÍTÁS

1. Tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról.
2. Vegye le a fedelet a keverőtálról, és távolítsa el a tömőeszközt. Ürítse ki a keverőtálat, és vegye le a tartótárcsát. Távolítsa el a pengéket a tartótárcsáról, és tisztítsa meg az összes eltávolítható alkatrészt vízzel és puha kefével. Óvatosan bántson a pengével, mert nagyon éles.

**Megjegyzés:** A pengék tartótárcsáról való eltávolításához először a nem bekattanó oldalt, majd a másik oldalt csúsztassa felfelé. A pengék tartótárcsára való felhelyezéséhez először a nem bekattanó oldalt, majd

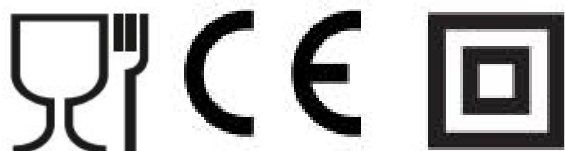
a másik oldalt csúszttassa rá.

3. Törölje le puha és enyhén nedves ronggyal a motortalp külső részét. Soha ne merítse vízbe a motortalpat, mert ez áramütéshez vezethet. Alaposan szárítsa meg a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az érintkezési felületen ne legyen ételmaradék.

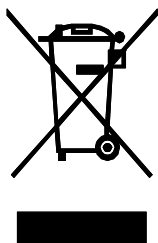
**Figyelem:** Némelyik élelmiszer elszínezheti a tartótárcsát. Ez teljesen normális, és nincs hatással az anyagra vagy az elkészített étel ízére. Az elszíneződés egy ronggyal és egy kevés növényi olajjal eltávolítható.

## Műszaki adatok

Feszültség: 220-240 V váltakozó áram, 50-60 Hz, Teljesítmény: 800 W



## KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS



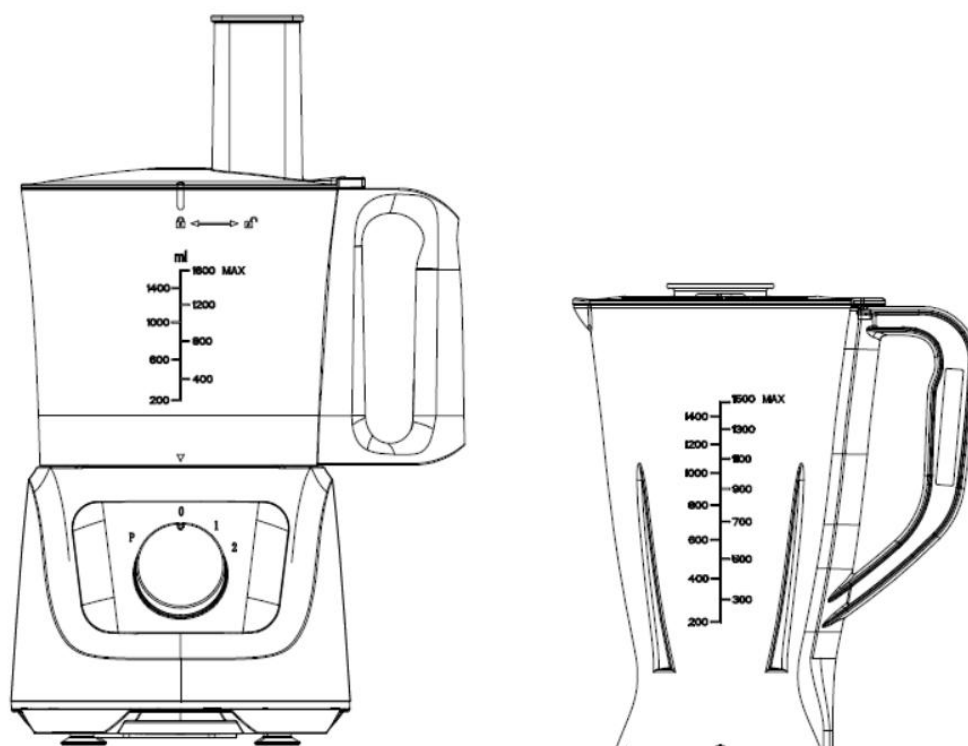
Az itt és a terméken található szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket az elektromos és elektronikai készülékekhez sorolták. A terméket élettartama végén nem szabad háztartási vagy kereskedelmi hulladékkal együtt kidobni.

Az európai irányelv (2012/19/EU), amely az elektromos készülékek és tartozékaik megsemmisítését szabályozza, azt hivatott biztosítani, hogy a készülékek a rendelkezésre álló legjobb újrahasznosítási módszerekkel kerüljenek feldolgozásra, a környezetre gyakorolt hatás csökkenjen, a veszélyes anyagok megfelelő kezelésben részesüljenek, és ne keletkezzenek új hulladéklerakó helyek. További információkért az elektromos és elektronikai készülékek helyes ártalmatlanításáról forduljon a helyi hatóságokhoz.

# bono

ENJOY ELECTRICS

## Manuale d'uso



Robot da cucina

79070266

FP-25127

MX Logistika SL, spol. s. r. o., Rožňavská 32, 82104 Bratislava II – Ružinov, Slovacchia

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggere attentamente questo manuale, che va conservato per eventuali consultazioni future.

## IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare questo apparecchio elettrico è necessario prendere in considerazione le seguenti indicazioni di sicurezza:

1. Leggere attentamente il manuale d'uso e conservarlo per consultazioni future.
2. Prima di mettere in funzione l'apparecchio accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella riportata sulla targhetta.
3. Evitare di utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina si presentano danneggiati, se si riscontrano anomalie di funzionamento, in seguito a caduta o qualsiasi altro danneggiamento. Gli eventuali controlli, riparazioni o regolazioni elettriche o meccaniche vanno effettuati da un tecnico qualificato.
4. Evitare di far penzolare il cavo di alimentazione dai bordi del tavolo o di altri piani di lavoro.
5. Per prevenire scosse elettriche, non immergere la base motore in acqua o altri liquidi. Per spegnere l'apparecchio, portare l'interruttore in posizione "OFF" e staccare la spina. Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
6. Se utilizzati da bambini o in presenza di bambini, gli apparecchi elettrici vanno costantemente sorvegliati.
7. Tenere le mani ed eventuali oggetti da lame o dischi in movimento durante la lavorazione degli ingredienti per evitare lesioni gravi o il danneggiamento del robot da cucina. Utilizzare una spatola o utensili analoghi solo con l'apparecchio spento.
8. Evitare di entrare a contatto con le parti mobili dell'apparecchio.
9. Non introdurre gli ingredienti con le mani, ma utilizzare invece l'apposito pressatore.
10. Prima di rimuovere il coperchio da uno dei recipienti o uno dei recipienti dalla base motore, staccare la spina dalla presa e attendere fino a che le lame non si saranno definitivamente fermate.
11. Non rimuovere gli ingredienti con le mani nude dalle lame e dai dischi finché l'apparecchio è in funzione: questo per evitare di tagliarsi.
12. Prima di utilizzare il robot da cucina controllare che il coperchio sia ben chiuso.
13. Ricordare di spegnere sempre l'apparecchio dopo l'uso. Prima di smontare l'apparecchio accertarsi che il motore sia completamente fermo.
14. Evitare di inserire le dita oppure qualsiasi oggetto nelle aperture dell'apparecchio in funzione. Nel caso l'apertura sia ostruita da ingredienti accumulatisi, spingere questi ultimi verso il basso con il pressatore o con un grosso pezzo di un qualche frutto. Nel caso non sia possibile rimuovere ciò che ostruisce il passaggio spegnere il motore e smontare l'apparecchio per eliminare gli ingredienti accumulatisi.
15. Non tentare di bypassare il meccanismo di blocco del coperchio.
16. Le lame metalliche e i dischi sono molto affilati. Nel maneggiarli occorre la massima prudenza. Per maneggiare o pulire le lame da applicare al supporto a disco, afferrarle sempre per l'impugnatura o alla base, senza toccare la lama stessa.
17. Per limitare il rischio di lesioni da taglio non applicare i dischi all'apparecchio prima di aver posizionato correttamente il recipiente di miscelazione.
18. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso.
19. Se il robot da cucina cade in acqua o viene immerso accidentalmente in acqua,

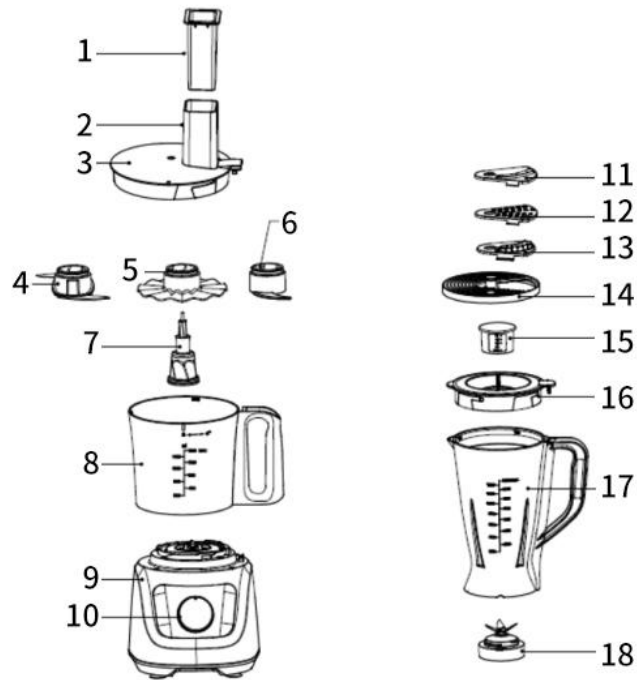
staccare immediatamente la spina dalla presa. In tal caso evitare di immergere le mani in acqua! Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o è stato immerso in acqua.

20. Per ridurre il rischio di lesioni e danni materiali, utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo posizionato in modo stabile.
21. Utilizzare il robot da cucina unicamente per lo scopo previsto.
22. L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può comportare incendi, scosse elettriche o lesioni.
23. Prima di montare altri accessori o quando ci si trova nelle vicinanze di componenti che con l'apparecchio in funzione si muovono, spegnere e staccare la spina.
24. Prima di montare/smontare i singoli elementi, di pulire l'apparecchio o nel momento in cui si lascia il robot da cucina senza sorveglianza staccare sempre la spina.
25. Non utilizzare mai l'apparecchio all'aria aperta.
26. In caso di non utilizzo o in vista della pulizia o dello smontaggio e montaggio di alcuni elementi staccare sempre la spina dalla presa.
27. Per evitare qualsiasi pericolo, il cavo di alimentazione eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal distributore o da personale qualificato.
28. **Attenzione:** Non immergere l'apparecchio in acqua. Prima di montare o rimuovere elementi o accessori staccare sempre la spina dalla presa.
29. **ATTENZIONE: NON APRIRE L'APPARECCHIO FINO A CHE NON SARÀ COMPLETAMENTE FERMO.**
30. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, oppure prive di esperienza e conoscenze in merito, solo sotto supervisione o dopo che saranno state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e dei pericoli legati allo stesso. I bambini NON devono giocare con l'apparecchio.
31. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
32. Conservare il manuale d'uso con cura.

**PRODOTTO DESTINATO AL SOLO USO DOMESTICO**

## ROBOT DA CUCINA

1. Pressatore
2. Apertura di rabbocco
3. Coperchio del recipiente
4. Lama a S
5. Frusta
6. Lama in plastica
7. Albero di trasmissione
8. Recipiente di miscelazione
9. Base motore
10. Regolatore di velocità
11. Lama da taglio
12. Lama affettaverdure
13. Grattugia
14. Supporto a disco per lame
15. Bicchiere dosatore
16. Coperchio bicchiere
17. Bicchiere miscelatore
18. Base lame



## PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

Estrarre il robot da cucina e gli accessori dalla confezione e rimuovere tutti i materiali d'imballo, le etichette e gli adesivi. Pulire tutti gli elementi, base motore esclusa, seguendo le istruzioni riportate nel capitolo PULIZIA E CURA. Maneggiare le lame con cautela, 'in quanto sono molto affilate. Il robot da cucina permette di impastare, montare a neve, frullare, tagliare a pezzetti carne, verdure e frutta, tagliare, tritare e grattugiare verdure e patate, frullare zuppe cremose, salse, creme, purea di frutta, latte, ecc. Gli accessori da utilizzare variano in funzione della lavorazione.

## FRULLARE

1. Posizionare il bicchiere dosatore sulla base motore e ruotarlo leggermente in senso orario fino a sentirlo scattare nella posizione di blocco. Fintanto che il bicchiere dosatore non sarà posizionato correttamente l'apparecchio non si accenderà.
2. Sbucciare ed eliminare i semi di frutta o verdura e tagliarla a dadini. Versare il tutto nel recipiente. Affinché l'apparecchio funzioni correttamente, di solito è necessario aggiungere una determinata quantità d'acqua. Gli ingredienti da frullare non devono superare la tacca del livello massimo presente sul bicchiere dosatore.

**Nota: Non utilizzare liquidi bollenti e non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Il bicchiere dosatore non può essere utilizzato per tagliare la carne a pezzetti.**

3. Posizionare il coperchio sul bicchiere dosatore facendo attenzione a chiuderlo perfettamente.
4. Attraverso l'apertura del coperchio è possibile aggiungere ingredienti mentre il robot sta frullando.



Eventualmente posizionare a seguire il bicchiere dosatore. Posizionare il bicchiere dosatore sul coperchio in modo tale che le scanalature si incastrino; ruotare il bicchiere dosatore di 90° in senso orario per fissarlo. Ruotare il bicchiere dosatore in senso antiorario per rimuoverlo.

5. Collegare la spina a una presa e impostare la velocità desiderata con l'apposito regolatore. Sono disponibili quattro velocità: P, 0, 1 e 2. La posizione 1 corrisponde a bassa velocità, la posizione 2 ad alta velocità. Portare il regolatore nella posizione P e tenerlo nella posizione per la funzione mirata frullatore turbo. Rilasciare il regolatore, che tornerà nella posizione 0. La modalità a impulsi genera una potenza d'urto che consente di frullare in modo rapido ed efficiente.
6. Portare il regolatore di velocità nella posizione 0 non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.
7. Rimuovere il bicchiere dosatore dalla base motore ruotandolo in senso antiorario. Rimuovere il coperchio con cautela e a seguire servire il contenuto.
8. Tagliare le carote a dadini lunghi 1,5 cm. Versare nel bicchiere dosatore 600 g di carote e 900 ml di acqua. Non superare i 3 minuti di funzionamento. Se non si raggiunge la consistenza desiderata, attendere un minuto e a seguire riprendere la lavorazione.

## PULIZIA

1. Prima della pulizia staccare l'apparecchio dalla presa.
2. Versare poca acqua calda nel recipiente e portare il regolatore per qualche secondo sulla posizione P.
3. Rimuovere il bicchiere dosatore e lavarlo in acqua corrente. Rimuovere il coperchio e il bicchiere misuratore, immergerli in acqua; lavare con una spazzola morbida e a seguire passare con un panno inumidito.

Attenzione: È possibile smontare la base delle lame per la pulizia.

4. Pulire la superficie esterna della base motore con un panno umido. Non immergere la base motore in acqua, causa pericolo di scosse elettriche. A seguire asciugare l'apparecchio con cura. Accertarsi che l'area di contatto non presenti residui di cibo.

## MACINARE

1. Montare l'albero di trasmissione sulla base motore, facendolo scattare correttamente all'interno.
2. Posizionare il recipiente di miscelazione sulla base motore e ruotarlo leggermente in senso orario fino a che non scatterà nella posizione di blocco sulla base motore. L'apparecchio funziona solo una volta posizionato correttamente il recipiente di miscelazione.
3. Fissare la lama a S all'albero di trasmissione del recipiente, accertandosi che l'incastro scatti.
4. A seguire versare nel recipiente gli ingredienti da macinare. Gli ingredienti vanno già tagliati a pezzetti in precedenza (ad es. 2 cm x 2 cm x 6 cm nel caso della carne di manzo, e 2 cm x 2 cm x 2 cm nel caso delle carote). Durante la preparazione è possibile aggiungere altri ingredienti attraverso l'apposita apertura. In questi casi utilizzare sempre il pressatore e mai altri cibi o le dita.
5. Posizionare il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso antiorario fino a che il meccanismo di chiusura del coperchio non scatta all'interno dell'impugnatura del recipiente. Fintanto che il coperchio non sarà scattato correttamente non sarà possibile far funzionare l'apparecchio.



6. Collegare l'apparecchio a una presa e impostare la velocità desiderata con il regolatore.
7. Sono disponibili quattro velocità: P, 0, 1 e 2. La posizione 1 corrisponde a bassa velocità, la posizione 2 ad alta velocità. Portare il regolatore nella posizione P e tenerlo nella posizione per la funzione mirata frullatore turbo. Rilasciare il regolatore, che tornerà nella posizione 0. La modalità a impulsi genera una potenza d'urto che consente di frullare in modo rapido ed efficiente. È possibile lavorare fino a 400 g dei seguenti ingredienti:

**Cibi duri:** determinati tipi di verdura (carote)

**Cibi morbidi:** determinati tipi di verdura (cipolle)

**Carne cruda o cotta** (senza ossa, tagliata)

**ATTENZIONE:** Evitare di fare funzionare il robot per più di 90 secondi continuativi.

8. Versare nel recipiente di miscelazione 155 di maltosio e 15 g di zucchero bianco e lavorare il tutto alla massima velocità. Evitare di far funzionare il robot per più di 12 secondi.
9. Una volta terminato, riportare il regolatore di velocità in posizione 0 e staccare la spina dalla presa. Aprire il coperchio superiore, afferrare la lama per il mozzo ed estrarla. Sbloccare il recipiente di miscelazione ruotandolo in senso antiorario e rimuoverlo dalla base motore. Estrarre gli ingredienti lavorati.

**ATTENZIONE:** La lama a S è molto affilata. Nel maneggiarla occorre la massima prudenza.

## PULIZIA

1. Prima della pulizia staccare l'apparecchio dalla presa.
2. Svuotare il recipiente, rimuovere tutti gli accessori e lavare tutto con acqua calda e sapone. Nel maneggiare le lame occorre la massima cautela, perché sono molto affilate. Tutti gli elementi sono lavabili in lavatrice ad eccezione della base motore, tuttavia a una temperatura non superiore a 70 °C. A seguire asciugare tutto con cura.
3. Pulire la superficie esterna della base motore con un panno umido. Non immergere la base motore in acqua, causa pericolo di scosse elettriche. A seguire asciugare l'apparecchio con cura. Accertarsi che l'area di contatto non presenti residui di cibo.

## PULIZIA RAPIDA

Versare poca acqua nel recipiente e portare il regolatore per qualche secondo in posizione P per effettuare una pulizia rapida.

## IMPASTARE/MISCELARE

1. Montare l'albero di trasmissione sulla base motore, facendolo scattare correttamente all'interno.
2. Posizionare il recipiente sulla base motore e ruotarlo leggermente in senso orario fino a che non scatterà nella posizione di blocco. L'apparecchio funziona solo una volta che il recipiente di miscelazione sarà posizionato correttamente.
3. Montare la lama in plastica sull'albero di trasmissione.
4. Misurare la quantità di farina aiutandosi con il pressatore e versarla nel recipiente. Il contenuto massimo di farina è 375 g.



5. Posizionare il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a che il meccanismo di chiusura del coperchio non scatta nell'impugnatura del recipiente. Fintanto che il coperchio non sarà scattato correttamente non sarà possibile far funzionare l'apparecchio.
6. Inserire il pressatore nell'apertura di rabbocco.
7. Aggiungere un cucchiaino d'olio attraverso l'apertura. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. Portare il regolatore di velocità in posizione 2.
8. Aggiungere acqua (max. 225 ml) entro 20 secondi, sempre attraverso l'apertura.  
NOTA: Il pressatore può fungere anche da bicchiere dosatore per olio e acqua.
9. Il rapporto ideale tra farina e acqua è 5:3. Fare attenzione a non superare la massima quantità d'acqua indicata.

**Nota:** Aggiungere acqua nel caso la rotazione delle lame durante la lavorazione rallenti, in modo da proteggere il motore da qualsiasi danneggiamento. È possibile contrastare le eventuali vibrazioni dell'apparecchio premendo il coperchio con una mano e afferrando l'impugnatura con l'altra.

10. Terminare riportando il regolatore in posizione 0 una volta che l'impasto avrà assunto la forma di una palla rotonda.

**ATTENZIONE:** Evitare di far funzionare il robot da cucina per più di 60 secondi continuativi. Dopo ciascun ciclo di lavorazione fare una pausa di almeno 2 minuti. Dopo 3 cicli di lavorazione è necessario fare almeno 30 minuti di pausa affinché l'apparecchio si raffreddi.

11. Staccare la spina dalla presa, aprire il coperchio ed estrarre prima la lama in plastica e poi l'impasto.

## Pulizia

1. Prima della pulizia staccare l'apparecchio dalla presa.
2. Svuotare il recipiente di miscelazione, rimuovere il coperchio, la lama di plastica e il pressatore; lavare tutto con acqua e un panno inumidito o una spazzola morbida.
3. Pulire la superficie esterna della base motore con un panno umido. Non immergere la base motore in acqua, causa pericolo di scosse elettriche. A seguire asciugare l'apparecchio con cura. Accertarsi che l'area di contatto non presenti residui di cibo.

## FRULLARE E MONTARE A NEVE

1. Montare l'albero di trasmissione sulla base motore, facendolo scattare correttamente all'interno.
2. Posizionare il recipiente di miscelazione sulla base motore e ruotarlo leggermente in senso orario fino a che non scatterà nella posizione di blocco sulla base motore. Fintanto che il recipiente non sarà correttamente posizionato l'apparecchio non potrà funzionare.
3. Montare la frusta sull'albero di trasmissione all'interno del recipiente.
4. Introdurre gli ingredienti nel recipiente. Con la frusta si possono preparare maionese, salse, montare la panna o albume d'uovo (fino a 10 uova).
5. Posizionare il coperchio sul recipiente e ruotarlo on senso antiorario fino a sentir scattare il meccanismo di chiusura coperchio posto nell'impugnatura. Fintanto che il coperchio non sarà scattato correttamente non sarà possibile far funzionare l'apparecchio.
6. Impostare il regolatore sul livello di alta velocità.

**Nota:** Non utilizzare la frusta per impastare o per miscelare ingredienti di una torta.

7. **NON** utilizzare l'apparecchio per più di 2 minuti continuativi.



## PULIZIA

1. Prima della pulizia staccare l'apparecchio dalla presa.
2. Svuotare il recipiente di miscelazione, rimuovere il coperchio, la frusta e il pressatore; lavare tutto con acqua e un panno inumidito o una spazzola morbida.
3. Pulire la superficie esterna della base motore con un panno umido. Non immergere la base motore in acqua, causa pericolo di scosse elettriche. A seguire asciugare l'apparecchio con cura. Accertarsi che l'area di contatto non presenti residui di cibo.

## TAGLIARE/AFFETTARE/GRATTUGIARE

1. Montare l'albero di trasmissione sulla base motore, facendolo scattare correttamente all'interno.
2. Posizionare il recipiente sulla base motore e ruotarlo leggermente in senso orario fino a farlo scattare nella posizione di blocco. L'apparecchio funziona solo una volta che il recipiente di miscelazione sarà posizionato correttamente.
3. Montare le lame per tagliare, affettare, grattugiare (lama grossolana o fine) sul supporto a disco e inserirle all'interno del recipiente.

**NOTA:** Per montare le lame sul supporto a disco premere prima il lato che non scatta all'interno e a seguire l'altro lato. Per rimuovere le lame dal supporto a disco estrarre prima il lato che non scatta all'interno e a seguire l'altro lato.

4. Posizionare il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso orario fino a che il meccanismo di chiusura del coperchio non scatta nell'impugnatura del recipiente. Fintanto che il coperchio non sarà scattato correttamente non sarà possibile far funzionare l'apparecchio.

5. Impostare il regolatore di velocità sul livello 1 o 2 per mettere in funzione il robot da cucina.

**Nota:** Le diverse lame da montare sul supporto a disco permettono di tagliare a pezzi grossolani patate e cipolle e a pezzettini cetrioli, rape rosse, mele e carote.

5. Per aggiungere ingredienti attraverso l'apposita apertura utilizzare sempre il pressatore. Prima di inserire gli ingredienti è opportuno tagliarli a pezzi per farli passare attraverso l'apposita apertura. È possibile lavorare fino a 500 g di ingredienti.
6. Dopo ciascun ciclo di lavorazione fare una pausa di almeno 2 minuti. Dopo 3 cicli di lavorazione è necessario fare almeno 30 minuti di pausa affinché l'apparecchio si raffreddi.
7. Una volta terminato, riportare il regolatore di velocità in posizione 0 e staccare la spina dalla presa. Rimuovere la lama. Sbloccare il recipiente di miscelazione ruotandolo in senso antiorario e rimuoverlo dalla base motore. Estrarre gli ingredienti lavorati.

**ATTENZIONE:** la lama è estremamente affilata. Nel maneggiarla occorre la massima prudenza.



## PULIZIA

1. Prima della pulizia staccare l'apparecchio dalla presa.
2. Rimuovere il coperchio dal recipiente e a seguire il pressatore. Svuotare il recipiente e rimuovere il supporto a disco. Staccare le lame dal supporto a disco e lavare tutte le parti rimovibili con acqua e una spazzola morbida. Nel maneggiare le lame molto affilate occorre massima cautela.

**Nota:** Per rimuovere le lame dal supporto a disco estrarre prima il lato che non scatta e poi l'altro lato. Per

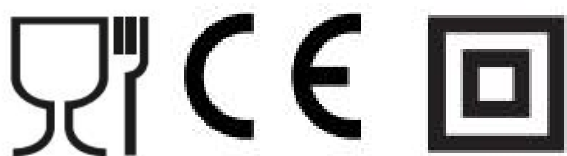
montare le lame sul supporto a disco spingere all'interno prima il lato privo di blocco e a seguire l'altro lato.

3. Pulire il corpo della base motore con un panno. Non immergere la base motore in acqua, causa pericolo di scosse elettriche. A seguire asciugare l'apparecchio con cura. Accertarsi che l'area di contatto non presenti residui di cibo.

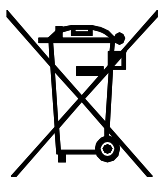
**Nota:** Alcuni ingredienti/cibi possono macchiare il supporto a disco. Si tratta di un fenomeno normalissimo, che non influisce sul materiale o sul sapore dei cibi preparati. Le macchie si possono rimuovere con un panno e qualche goccia di olio vegetale.

## Dati tecnici

Tensione: Corrente alternata 220–240 V, 50-60 Hz    Potenza: 800 W



## SMALTIMENTO ECOLOGICO



Il simbolo riportato qui e sull'apparecchio indica che lo stesso è stato classificato come apparecchio elettrico o elettronico. Al termine della sua vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici o commerciali.

La Direttiva UE sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (2012/19/UE) è stata introdotta per recuperare i prodotti utilizzando i migliori processi di recupero e riciclo attualmente disponibili, in modo da limitare a un minimo l'impatto sull'ambiente ed evitare di trattare sostanze pericolose e di conferire rifiuti in discarica. Per informazioni sul corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche o elettroniche, invitiamo a contattare le autorità locali.