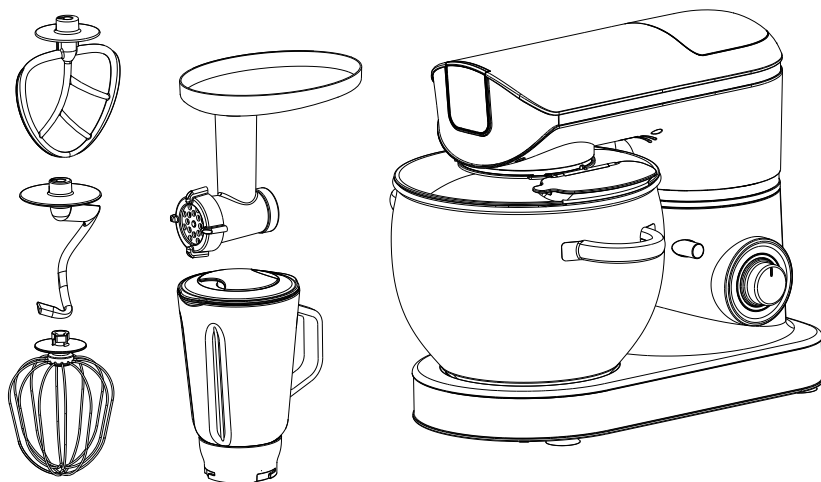


BESTBERG

BBR-2300S



DE Multi-Küchenmaschine 2-18

EN Stand multifunction mixer 19-35

CZ Multifunkční robot 36-52

SK Multifunkčný robot 53-69

PL Robot wielofunkcyjny 70-86

HU Multifunkcionális robot 87-103

RO Robot multifuncțional 104-120

[illegible]

Komponenten

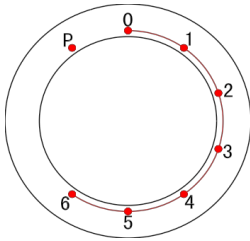
1.	Ringmutter	2.	Feinscheibscheibe
3.	Mittlere Hackplatte	4.	Grobe Hackplatte
5.	Schneidmesser	6.	Silikonkupplung
7.	Spirale	8.	Fleischwolfgehäuse
9.	Fleischschale	10.	Stampfer
11.	Schutzabdeckung	12.	Zubehörsteckdose
13.	Schwenkarm	14.	Schutzabdeckung für Mixer
15.	Oberer Kuppler	16.	Sicherheitsmikroschalter
17.	Entriegelungsknopf	18.	Drehknopf zur Geschwindigkeitsregelung
19.	Motorgehäuse	20.	Fußpolster
21.	Motorspindel	22.	Schüsselabdeckung
23.	Schneebesen	24.	Flacher Rührbesen
25.	Knethaken	26.	Rührschüssel
27.	Spachtel	28.	Mittlere Kappe
29.	Mixer-Deckel	30.	Behälter
31.	Schneidmesser	32.	Becherboden
33.	Fleischbällchenbehälter	34.	Fleischverteiler
35.	Wurstbehälter	36.	Teigverteiler
37.	Feine Reibe	38.	Grobe Reibe
39.	Scheibenschneider	40.	Stampfer
41.	Gemüseschneider	42.	Spritzschutz
43.	Nudelmaschine		

Wichtige Sicherheitshinweise:

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, darunter die folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bei der Verwendung eines Geräts in der Nähe von Kindern ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie Zubehöerteile austauschen und vor der Reinigung.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen.
- Halten Sie Ihre Hände und Küchenutensilien während der Zubereitung von Speisen von den sich drehenden Messern oder Scheiben fern, um das Risiko schwerer Verletzungen oder Schäden am Mixer zu verringern.
- Die Klingen sind scharf, gehen Sie vorsichtig damit um.
- Um das Verletzungsrisiko zu verringern, legen Sie niemals Schneidklingen oder Scheiben auf den Sockel.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb des Geräts, dass es sicher arretiert ist.
- Führen Sie Lebensmittel niemals mit der Hand zu, sondern verwenden Sie immer den Stopfer.
- Versuchen Sie nicht, die Verriegelung des Deckels zu umgehen.
- Betreiben Sie den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel.
- Wenn Sie keine Flüssigkeiten mixen, entfernen Sie das Mittelstück des zweiteiligen Deckels.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Aufsatz austauschen.
- Verwenden Sie das Produkt und montieren Sie das Zubehör ausschließlich gemäß den Angaben in der Bedienungsanleitung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehöerteile austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder andere Personen ohne Hilfe oder Aufsicht bestimmt, wenn deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten sie daran hindern, es sicher zu verwenden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbau, der Demontage oder der Reinigung.
- Nur für den Hausgebrauch. Nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Geschwindigkeitseinstellung am Bedienfeld



0 -----Stopp

Einstellung 1-6 --Betriebsgeschwindigkeit

Einstellung 1-Minimale Geschwindigkeit – langsam

Einstellung 6-Maximale Geschwindigkeit – schnell

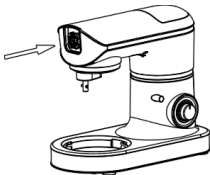
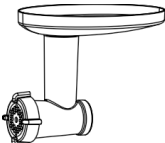
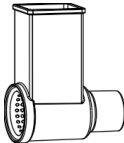
Einstellung P Höchste Geschwindigkeit

Einstellung Geschwindigkeit

Zubehör	Abbildung	Gesch	Zeit	Kapazität
Kneithaken		1-2	30 Sekunden bei Geschwindigkeit 1 und 3-5 Minuten bei Geschwindigkeit	1800 g Mehl und 1080 ml Wasser
Flacher		2-4	5-7min	
Rührbesen		5-6	7 Min	Mindestens das Eiweiß von 3 Eiern Nicht mehr als 24 Eier
Schneebeise Fleischwolf		5-6	5 Min	
Gemüsesc hneider		5-6	5	
Mixer		5-6, P	1 Min	1,5 l max.

Betriebspositionen

Warnung! Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör/Werkzeug gemäß dieser Tabelle angebracht ist und sich in der Betriebsposition befindet.

Element	Position	Zubehör		
1.				
2.				
3.				
4.		Knethaken, Rührhaken und Schneebesen nach Wunsch einrichten.		

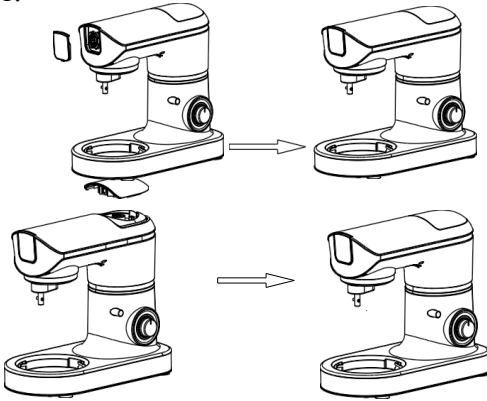
Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Halten Sie während des Betriebs des Geräts Ihre Finger vom Rührbehälter fern.

Wechseln Sie die Werkzeuge erst, wenn das Gerät zum Stillstand gekommen ist und der Netzstecker gezogen wurde. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurz weiter.

Verwendung von Knethaken, Flachrührer und Schneebesen

1.



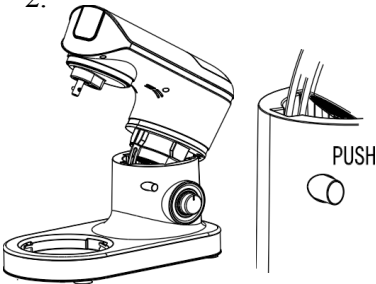
1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, und achten Sie darauf, dass es fest steht.

2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) auf der Zubehörbuchse (12) sitzt.

3. Setzen Sie die Schutzabdeckung des Mixers

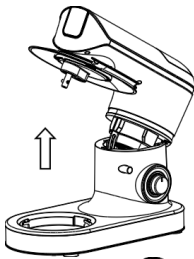
(14) in die obere Kupplung des Schwenkarms (15) ein (siehe Abbildung).

2.



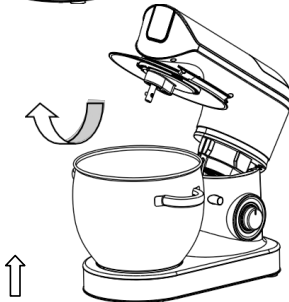
Drehen Sie den Arm release Knopf (17) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm (13) mit der Hand an, sodass er mit einem Klicken einrastet. Der Schwenkarm klappt nach oben.

3.



Setzen Sie die Schüsselabdeckung (22) auf den Schwenkarm (13) und drehen Sie sie leicht im Uhrzeigersinn, damit sie sicher einrastet.

4.



1. Setzen Sie die Lebensmittel in die Rührschüssel (26) ein.

2. Setzen Sie die Rührschüssel in die Aussparung am Motorgehäuse (19) ein.

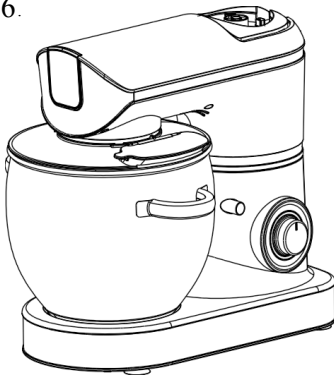
3. Drehen Sie die Rührschüssel leicht im Uhrzeigersinn, damit sie einrastet.

5.



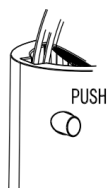
1. Setzen Sie den Spritzschutz auf den Drehgelenk Arm, wie auf dem Bild gezeigt. Stellen Sie sicher, dass er gut befestigt ist.
2. Setzen Sie das erforderliche Zubehörteil (24 mit 23, 22 oder 25) auf die Motorspindel (21) an der Unterseite des Schwenkarms (13).
3. A. Der Kneithaken (25) wird für schweren Teig, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet.
B. Der Flachrührer (24) wird zum Mischen leichter Teigsorten verwendet.
C. Der Schneebesen (23) wird zum Schlagen von Sahne, Eiweiß usw. verwendet.
4. Drehen Sie das Zubehörteil so, dass die Stifte an der Spindel mit den Vertiefungen an der Oberkante des Zubehörteils übereinstimmen. Drücken Sie das Zubehörteil gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehörteil in seiner Position arretiert ist.
sicher. Das Zubehörteil darf nicht locker sein und sich nicht herausziehen lassen.

6.

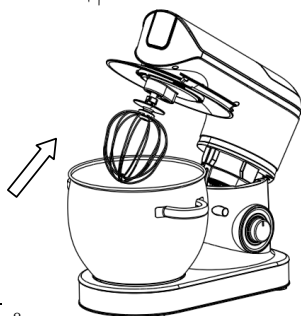


1. Senken Sie den Schwenkarm ab, sodass er mit einem Klicken einrastet. Die Der Deckel (22) muss fest auf der Rührschüssel (26) sitzen, andernfalls ist er nicht richtig angebracht. Das Gerät ist nun betriebsbereit.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Drehen Sie den Drehzahlregler auf Stufe 2 (oder eine beliebige andere Stufe).
3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit . Die Geschwindigkeit 1 ist die langsamste und die Geschwindigkeit 12 die schnellste. Die empfohlenen Geschwindigkeiten, Zeiten und Kapazitäten sind in der obigen Tabelle aufgeführt.
4. Wenn Sie den Mixbehälter auskratzen müssen, warten Sie, bis das Zubehörteil vollständig zum Stillstand gekommen ist. Verwenden Sie dazu den Spatel, niemals Ihre Finger.

7.



1. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung des Mixvorgangs durch Drücken der OFF-Taste aus. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör austauschen, das Gerät auseinanderbauen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.
2. Drehen Sie den Schwenkarm-Entriegelungsknopf



(17) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der Hand an, sodass er mit einem Klicken einrastet. Der Schwenkarm (13) klappt nach oben.

8.

8.1



8.2



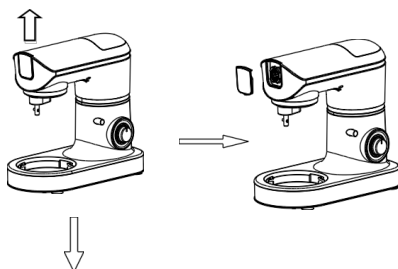
1. Lösen Sie das Zubehörteil, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.
2. Nehmen Sie die Rührschüssel mit den zubereiteten Lebensmitteln gegen den Uhrzeigersinn ab.

WICHTIG!

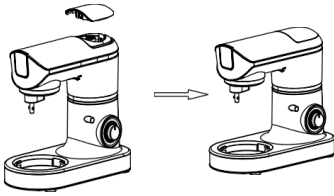
Die Temperatur des Wassers, das dem Teig hinzugefügt wird, beträgt $40 \pm 5^\circ\text{C}$, wenn die Teigzubereitung im Gange ist.

Fleischwolf

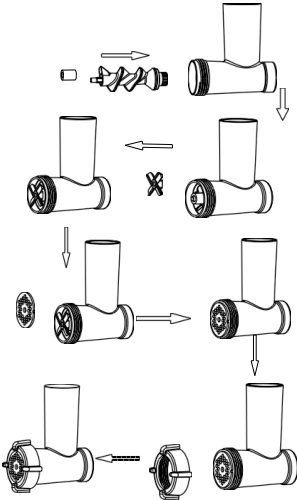
1.



1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, und vergewissern Sie sich, dass es fest steht.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung (11) auf der Zubehörbuchse (12) sitzt.
3. Setzen Sie die Schutzabdeckung (14) in den Schwenkarm (13) ein (siehe Abbildung).

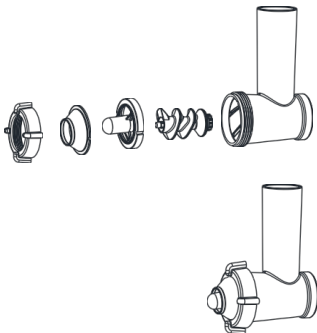


2. 2.1 Fleischwolfkörper (8) ein.



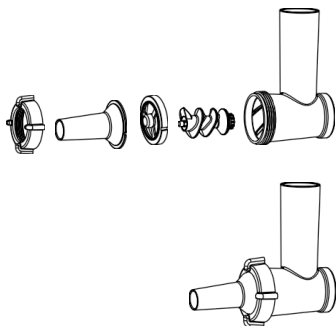
1. Setzen Sie den „ “ in die „ “-Spirale (7) ein. Setzen Sie den „ “ in den „ “-
2. Setzen Sie die Silikonkupplung (6) auf den Spiralanschluss (siehe Abbildung).
3. Setzen Sie den Schneider (5) auf die Schneckenverbindung (siehe Abbildung). Die scharfen Kanten des Schneiders sollten in Richtung der Hackplatte zeigen.
4. Setzen Sie eine der drei Hacktrommeln (2, 3, 4) auf den Schneider (siehe Abbildung). Drehen Sie die Hacktrommel so, dass zwei Einkerbungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse übereinstimmen. Wählen Sie die Hacktrommel für die gewünschte Konsistenz. Sie können zwischen fein, mittel und grob wählen.
5. Setzen Sie die Ringmutter (1) über die Hackplatte auf den Fleischwolfkörper (siehe Abbildung). Zum Festziehen im Uhrzeigersinn drehen. Die Ringmutter muss die Hackplatte sicher an ihrem Platz halten. Nicht zu fest anziehen.

2.2



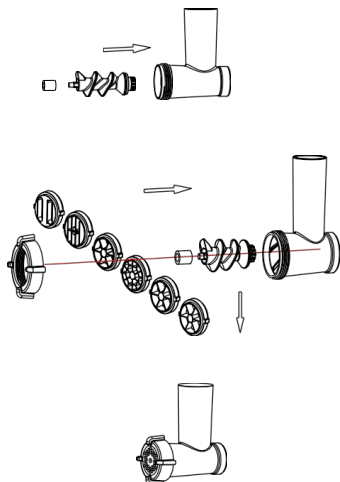
1. Setzen Sie die Schnecke (7) in den Fleischwolfkörper (8) ein. mit dem dünnen Metallverbindung nach außen und drücken Sie sie fest an.
2. Setzen Sie den Fleischverteiler (34) und den Fleischbällchenbehälter (33) auf die Schneckenverbindung (siehe Abbildung). Drehen Sie sie so, dass die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sind.
3. Setzen Sie die Ringmutter (1) über den Fleischklößchenbehälter auf den Fleischwolfkörper (siehe Abbildung). Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um sie zu arretieren. Die Ringmutter muss den Fleischklößchenbehälter sicher an seinem Platz halten. Aber ziehen Sie sie nicht zu fest an.

2.3



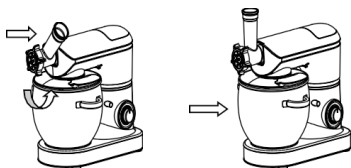
1. Setzen Sie die Spirale (7) mit der dünnen Metallverbindung nach außen in den Fleischwolfkörper (8) ein und drücken Sie sie fest an.
2. Setzen Sie den Teigverteiler (36) und den Wurstbehälter (35) auf die Schraubverbindung (siehe Abbildung). Drehen Sie ihn so, dass die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse übereinstimmen.
3. Setzen Sie die Ringmutter (1) über den runden Fleischhalter am Fleischwolfkörper (siehe Abbildung). Drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu arretieren. Die Ringmutter muss den Wurstbehälter sicher an seinem Platz halten. Aber ziehen Sie sie nicht zu fest an.

2.4



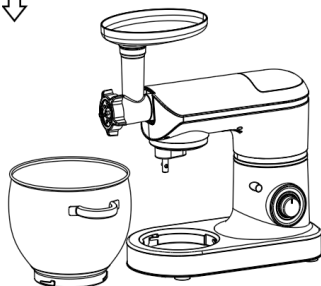
1. Setzen Sie die Spirale (7) in den Fleischwolfkörper (8) ein.
2. Setzen Sie die Silikonkupplung (6) auf die Schneckenverbindung (siehe Abbildung).
3. Wählen Sie die Nudelform (43), die für die Verriegelung benötigt wird, setzen Sie sie in den Fleischbehälter ein und setzen Sie die Ringmutter (1) über die Hackplatte am Fleischwolfgehäuse (siehe Abbildung) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Aber ziehen Sie ihn nicht zu fest an.

3.



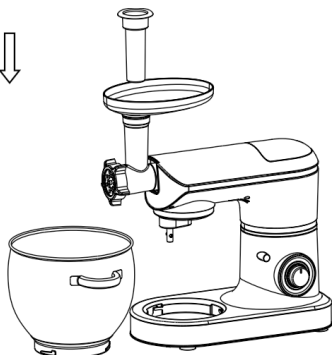
Neigen Sie die Fleischwolf-Baugruppe um 45° nach rechts, richten Sie sie an der Zubehörbuchse (12) aus und drehen Sie sie dann gegen den Uhrzeigersinn, bis sie senkrecht zur horizontalen Ebene steht.

4.



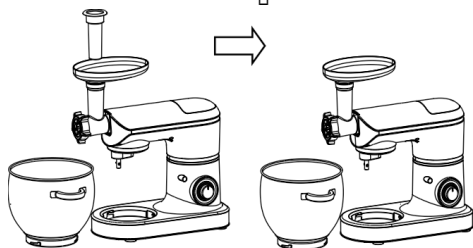
1. Setzen Sie die Fleischschale (9) so auf den Fleischwolfkörper (8) auf, dass der breite Teil über dem Motorgehäuse des Gerät befindet.
2. Stellen Sie die Rührschüssel (26) oder etwas Ähnliches unter die Öffnung des Fleischwolfkörpers.
3. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

5.



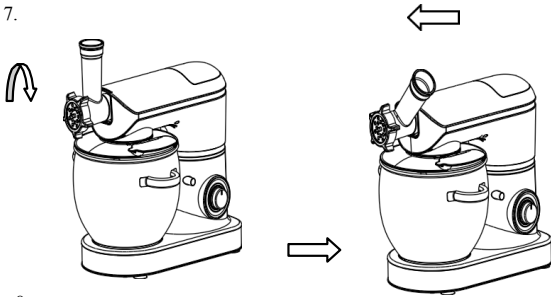
1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein. Drehen Sie den Drehzahlregler auf Stufe 12 (oder eine beliebige Geschwindigkeit).
3. Schneiden Sie Ihr Fleisch in kleinere Stücke, damit diese in den Einfüllschacht passen. Würfeln Sie es oder schneiden Sie es in ca. 1 cm breite Streifen. 2.5 cm schneiden.
4. Legen Sie die Stücke auf das Tablett (9).
5. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit den Geschwindigkeitstasten. Die empfohlenen Geschwindigkeiten sind in der Tabelle oben angegeben.
6. Die Fleischstücke werden durch den Einfüllschacht nach unten befördert. Drücken Sie sie vorsichtig mit dem Stampfer (10) nach unten. Drücken Sie nicht zu fest, da Sie sonst das Gerät beschädigen könnten.

6.



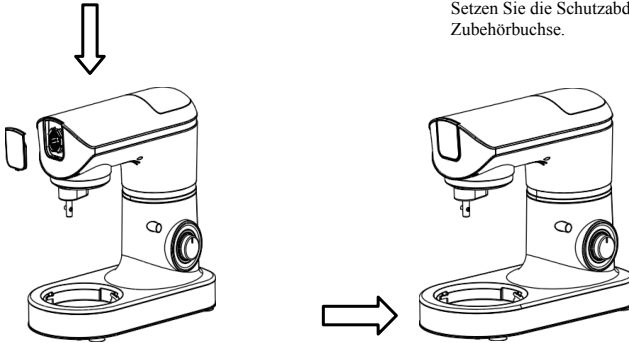
1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehknopf auf 0 stellen, wenn Sie mit dem Zerkleinern des Fleisches fertig sind. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln, das Gerät zerlegen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.
2. Entfernen Sie den Stopfer und die Fleischschale.

7.



Um den Fleischwolf abzunehmen, drehen Sie das Gehäuse so, auf den Kreis ausgerichtet ist, und nehmen Sie ihn dann ab.

8.



Setzen Sie die Schutzabdeckung wieder auf die Zubehörbuchse.

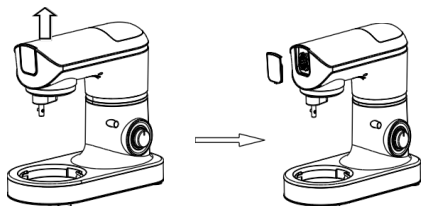
Sicherheitshinweise:

Entfernen Sie vor dem Zerkleinern des Fleisches immer Knochen, Knorpel, Sehnen und Schwarte. Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Zerkleinern vollständig aufgetaut werden.

Der Fleischwolf darf nur zum Zerkleinern von Fleisch verwendet werden. Vermeiden Sie das Zerkleinern von pastösen Lebensmitteln, z. B. Lebensmitteln, die Semmelbrösel enthalten, da dies das Gerät beschädigen könnte. Betreiben Sie den Fleischwolf niemals länger als 5 Minuten ununterbrochen. Ein zu langer Dauerbetrieb des Fleischwolfs ohne Pause kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen. Machen Sie nach 5 Minuten Betrieb eine Pause und warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

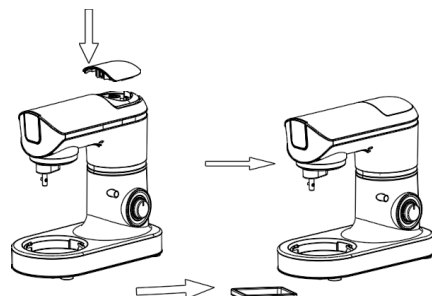
Gemüseschneider

1.



1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, und vergewissern Sie sich, dass es fest steht.

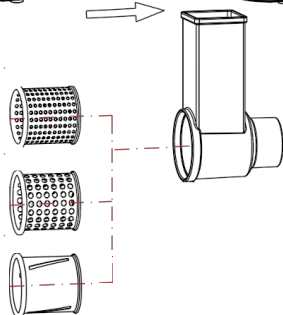
2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung



(11) auf der Zubehörbuchse (12) sitzt.

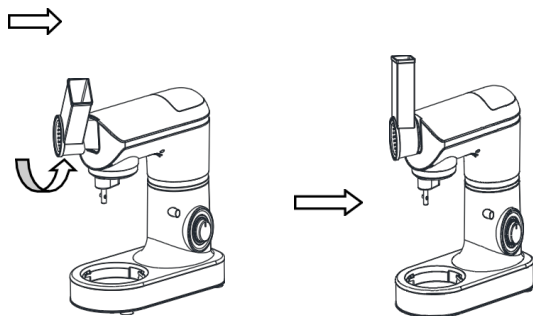
3. Setzen Sie die Schutzabdeckung (14) in den Schwenkarm (13) ein. (siehe Abbildung)

2.



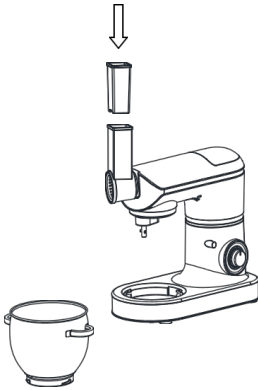
1. Wählen Sie die gewünschte feine Reibe (37), grobe Reibe (38) und Schneidereibe (39) aus und setzen Sie sie in den Gemüseschneider (41) ein

3.



Neigen Sie den Gemüseschneider (41) um 45° nach rechts, richten Sie ihn an der Zubehöralterung (12) aus und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis er senkrecht zur horizontalen Ebene steht.

5.



1. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.

2. Bereiten Sie die Zutaten im Voraus vor, damit sie in den Gemüseschneider (41) gegeben werden können.

3. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit den Geschwindigkeitstasten aus. Die empfohlenen Geschwindigkeiten sind in der Tabelle oben aufgeführt.

4. die Zutaten entlang in den Gemüseschneider geben und mit dem Stampfer (40) vorsichtig nach unten drücken. Nicht zu fest drücken, da sonst das Gerät beschädigt werden kann.

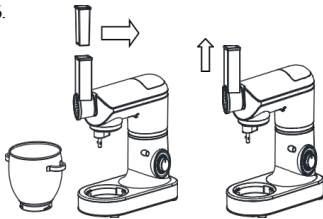
mit dem Stampfer (40) vorsichtig nach unten drücken. Nicht zu fest drücken, da sonst das Gerät beschädigt werden kann.

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehknopf auf 0 stellen, wenn die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist. Schalten Sie das Gerät am Schalter

aus und ziehen Sie den Stecker, bevor

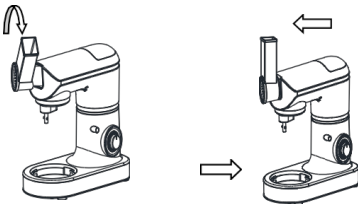
Sie das Zubehör austauschen, das Gerät auseinanderbauen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.

6.



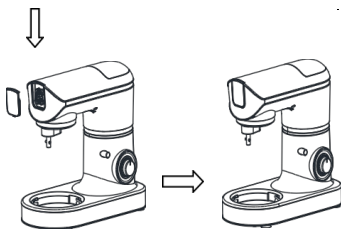
2. Schieber entfernen.

7.



Um den Gemüseschneider abzunehmen, drehen Sie den 45°-Winkel im Uhrzeigersinn und entfernen Sie ihn dann.

8.



Setzen Sie die Schutzabdeckung wieder auf die Zubehörbuchse.

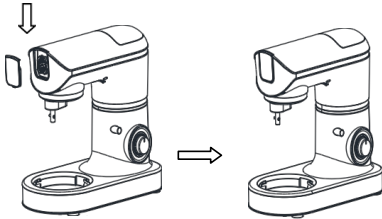
Sicherheitshinweise:

Lassen Sie den Gemüseschneider niemals länger als 5 Minuten ununterbrochen laufen.

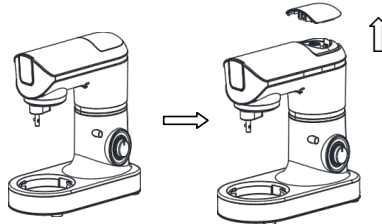
Ein zu langer Dauerbetrieb des Gemüseschneiders ohne Pause kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen. Machen Sie nach 5 Minuten Betrieb eine Pause und warten Sie mindestens 30 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Mixer

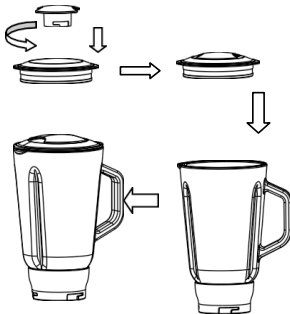
1.



1. Legen Sie den Motorteil auf eine ebene Fläche, z. B. eine Küchenarbeitsplatte, und stellen Sie sicher, dass sie fest steht.
2. Stellen Sie sicher, dass die Schutzabdeckung (11) auf der Zubehörbuchse (12) sitzt. 2. Entfernen Sie die Schutzabdeckung (14) des Mixers vom Schwenkarm (siehe Abbildung).

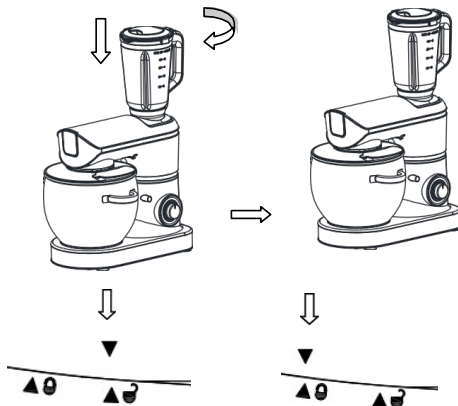


2.



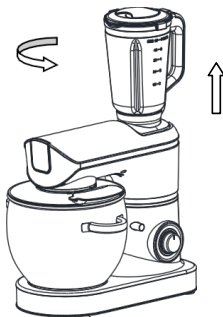
1. Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Behälter (31).
2. Setzen Sie den Mixerdeckel (30) auf den Behälter und stellen Sie sicher, dass er gut abgedichtet ist.
3. Setzen Sie die mittlere Kappe (29) in die Öffnung im Mixerdeckel ein.

3.



1. Setzen Sie den Behälter in das Motorgehäuse ein, sodass der Pfeil mit dem Kreis übereinstimmt. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, sodass der Pfeil mit dem Pfeil übereinstimmt.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
3. Drehen Sie den Drehzahlregler auf Stufe 12 (oder eine beliebige andere Drehzahl).
- 4 Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit den Geschwindigkeitstasten aus. Die empfohlenen Geschwindigkeiten sind in der Tabelle oben aufgeführt.

4.

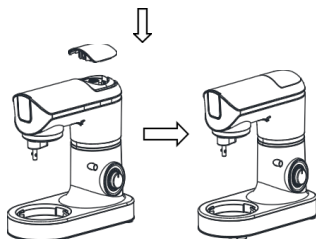


1. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch durch Drücken der OFF-Taste aus. Schalten Sie das Gerät am Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln, das Gerät auseinanderbauen oder wenn Sie es nicht benutzen.

2. Um den Behälter zu entfernen, drehen Sie ihn so, dass der Pfeil mit dem Kreis übereinstimmt, und nehmen Sie ihn dann ab.

3. Nehmen Sie den Deckel des Mixers ab, damit Sie die verarbeiteten Lebensmittel herausnehmen können. Setzen Sie die Schutzabdeckung des Mixers wieder auf den Schwenkarm.

5.



Sicherheitshinweise:

1. Um beim Pürieren fester Zutaten die besten Ergebnisse zu erzielen, geben Sie kleine Portionen nacheinander in den Behälter, anstatt eine große Menge auf einmal hineinzugeben.
2. Wenn Sie feste Zutaten verarbeiten, schneiden Sie diese zunächst in kleine Stücke (2–3 cm).
3. Beginnen Sie beim Mixen fester Zutaten zunächst mit einer kleinen Menge Flüssigkeit. Geben Sie nach und nach mehr Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel hinzu.
4. Legen Sie während des Betriebs des Geräts immer Ihre Hand auf den Mixer.
5. Zum Rühren fester oder sehr dickflüssiger Zutaten empfehlen wir, den Mixer im Impulsmodus zu verwenden, um ein Blockieren der Klingen zu verhindern.

6. Hinweis: Betreiben Sie den Motor maximal 1 Minute lang, um eine Überhitzung und daraus resultierende Schäden zu vermeiden.

7. Es wird empfohlen, das Gerät vor dem ersten Gebrauch zu reinigen.

8. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Flüssigkeitsablagerungen zu vermeiden.

REINIGUNG Bei der Reinigung des Geräts sollten Sie folgende Punkte beachten:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Tauchen Sie den Motorbereich des Geräts nicht in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Reinigen Sie den Motorbereich, indem Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann etwas Reinigungsmittel hinzugefügt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Außenflächen des Geräts beschädigen können.
- Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Zubehörteile separat. Der Körper des Fleischwolfs und andere Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, während des Gebrauchs und der Reinigung nicht mit den Klingen oder scharfen Teilen in Berührung zu kommen.
- **WICHTIG!** Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen, bevor Sie es wieder verwenden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.
- Wir empfehlen, die Fleischsiebe nach der Reinigung mit Pflanzenöl zu schmieren und sie in fettgedichtetem Papier aufzubewahren, um das Risiko von Rost und Verfärbungen zu minimieren.
- Nach dem Waschen und Trocknen legen Sie den Aufsatz sofort zur Aufbewahrung in die Schutzhülle.
- Die Mixermesser, die Mühle und die Aluminiumteile sind nicht spülmaschinenfest.



ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN

Dieses Symbol auf den Produkten oder den Begleitdokumenten weist darauf hin, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem allgemeinen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Zur ordnungsgemäßen Entsorgung, Verwertung und Wiederverwertung geben Sie diese an den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab. Alternativ können Sie Ihre Produkte in einigen Ländern der Europäischen Union oder anderen europäischen Ländern beim Kauf eines gleichwertigen neuen Produkts an Ihren örtlichen Händler zurückgeben. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie zur Schonung wertvoller natürlicher Ressourcen bei und helfen, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden könnten.

Mixer-Volumen: 1,5 l

Kapazität der Rührschüssel: 1800 g Mehl+ , 1080 ml Wasser

Leistung

AC 220-240 V, 50Hz, 1500W, max 2300W

Importeur: IPRICE RECARE s.r.o., Rybníky IV 326

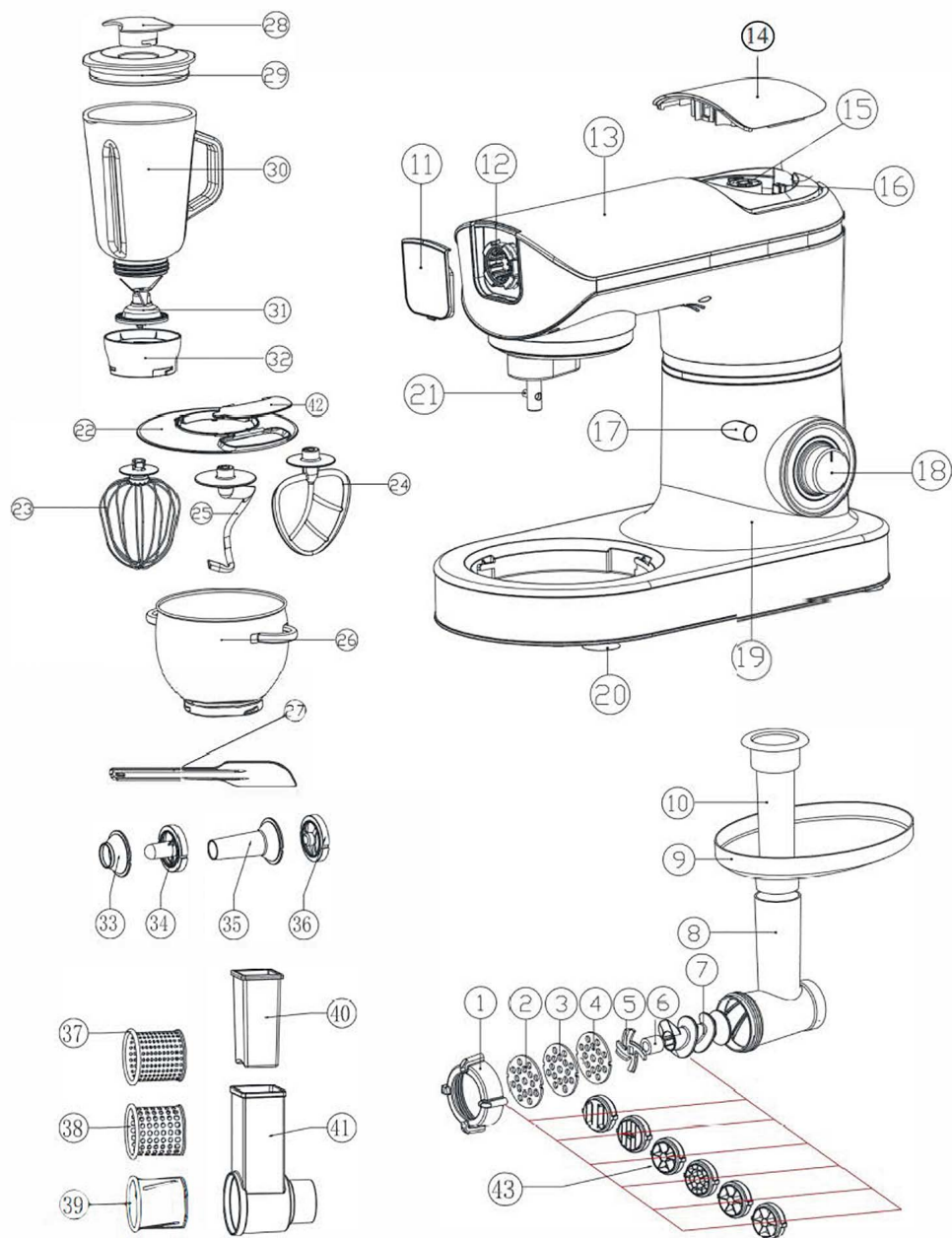
760 01 Zlín, Tschechien

bestberg@bestberg.eu

Made in China



EN



Components

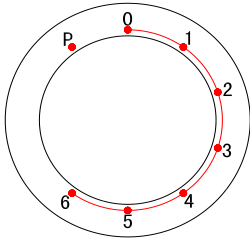
1.	Ring nut	2.	Fine mincing disk
3.	Medium mincing disk	4.	Coarse mincing disk
5.	Cutter	6.	Silicon coupling
7.	Scroll	8.	Meat grinder body
9.	Meat tray	10.	Tamper
11.	Protective cover	12.	Accessory socket
13.	Swivel arm	14.	Blender protective cover
15.	Upper coupler	16.	Safe micro-switch
17.	Release button	18.	Speed control knob
19.	Motor house	20.	Foot pad
21.	Motor spindle	22.	Bowl cover
23.	Whisk	24.	Flat beater
25.	Kneading hook	26.	Mixing bowl
27.	Spatula	28.	Middle cap
29.	Blender lid	30.	Jar
31.	Cutting blade	32.	Cup base
33.	Meatball canister	34.	Meat spreader
35.	Sausage canister	36.	Dough spreader
37.	Fine grater	38.	Coarse grater
39.	Slicing grater	40.	Tamper
41.	Vegetable cutter	42.	splash guard
43.	pasta maker		

Important safety precaution:

When using electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assembly the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- For household use only. Not intended for commercial use.

Control panel speed setting



0 -----Stop

Setting 1-6-----Operating speed

Setting 1-----Minimum speed—slow

Setting 6-----Maximum speed—fast

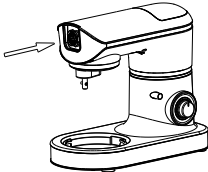
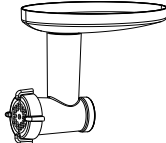
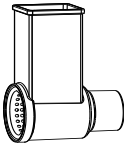
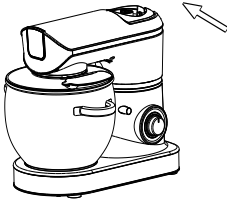
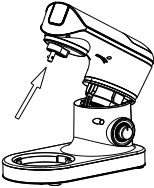
Setting P----- Highest speed

Setting Speed

Accessories	Picture	Speed	Time	Capacity
Kneading Hook		1-2	30sec at speed 1 and 3-5min at speed 2	1800 g flour and 1080 ml water
Flat beater		2-4	5-7min	
Whisk		5-6	7min	At least egg white of 3 eggs No more than 24eggs
Meat grinder		5-6	5min	
Vegetable cutter		5-6	5min	
Blender		5-6, P	1min	1.5L max

Operating positions

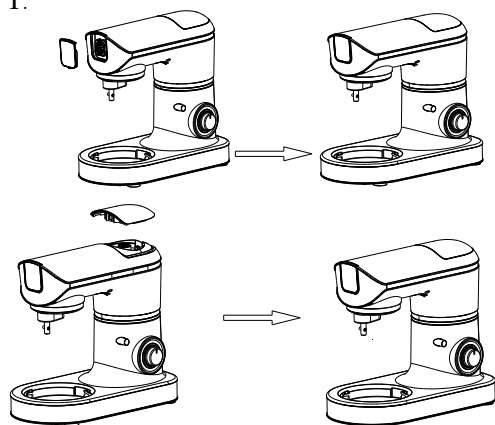
Warning! Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

Item	Position	Accessory		
1.				
2.				
3.				
4.		Set up Kneading Hook,Mixing Hook, Whisk,according to your desire.		

Risk of injury from the rotating tools!
While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.
Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged. When switch off, the drive continues running briefly.

How to use Kneading Hook ,Flat beater ,Whisk

1.

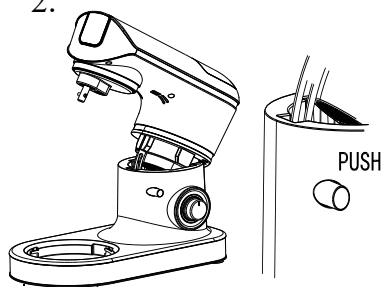


1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.

2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12)

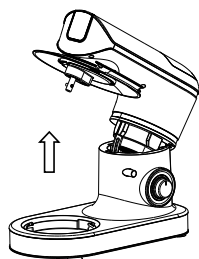
3. Place the blender protective cover (14) into the upper coupler of swivel arm (15). (see illustration)

2.



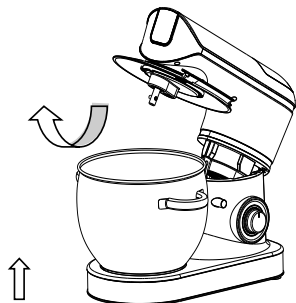
Turn the arm release button (17) clockwise. at the same time lift the swivel arm (13) with hand so that it locks into place with a click. The swivel arm tilts up.

3.



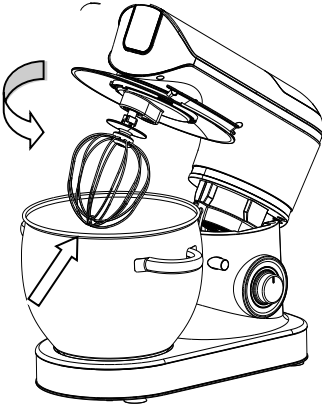
Fit the bowl cover (22) onto the swivel arm (13) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.

4.



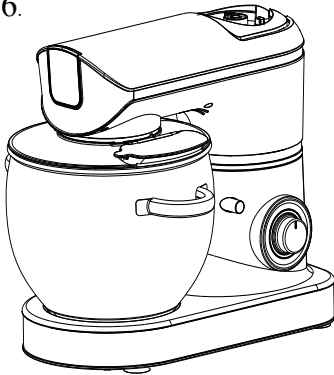
1. Place the food into the mixing bowl (26).
2. Fit the mixing bowl in the recess on the motor house (19).
3. Turn the mixing bowl slightly clockwise, so it locks into position.

5.



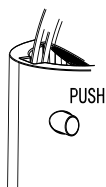
1. Put the splash guard to swivel arm, as shown picture. and ensure it fix well.
2. Fit the required accessory (24 with 23, 22 or 25) onto the motor spindle (21) on the underside of the swivel arm (13).
3. A. The kneading hook (25) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.
B. The flat beater (24) is used to mix lighter types of dough.
C. The whisk (23) is used for whisking cream, egg whites, etc.
4. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.

6.

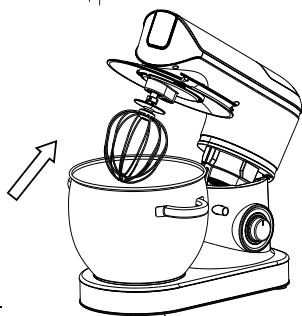


1. Lower the swivel arm so that it locks into place with a click. The lid (22) must fit tightly with the mixing bowl (26), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.
2. Plug the power cord into main power outlet and switch it ON. Turn Speed control knob to speed 2 (or any speed setting)
3. Select the speed you want using . Speed button 1 is the slowest and speed button 12 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.
4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.

7.



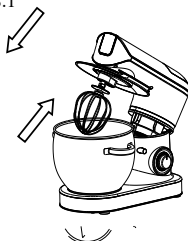
1. Switch off the appliance by pressing the OFF button when you have finished mixing. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
2. Turn the swivel arm release button



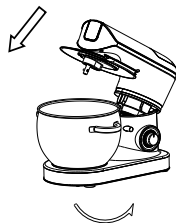
(17) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click, The swivel arm(13) tilts up.

8.

8.1



8.2



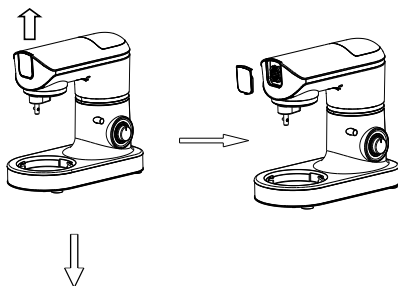
1. Detach the accessory by turning it clockwise.
2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.

IMPORTANT!

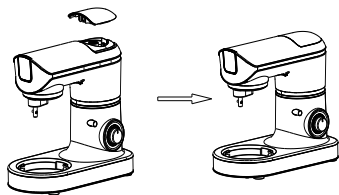
The temperature of water which will be added into dough at 40 ± 5 °C degree when preparing for dough is on progress.

Meat Grinder

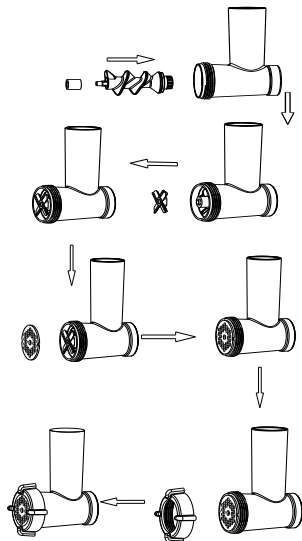
1.



1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the Accessory socket (12)
3. Place the blender protective cover (14) into the swivel arm(13).(see illustration)

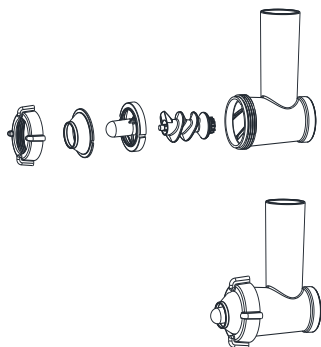


2. 2.1



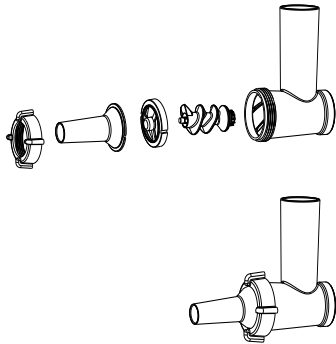
1. Fit the scroll(7) into the meat grinder body(8).
2. Fit the silicon coupling (6) onto the scroll connection (see illustration).
3. Fit the cutter(5) onto the scroll connection (see illustration). The sharp edges of the cutter should point towards the mincing disk.
4. Fit one of the three mincing disk(2,3,4) on top of the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so that two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk for the required consistency. You can choose fine, medium and coarse.
5. Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disk securely in place. But do not over tighten.

2.2



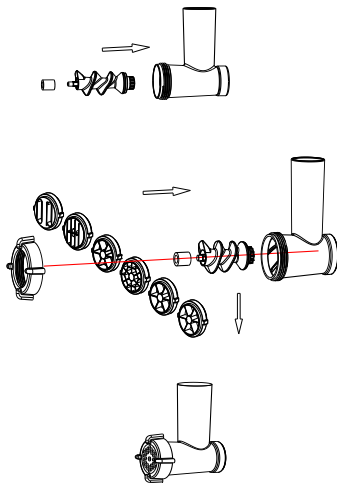
1. Fit the scroll(7) in the meat grinder body(8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.
2. Fit the meat spreader(34) and the meatball canister(33) onto the scroll connection (see illustration). Turn it, so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.
3. Fit the ring nut (1) over the meatball canister on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the meatball canister securely in place. But do not over tighten.

2.3



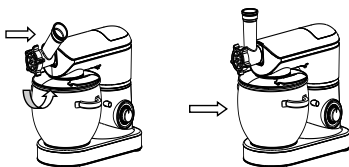
1. Fit the scroll(7) in the meat grinder body(8) with the thin metal connection outwards, and press firmly into place.
2. Fit the dough spreader(36) and the sausage canister (35) onto the scroll connection (see illustration). Turn it so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.
3. Fit the ring nut (1) over the round meat holder on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the sausage canister securely in place. But do not over tighten.

2.4



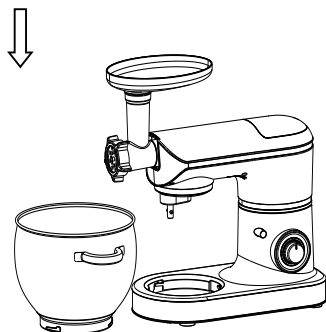
1. Fit the scroll(7) into the meat grinder body(8).
2. Fit the silicon coupling (6) onto the scroll connection (see illustration).
3. Choose the noodle mold (43), needed by the lock, put into the meat bucket, Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration) ,and spin clockwise. But do not over tighten.

3.



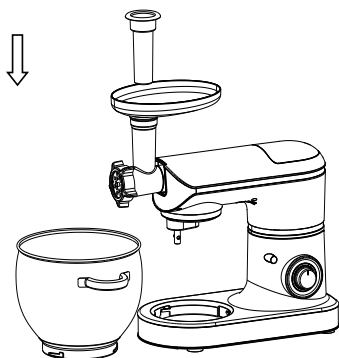
Tilt the meat grinder assembly 45° to the right, align it with accessory socket (12), then turn it counterclockwise until it is perpendicular to the horizontal plane.

4.



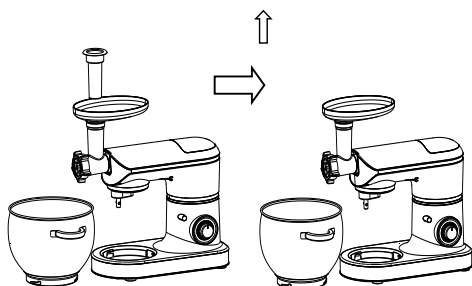
1. Fit the meat tray (9) onto the meat grinder body(8) so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance.
2. Place the mixing bowl(26) or similar under the meat grinder body opening.
3. The appliance is now ready for use.

5.



1. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob to speed 12 (or any speed setting).
3. Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm.
4. Put the pieces onto the tray(9).
5. Select the speed you want using the speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.
6. The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (10). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.

6.



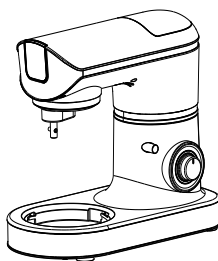
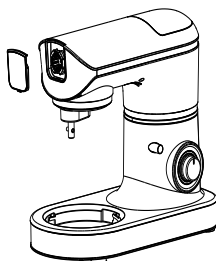
1. Switch off the appliance by turn knob to O when you have finished grinding the meat. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
2. Remove pusher and meat tray.

7.



To detach the meat grinder, turn the body so the arrow is aligned with the circle and then remove.

8.



Fit the protective cover over the accessory socket again.

Safety instructions:

Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat.

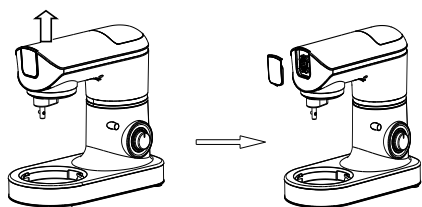
Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.

The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance.

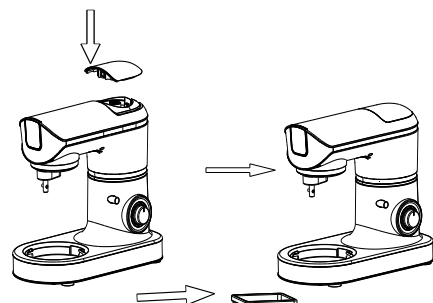
Never run the meat grinder continuously for more than 5 minutes. Running the meat grinder continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 5 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

Vegetable cutter

1.

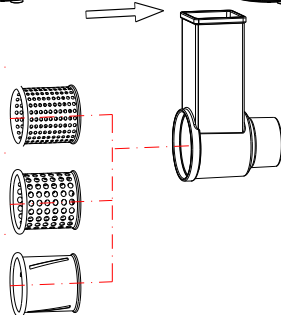


1. Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
2. Ensure that the protective cover



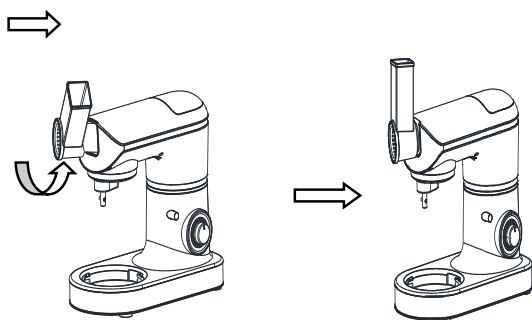
- (11) is fitted to the Accessory socket (12)
3. Place the blender protective cover (14) into the swivel arm (13). (see illustration)

2.



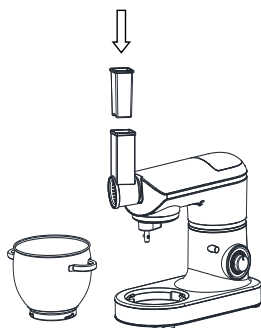
1. Select the required wire fine grater (37), coarse grater (38) and slicing grater (39) and put them into the vegetable cutter (41)

3.

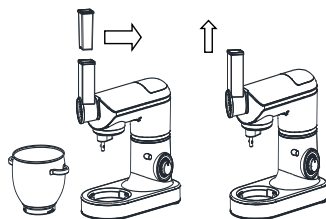


- Tilt the vegetable cutter (41) 45° to the right, align it with accessory socket (12), then turn it counterclockwise until it is perpendicular to the horizontal plane.

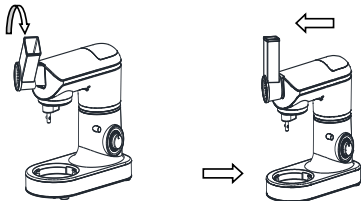
5.



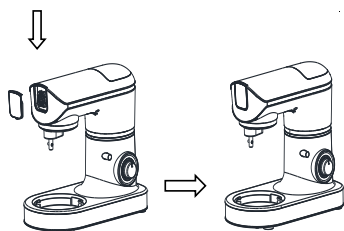
6.



7.



8.



1. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.

2. Treat the ingredients in advance, so that the ingredients can be put into the vegetable cutter (41)

3. Select the speed you want using the speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.

4. Place the ingredients along the vegetable cutter pipe, Push down carefully with the tamper (40). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.

1. Switch off the appliance by turn knob to O when the food handling is complete, Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.

2. Remove pusher.

To detach the vegetable cutter, turn the 45° angle clockwise and then remove.

Fit the protective cover over the accessory socket again.

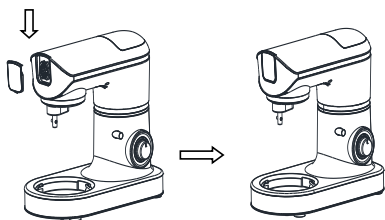
Safety instructions:

Never run the vegetable cutter continuously for more than 5 minutes.

Running the vegetable cutter continuously for too long without a break may reduce the life span of the appliance. After having used the appliance for 5 minutes, take a break and wait at least 30 minutes before using it again.

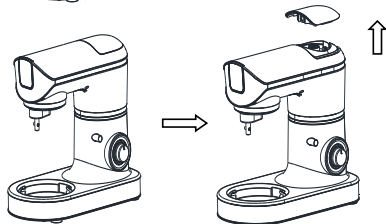
Blender

1.



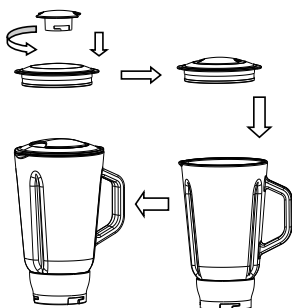
1. Place the motor section on a flat surface, e.g. a kitchen counter, and make sure it is standing firmly.
2. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the accessory socket (12). 2. Remove the blender protective cover(14) from the swivel arm(see illustration).

2.

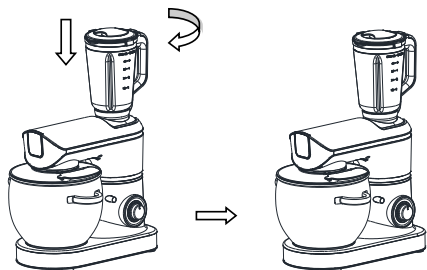


1. Place the foodstuff you wish to process into the jar(31).
2. Put the blender lid(30) into the jar and ensure it cover well.
3. Place the middle cap(29) into the hole in the blender lid.

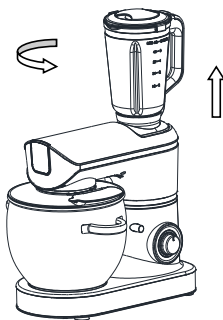
3.



1. Place the jar assembly in the motor house, so that the arrow is aligned with the circle. Turn it clockwise, so the arrow is aligned with the arrow.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON.
3. Turn Speed control knob to speed 12 (or any speed setting) .
- 4 Select the speed you want using the speed buttons. Recommended speeds are shown in the table above.



4.

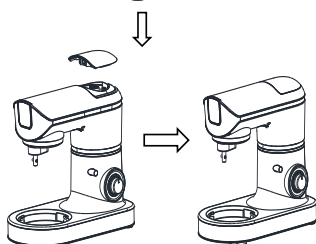


1. Switch off the appliance by pressing the OFF button after use. Switch off the appliance at the switch and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.

2. To detach the jar assembly, turn the jar so the arrow is aligned with the circle and then remove.

3. Remove blender lid then you may put processed food out. Fit the blender protective cover to the swivel arm again.

5.



Safety instructions:

1. To achieve the best results when pureeing solid ingredients, place small portions into the jar one by one instead of placing a large quantity all at once.
2. If you are processing solid ingredients, cut them into small pieces (2-3cm) first.
3. When mixing solid ingredients start off first with a small amount of liquid. Gradually add more and more liquid through the opening in the lid.
4. Always place your hand on top of the blender when you are operating the device.
5. For stirring solid or very thick liquid ingredients we recommend that you use the blender in impulse mode to prevent the blades from becoming stuck.
6. NB: Operate the motor for a maximum of 1 minutes to prevent overheating or consequent damage.
7. It is advisable to wash appliance before using it for the first time.
8. Clean the appliance after each use, thereby avoiding liquid incrustations.

CLEANING When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately. The meat grinder body and other parts can be cleaned in warm soapy water.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the meat screens with vegetable oil after cleaning, and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.
- The mixer blades, grinder and aluminum parts are not dishwasher safe.



DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

This symbol on the products or on the accompanying documents indicates that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. For correct disposal, recovery and recycling, hand them over to designated collection points. Alternatively, in some European Union countries or other European countries, you can return your products to your local retailer when purchasing an equivalent new product. By disposing of this product correctly, you will help to conserve valuable natural resources and help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling.

Mixer volume: 1.5L

Mixing bowl capacity: 1800g flour + 1080ml waterPower

AC 220-240V 50Hz 1500W / 2300W max

Importer: IPRICE RECARÉ s.r.o.

Rybníky IV 326

760 01 Zlín

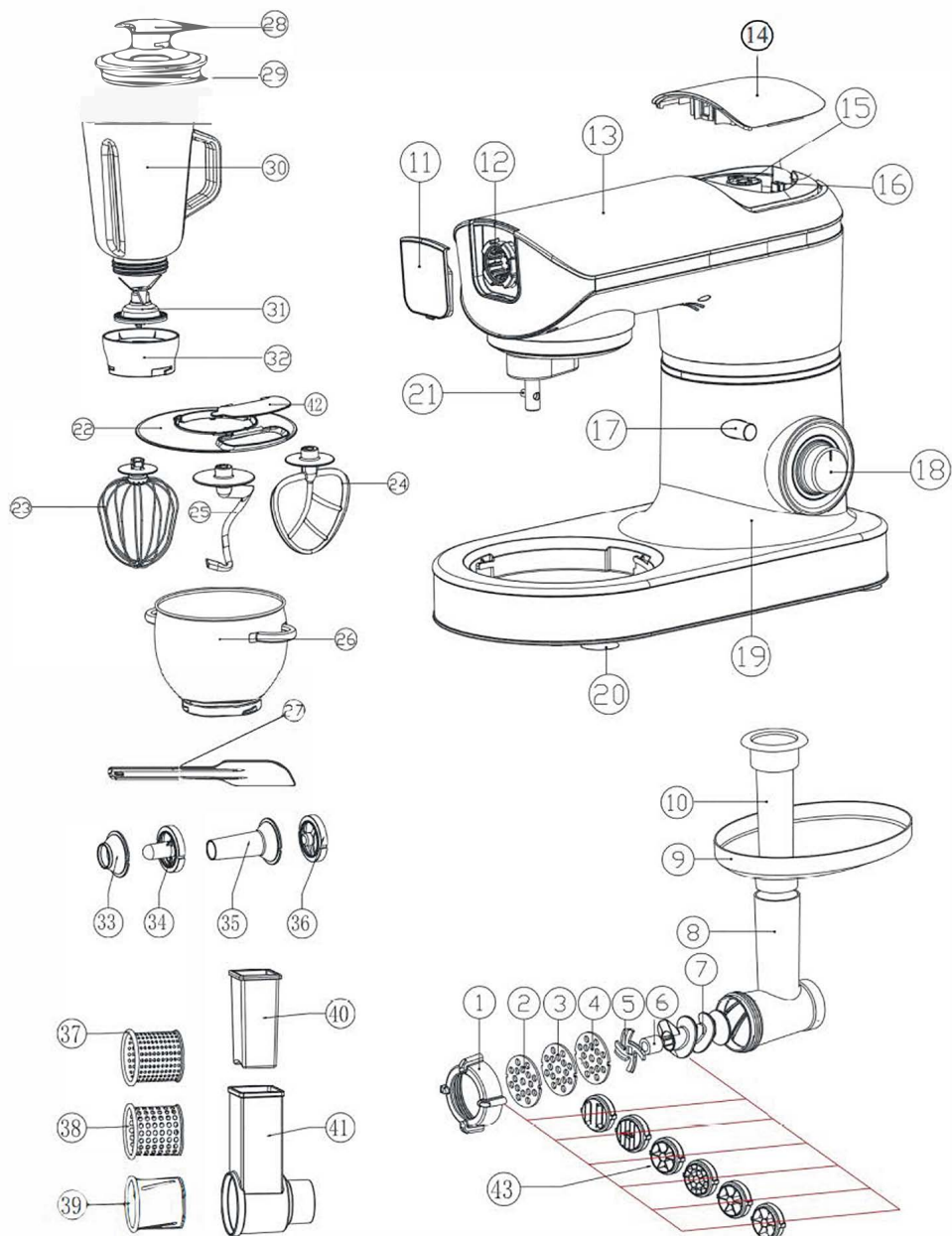
Czechia

bestberg@bestberg.eu

Made in China



CZ



Součásti

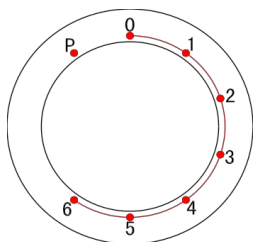
1.	Matice	2.	Disk pro jemné mletí
3.	Střední mlecí disk	4.	Disk na hrubé mletí
5.	Nože -řezačka	6.	Silikonová spojka
7.	Mlecí šnek	8.	Tělo mlýnku na maso
9.	Miska na maso	10.	Pěchovadlo
11.	Ochranný kryt	12.	Příruba pro příslušenství
13.	Výklopné rameno	14.	Ochranný kryt mixéru
15.	Horní spojka	16.	Bezpečnostní mikropínač
17.	Uvolňovací tlačítko	18.	Ovládací knoflík rychlosti
19.	Motorový kryt	20.	Podložka pro nohu
21.	Hřídel motoru	22.	Kryt misky
23.	Metla	24.	Plochý šlehač
25.	Hák na hnětení	26.	Mísa na míchání
27.	Špachtle	28.	Střední víčko
29.	Víko mixéru	30.	Nádoba
31.	Mixovací nůž	32.	Základna mixeru
33.	Nástavec na masové kuličky	34.	Rozmetadlo masa
35.	Nástavec na klobásy	36.	Rozmetadlo těsta
37.	Jemné struhadlo	38.	Hrubý struhadlo
39.	Struhadlo na krájení plátků	40.	Pěchovadlo
41.	Kráječ	42.	Ochrana proti stříkající vodě
43.	Nástavec na těstoviny		

Důležité bezpečnostní opatření:

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Přečtěte si všechny pokyny.
- Aby se zabránilo riziku úrazu elektrickým proudem, nekládejte kabel ani zástrčku spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný pečlivý dohled.
- Při nepoužívání, při výměně příslušenství a před čištěním odpojte zařízení od elektrické sítě.
- Vyhněte se kontaktu s pohyblivými částmi.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Nepoužívejte venku.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu.
- Při zpracování potravin držte ruce a nástroje mimo dosah pohyblivých nožů nebo kotoučů, abyste snížili riziko vážného zranění osob nebo poškození kuchyňského robota.
- Nože jsou ostré, zacházejte s nimi opatrně.
- Aby se snížilo riziko poranění, nikdy neumísťujte řezné nože nebo kotouče na základnu.
- Před použitím přístroje se ujistěte, že je bezpečně zajištěn.
- Nikdy nekládejte potraviny rukou, vždy používejte pěchovač potravin.
- Nepokoušejte se obejít bezpečnostní mechanismus víka.
- Mixér vždy používejte s nasazeným víkem.
- Při mixování nekapalných surovin odstraňte střední část dvoudílného víčka.
- Před výměnou nástavce vypněte přístroj.
- Používejte výrobek a montujte příslušenství pouze podle pokynů v uživatelské příručce.
- Před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k částem, které se při používání pohybují, vypněte zařízení.
- Tento přístroj není určen k použití dětmi nebo jinými osobami bez pomoci nebo dohledu, pokud jim jejich fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti brání v bezpečném používání.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se zařízením nehrají. Tento přístroj nesmí používat děti. Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pokud rozumějí souvisejícím rizikům.
Vždy odpojte spotřebič od napájení, pokud je ponechán bez dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Výrobek je určen pro domácí použití! Nelze jej využívat ke komerčním účelům.

Nastavení rychlosti na ovládacím panelu



0-----Zastavení
 Nastavení 1-6 ---Provozní rychlost
 Nastavení 1 -Minimální rychlost – pomalá
 Nastavení 6 -Maximální rychlost – rychlá
 Nastavení P -Nejvyšší rychlost

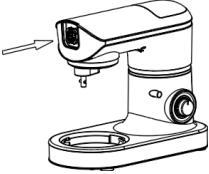
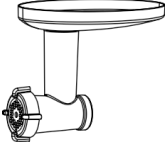
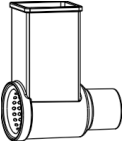
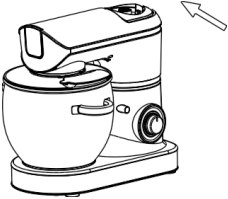
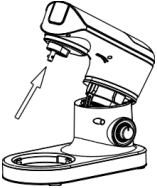
Nastavení rychlosti

Príslušenství	Obrázek	Rychlost	Čas	Kapacita
Hnětání Háček		1-2	30 sekund na rychlost 1 a 3–5 minut na rychlost 2	1800 g mouky a 1080 ml vody
Plochý šlehač		2-4	5–7 minut	
Metla		5-6	7 min	Minimálně bílky ze 3 vajíček Ne více než 24 vajec
Mlýnek na maso		5-6	5 min	
Zeleninová a kráječ		5-6	5 min	
Mixér		5-6, P	1 min	1,5 l max.

Provozní polohy

Varování!

Přístroj používejte pouze tehdy, když je příslušenství/nástroj připevněn podle této tabulky a je v provozní poloze.

Položka	Poloha	Příslušenství		
1.				
2.				
3.				
4.		Nastavte hnětací hák, míchací hák, metlu podle svých potřeb.		

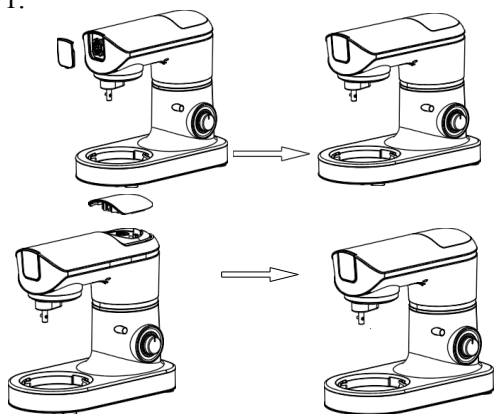
Nebezpečí poranění rotujícími nástroji!

Během provozu přístroje nedávejte prsty do mísy.

Nástroje vyměňujte až po zastavení přístroje a odpojení od elektrické sítě. Po vypnutí se pohon ještě krátce otáčí.

Jak používat hnětací hák, plochý šlehač, metlu

1.

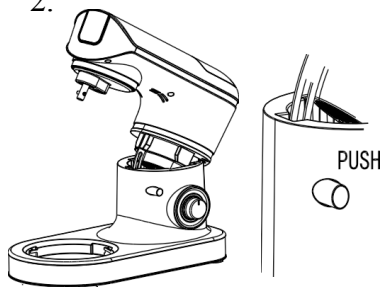


1. Přístroj postavte na rovnou plochu, např. kuchyňskou linku, a ujistěte se, že stojí pevně.

2. Ujistěte se, že je ochranný kryt (11) nasazen na přídatnou zásuvku (12).

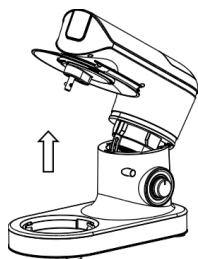
3. Umístěte ochranný kryt mixéru (14) do horní spojky otočného ramene (15). (viz obrázek)

2.



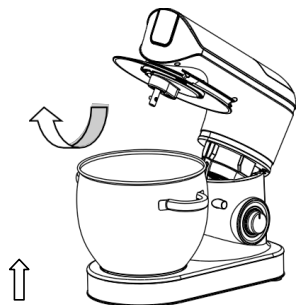
Otočte rameno uvolněte tlačítko (17) ve směru hodinových ručiček. Současně zvedněte otočné rameno (13) rukou, aby zapadlo na místo s cvaknutím. Otočné rameno se nakloní nahoru.

3.



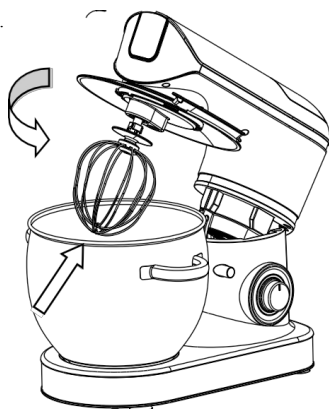
Nasaďte kryt mísy (22) na otočné rameno (13) a lehce jej otočte ve směru hodinových ručiček, aby bezpečně zapadl na místo.

4.



1. Vložte potraviny mísicí mísy (26).
2. Umístěte mísicí nádobu do vybrání na krytu motoru (19).
3. Mísicí misku lehce otočte ve směru hodinových ručiček, aby zapadla na místo.

5.

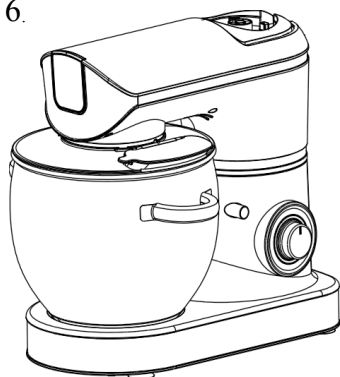


1. Nasad'te ochranný kryt na výklopné rameno rameno, jak je znázorněno na obrázku. Ujistěte se, že je dobře upevněna.
2. Nasadit požadované příslušenství (24 s 23, 22 nebo 25) na hřídel motoru (21) na spodní straně otočného ramene (13).
3. A. Hnětací hák (25) se používá pro těžké těsto, mleté maso nebo jiné náročné hnětací práce.

- B. Plochý šlehač (24) se používá k míchání lehčích druhů těsta.
- C. Metla (23) se používá k šlehání smetany, bílků atd.

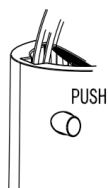
4. Otočte nástavec tak, aby kolíky na hřidelu byly zarovnané s prohlubněmi na horním okraji nástavce. Přitlačte nástavec proti otočnému ramenu a současně jej otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud se kolíky nezachytí a nástavec se nezajistí na svém místě. Nástavec nesmí být volný a nesmí být možné jej vytáhnout.

6.



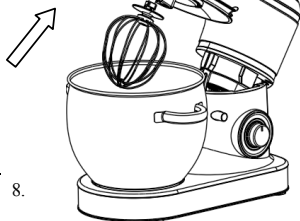
1. Spust'te otočné rameno dolů, aby zapadlo na místo s cvaknutím. Víko (22) musí těsně přiléhat k mísicí nádobě (26), jinak není správně nasazeno. Přístroj je nyní připraven k použití.
2. Zapojte napájecí kabel do hlavní zásuvky a zapněte jej. Otočte knoflíkem pro nastavení rychlosti na rychlost 2 (nebo jakékoli jiné nastavení rychlosti).
3. Pomocí tlačítka vyberte požadovanou rychlost. Tlačítko 1 je nejpomalejší a tlačítko 6 nejrychlejší. Doporučené rychlosti, časy a kapacity jsou uvedeny v tabulce výše.
4. Pokud potřebujete seškrábat vnitřek mísicí nádoby, počkejte, až se příslušenství zcela zastaví. Použijte špachtli, nikdy prsty.

7.



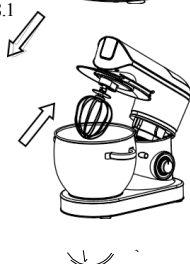
1. Po dokončení míchání vypněte přístroj stisknutím tlačítka OFF. Vypněte přístroj na vypínači a odpojte jej ze zásuvky před výměnou příslušenství, rozebráním přístroje nebo když jej nepoužíváte.
2. Otočte uvolňovacím tlačítkem otočného ramene

(17) ve směru hodinových ručiček. Současně zvedněte otočné rameno rukou tak, aby zapadlo na místo s cvaknutím. Otočné rameno (13) se nakloní nahoru.



8.

8.1



8.2



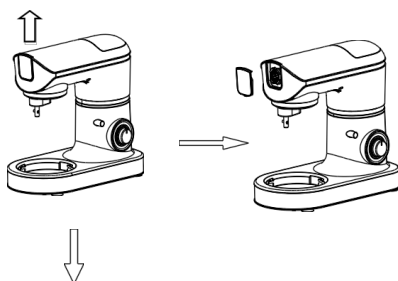
1. Odpojte příslušenství otočením ve směru hodinových ručiček.
2. Odstraňte mísu s připraveným jídlem proti směru hodinových ručiček.

POZNÁMKA

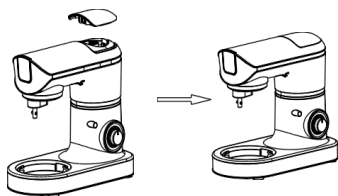
Teplota vody, která se přidává do těsta, by měla být 40 +/- 5 °C

Mlýnek na maso

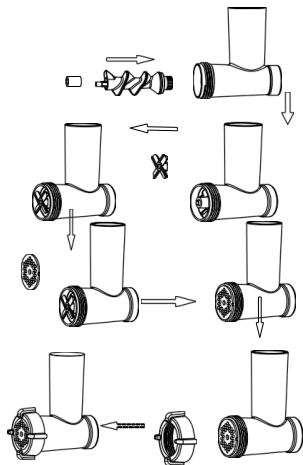
1.



1. Přístroj umístěte na rovný povrch, např. kuchyňskou linku, a ujistěte se, že stojí pevně.
2. Zajistěte, aby byl ochranný kryt (11) je nasazen na zásuvku pro příslušenství (12)
3. Umístěte ochranný kryt mixéru (14) na otočné rameno (13). (viz obrázek)

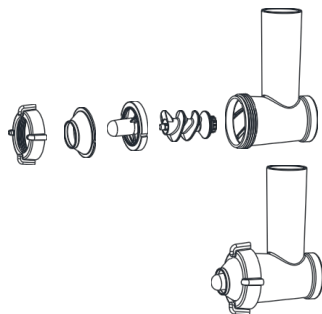


2. 2.1



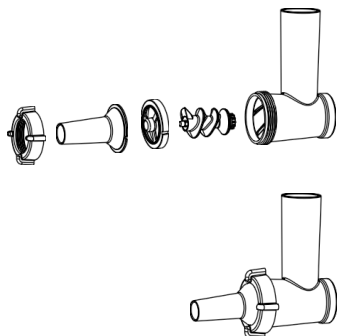
1. Nasadíte na spirálový nástavec (7) do těla mlýnku na maso (8).
2. Nasuňte silikonovou spojku (6) na spojovací šroub (viz obrázek).
3. Namontujte řezačku (5) na spoj šneku (viz obrázek). Ostré hrany řezačky by měly směřovat k mlecí desce.
4. Nasadit jeden ze tří mlecích kotoučů (2, 3, 4) na horní část řezačky (viz obrázek). Otočit mlecí kotouč tak, aby dvě zářezy byly zarovnané s čepem na těle mlýnku na maso. Vybrat mlecí kotouč pro požadovanou konzistenci. Lze zvolit jemný, střední a hrubý.
5. Nasadit prstencovou matici (1) přes mlecí kotouč na tělo mlýnku na maso (viz obrázek). Otočte ve směru hodinových ručiček, aby se zajistila. Prstencová matice musí pevně držet mlecí kotouč na místě. Neutahujte však příliš.

2.2



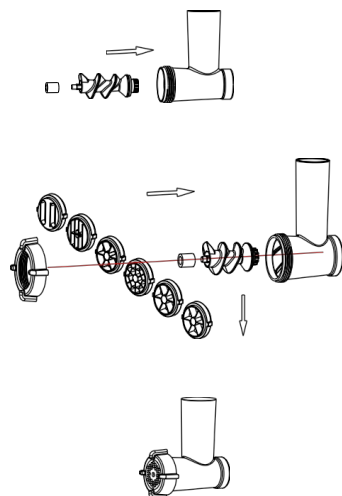
1. Nasadíte šroub (7) do těla mlýnku na maso (8) s tenkým kovovým spojem směrem ven a pevně jej zatlačte na místo.
2. Nasadíte rozmetadlo masa (34) a nádobu na masové kuličky (33) na spirálové spojení (viz obrázek). Otočte jej tak, aby dvě prohlubně byly zarovnané s kolíky na těle mlýnku na maso.
3. Nasuňte kroužkovou matici (1) přes nádobu na masové kuličky na tělo mlýnku na maso (viz obrázek). Otočte ve směru hodinových ručiček, aby se zajistila. Prstencová matice musí nádobu na masové kuličky pevně držet na místě. Neutahujte ji však příliš.

2.3



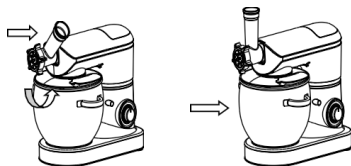
1. Nasadíte šnek (7) do těla mlýnku na maso (8) tak, aby tenké kovové spojení směřovalo ven, a pevně jej zatlačíte na místo.
2. Nasadíte rozmetač těsta (36) a nádobu na klobásy (35) na spojovací šroub (viz obrázek). Otočte jej tak, aby dvě zářezy byly vyrovnány s kolíky na těle mlýnku na maso.
3. Nasuňte kroužkovou matici (1) na kulatý držák masa na těle mlýnku na maso (viz obrázek). Otočte ve směru hodinových ručiček, aby se zajistila. Kroužková matice musí pevně držet nádobu na klobásy na místě. Ale neutahujte ji příliš.

2.4



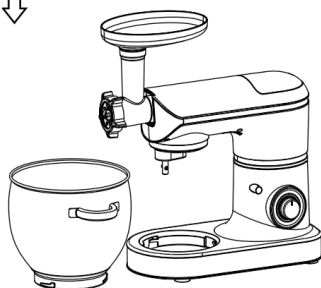
1. Nasuňte šroub (7) do těla mlýnku na maso (8).
2. Nasuňte silikonovou spojku (6) na spojovací šroub (viz obrázek).
3. Vyberte formu na nudle (43) potřebnou pro uzávěr, vložte ji do nádoby na maso, nasadíte prstencovou matici (1) na mlecí kotouč na těle mlýnku na maso (viz obrázek) a otáčejte ve směru hodinových ručiček. Neutahujte však příliš.

3.



Nakloňte sestavu mlýnku na maso o 45° doprava, vyrovnejte ji s přídatným hrdlem (12) a poté ji otáčejte proti směru hodinových ručiček, dokud nebude kolmá k horizontální rovině.

4.

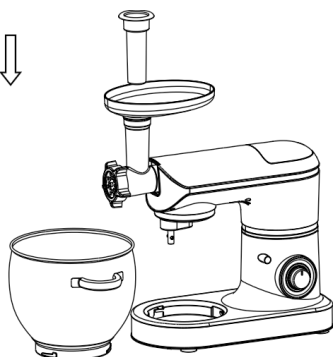


1. Nasadíte podnos na maso (9) na tělo mlýnku na maso (8) tak tak, aby široká část byla umístěna nad motorovou skříní

2. Umístíte mísu (26) nebo podobnou nádobu pod otvor mlýnku na maso.

3. Přístroj je nyní připraven k použití.

5.



1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a zapněte jej.

2. Zapojte napájecí kabel do hlavní zásuvky a zapněte jej.

Otočte knoflík pro nastavení rychlosti na rychlost 12 (nebo libovolné nastavení rychlosti).

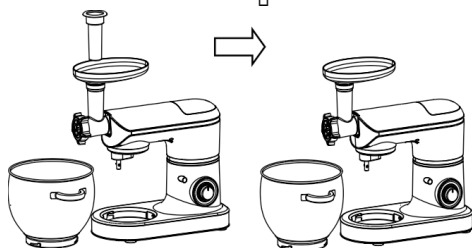
3. Maso nakrájejte na menší kousky, aby se vešly do plnicí trubice. Nakrájejte na kostky nebo proužky o šířce přibližně 2.5 cm.

4. Kousky vložte na podnos (9).

5. Pomocí tlačítek rychlosti vyberte požadovanou rychlost. Doporučené rychlosti jsou uvedeny v tabulce výše.

6. Kousky masa putují dolů plnicí trubicí. Opatrně je zatlačte pěchovadlem (10). Netlačte příliš silně, jinak byste mohli přístroj poškodit.

6.

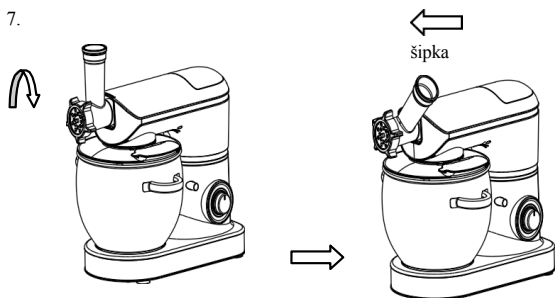


1. Po dokončení mletí masa vypněte přístroj otočením knoflíku do polohy O. Před výměnou příslušenství, před rozebráním přístroje nebo když přístroj nepoužíváte, vypněte

přístroj vypínačem a odpojte jej ze zásuvky před výměnou příslušenství, před rozebráním přístroje nebo když jej nepoužíváte.

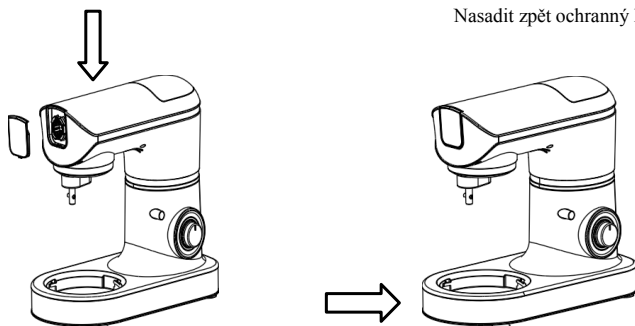
2. Sejměte pěchovadlo a misku na maso.

7.



Chcete-li oddělit mlýnek na maso, otočte tělo tak, aby byla ve stejné linii s kruhem, a poté jej sejměte.

8.



Nasadit zpět ochranný kryt na přídatné zařízení.

Bezpečnostní pokyny:

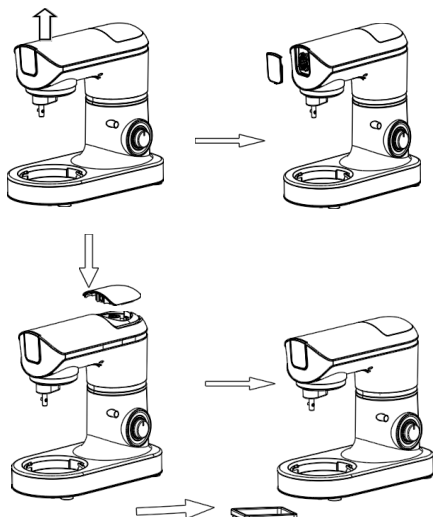
Před mletím masa vždy odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a kůži. Zmrazené potraviny musí být před mletím důkladně rozmrazeny.

Mlýnek na maso smí být používán pouze k mletí masa. Nemelte pastovité potraviny, např. potraviny obsahující strouhanku, protože by mohlo dojít k poškození spotřebiče!

Nikdy nenechávejte mlýnek na maso v nepřetržitém provozu déle než 5 minut. Příliš dlouhý nepřetržitý provoz mlýnku na maso bez přestávky může zkrátit životnost spotřebiče. Po 5 minutách používání spotřebiče si dejte přestávku a před dalším použitím počkejte alespoň 30 minut.

Kráječ zeleniny

1.

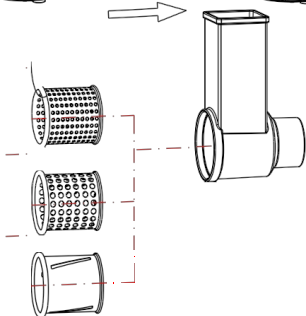


1. Přístroj položte na rovný povrch, např. kuchyňskou linku, a ujistěte se, že stojí pevně.
2. Zkontrolujte, zda je ochranný kryt

(11) je nasazen na zásuvku pro příslušenství (12).

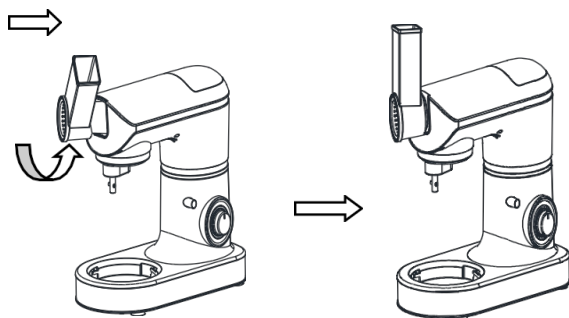
3. Umístěte ochranný kryt mixéru (14) do otočného ramene (13). (viz obrázek)

2.



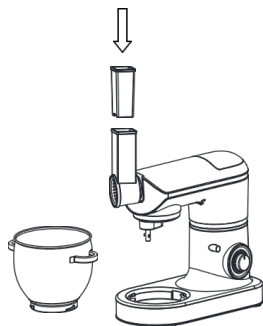
1. Vyberte požadované jemné struhadlo (37), hrubé struhadlo (38) a kráječ (39) a vložte je do kráječe zeleniny (41).

3.



Nakloňte kráječ zeleniny (41) o 45° doprava, vyrovnejte jej s přídatným otvorem (12) a otočte jej proti směru hodinových ručiček, dokud nebude kolmý k horizontální rovině.

5.



1. Zapojte napájecí kabel do hlavní zásuvky a zapněte jej.

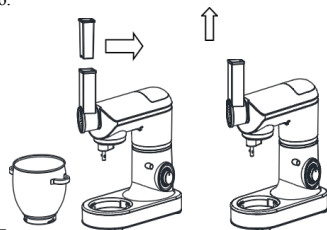
2. Připravte si ingredience předem, aby je bylo možné vložit do krájče zeleniny (41).

3. Pomocí tlačítek rychlosti vyberte požadovanou rychlost. Doporučené rychlosti jsou uvedeny v tabulce výše.

4. Umístěte ingredience podél trubice krájče zeleniny, opatrně zatlačte opatrně dolů pomocí pýchovadla (40). Netlačte příliš silně, jinak byste mohli přístroj poškodit.

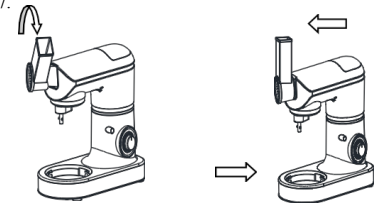
1. Po dokončení přípravy jídla vypněte přístroj otočením knoflíku do polohy O, vypněte přístroj vypínačem a před

6.



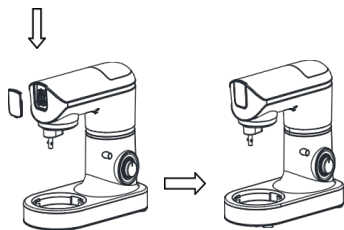
2. Odstraňte pýchovadlo

7.



Chcete-li odpojit kráječ zeleniny, otočte úhel 45° ve směru hodinových ručiček a poté jej vyjměte.

8.



Nasadit zpět ochranný kryt na zásuvku pro příslušenství.

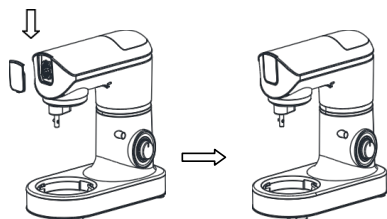
Bezpečnostní pokyny:

Nikdy nepoužívejte kráječ zeleniny nepřetržitě déle než 5 minut.

Příliš dlouhé nepřetržitě používání krájče zeleniny bez přestávky může zkrátit životnost spotřebiče. Po 5 minutách používání spotřebiče si dejte přestávku a před dalším použitím počkejte alespoň 30 minut.

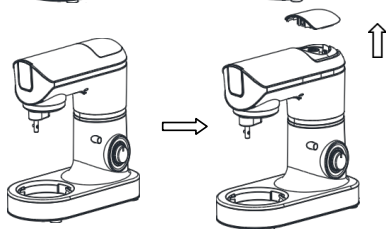
Mixér

1.



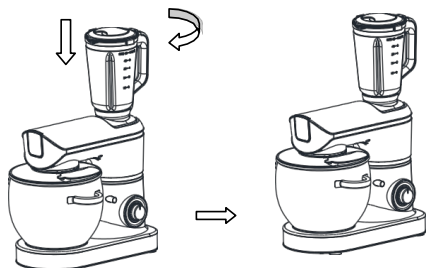
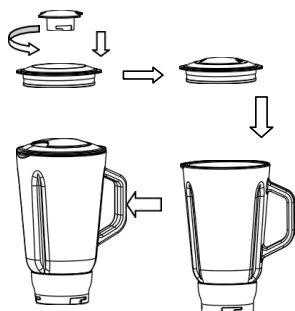
1. Umístěte motorovou část na rovný povrch, např. kuchyňskou linku, a ujistěte se, že stojí pevně.
2. Zajistěte, aby byl ochranný kryt (11) je nasazen na přidavnou zásuvku (12). 2. Sejměte ochranný kryt mixéru (14) z otočného ramene (viz obrázek).

2.



1. Vložte potraviny, které chcete zpracovat, do nádoby (31).
2. Nasadte víko mixéru (30) na nádobu a ujistěte se, že dobře přiléhá.
3. Umístěte střední víčko (29) do otvoru ve víčku mixéru.

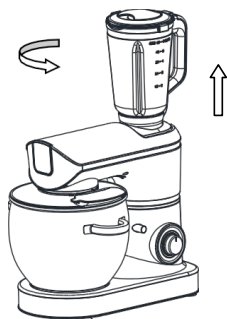
3.



1. Vložte sestavu nádoby do motorového krytu tak, aby šipka byla zarovnána s kruhem. Otočte ji ve směru hodinových ručiček, aby šipka byla zarovnána se šipkou.
2. Zapojte napájecí kabel do zásuvky a zapněte přístroj.
3. Otočte knoflíkem pro nastavení rychlosti na rychlost 12 (nebo jakékoli jiné nastavení rychlosti).
- 4 Pomocí tlačítek rychlosti vyberte požadovanou rychlost. Doporučené rychlosti jsou uvedeny v tabulce výše.



4.

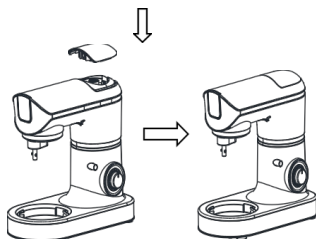


1. Po použití spotřebiče vypněte stisknutím tlačítka OFF. Před výměnou příslušenství, před rozebráním spotřebiče nebo když jej nepoužíváte, vypněte spotřebič vypínačem a odpojte jej ze zásuvky.

2. Chcete-li sejmut sestavu nádoby, otočte nádobu tak, aby šipka byla zarovnána s kruhem, a poté ji sejměte.

3. Sejměte víko mixéru a můžete vyjmout zpracované potraviny. Nasaďte ochranný kryt mixéru zpět na otočné rameno.

5.



Bezpečnostní pokyny:

1. Abyste dosáhli nejlepších výsledků při mixování pevných ingrediencí, vkládejte do nádoby malé porce po jedné, místo toho, abyste vkládali velké množství najednou.
2. Pokud zpracováváte pevné ingredience, nakrájejte je nejprve na malé kousky (2–3 cm).
3. Při míchání pevných ingrediencí začněte nejprve s malým množstvím tekutiny. Postupně přidávejte další tekutinu otvorem ve víku.
4. Při obsluze zařízení vždy položte ruku na mixér.
5. Pro míchání pevných nebo velmi hustých tekutých ingrediencí doporučujeme používat mixér v pulzním režimu, aby se zabránilo zaseknutí nožů.
6. Poznámka: Motor provozujte maximálně 1 minutu, aby nedošlo k přehřátí nebo následnému poškození.
7. Před prvním použitím nádobu vymyjte.
8. Po každém použití přístroj vyčistěte, aby se na něm neusazovaly tekuté usazeniny.

ČIŠTĚNÍ

Při čištění spotřebiče je třeba dbát na následující body:

- Před čištěním spotřebiče odpojte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Neponořujte motorovou část spotřebiče do vody a dbejte na to, aby se do spotřebiče nedostala voda.
- Motorovou část vyčistěte otřením vlhkým hadříkem. Pokud je zařízení silně znečištěné, můžete přidat trochu čistícího prostředku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte drátěnky, ocelovou vlnu ani žádné silné rozpouštědla nebo abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit vnější povrchy spotřebiče.
- Rozložte přístroj a všechny příslušenství vyčistěte samostatně. Tělo mlýnku na maso a ostatní části lze čistit v teplé mýdlové vodě. Mixovací nože (31), tělo mlýnku a ostatní hliníkové příslušenství není určeno pro mytí v myčce.
- Během používání a čištění dbejte na to, abyste se nedotkli nožů nebo ostrých částí.
- **DŮLEŽITÉ!** Před dalším použitím nechte po čištění zcela vyschnout. Nepoužívejte zařízení, pokud je vlhké.
- Doporučujeme po čištění namazat síta na maso rostlinným olejem a uložit je do mastnotě odolného papíru, aby se minimalizovalo riziko koroze a zabarvení.
- Po umytí a vysušení vložte nástavec ihned do ochranného obalu pro skladování.



LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.

Objem mixéru: 1,5 l

Kapacita mísy: 1800 g mouky+ 1080 ml vody Napájení

AC 220–240 V, 50Hz, 1500W / 2300W max

Dovozce: IPRICE RE CARE s.r.o.

Rybníky IV 326

760 01 Zlín

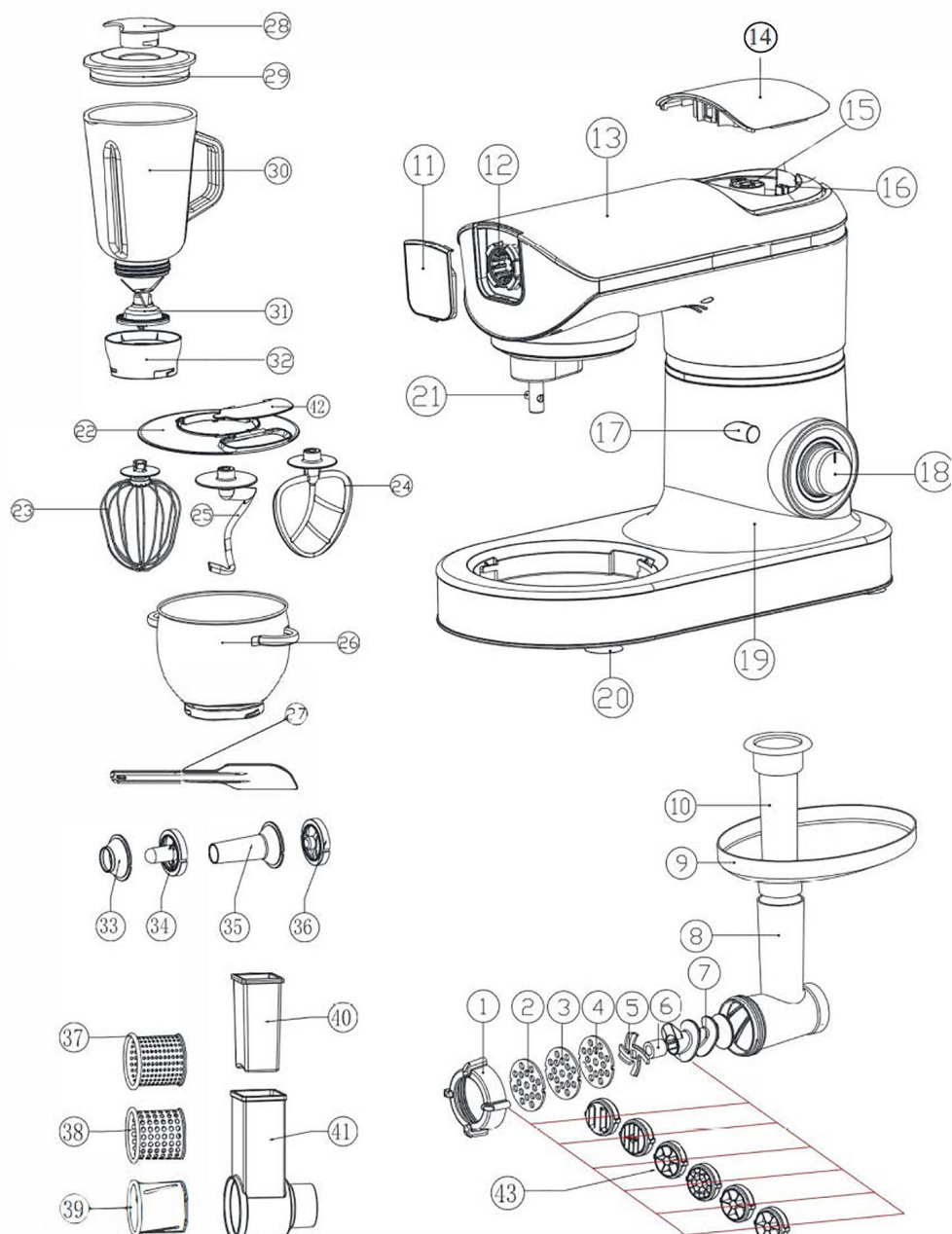
Česká republika

bestberg@bestberg.eu

Made in China



SK



Komponenty

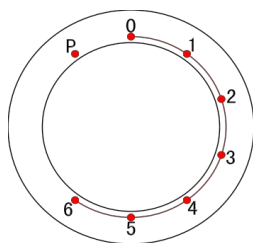
1.	Matica	2.	Disk na jemné brúsenie
3.	Stredný brúsny kotúč	4.	Hrubý brúsny kotúč
5.	Nože – rezačka	6.	Silikónová spojka
7.	Brúsny skrutka	8.	Telo mlynčeka na mäso
9.	Miska na mäso	10.	Tlačná tyč
11.	Ochranný kryt	12.	Príruba pre príslušenstvo
13.	Naklápacie rameno	14.	Ochranný kryt mixéra
15.	Horná spojka	16.	Bezpečnostný mikropsínač
17.	Uvoľňovacie tlačidlo	18.	Ovládací gombík rýchlosti
19.	Kryt motora	20.	Podložka pod nohu
21.	Hriadeľ motora	22.	Kryt pohára
23.	Metla	24.	Plochý metla
25.	Hák na miesenie	26.	Miska na miešanie
27.	Špachtľa	28.	Stredný viečko
29.	Veko mixéra	30.	Nádoba
31.	Nožová sústava	32.	Základňa mixéra
33.	Nástavec na mäsové guľky	34.	Rozotierač mäsa
35.	Príslušenstvo na klobásy	36.	Nástavec na cesto
37.	Jemné strúhadlo	38.	Hrubé strúhadlo
39.	Krájacie strúhadlo	40.	Utúžovacia lopatka
41.	Krájač	42.	Ochrana proti striekajúcej vode
43.	Príslušenstvo na cestoviny		

Dôležité bezpečnostné opatrenia:

Pri používaní elektrických spotrebičov vždy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

- Prečítajte si všetky pokyny.
- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte kábel ani zástrčku spotrebiča do vody alebo iných tekutín.
- Deti by mali byť pod dohľadom, keď používajú spotrebiče alebo sa nachádzajú v ich blízkosti.
- Keď zariadenie nepoužívate, pri výmene príslušenstva a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete.
- Vyhnite sa kontaktu s pohyblivými časťami.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané alebo predávané výrobcom, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.
- Nepoužívajte vonku.
- Nenechajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu.
- Pri spracovávaní potravín držte ruky a nástroje ďalej od pohybujúcich sa nožov alebo kotúčov, aby ste znížili riziko vážneho zranenia alebo poškodenia kuchynského robota.
- Nože sú ostré, preto s nimi zaobchádzajte opatrne.
- Aby ste znížili riziko poranenia, nikdy nekladte rezacie nože alebo kotúče na základňu.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je bezpečne zaistený na svojom mieste.
- Nikdy nekladajte potraviny rukou, vždy používajte tlačný nástavec.
- Nesnažte sa obísť bezpečnostný mechanizmus veka.
- Mixér vždy používajte s nasadeným vekom.
- Pri mixovaní netekutých ingrediencií odstráňte strednú časť dvojdielného veka.
- Pred výmenou príslušenstva vypnite spotrebič.
- Používajte výrobok a pripájajte príslušenstvo len tak, ako je uvedené v návode na použitie.
- Pred výmenou príslušenstva alebo pred prístupom k častiam, ktoré sa počas používania pohybujú, vypnite spotrebič.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi alebo inými osobami bez pomoci alebo dohľadu, ak ich fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti bránia bezpečnému používaniu.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s prístrojom nehrali.
Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi. Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Zariadenie môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a chápu súvisiace riziká.
Vždy odpojte spotrebič od napájania, keď ho nechávate bez dozoru a pred inštaláciou, demontážou alebo čistením.
Čistenie.
- Produkt je určený výhradne na domáce použitie! Nesmie sa používať na komerčné účely.

Nastavenia rýchlosti na ovládacom paneli



0 -----Stop

Nastavenia 1-6---Prevádzková rýchlosť

Nastavenie 1 – Minimálna rýchlosť – pomalá

Nastavenie 6 – Maximálna rýchlosť – rýchla

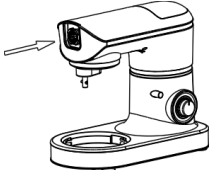
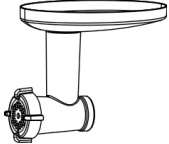
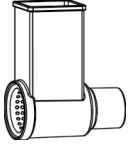
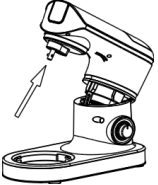
Nastavenie P – Najvyššia rýchlosť

Nastavenia rýchlosti

Príslušenstvo	Obrázok	Rýchlosť	Čas	Kapacita
Hnetenie Hák		1-2	30 sekúnd pri rýchlosti 1 a 3–5 minút pri rýchlosti 2	1800 g múky a 1080 ml vody
Plochý metla		2-4	5–7 minút	
Metla		5-6	7	Najmenej bielka z 3 vajec Najviac 24 vajec
Mlynček na mäso		5-6	5	
Krájač krájač		5-6	5 min	
Mixér		5-6	1 min	1,5 l max.

Prevádzkové polohy

Upozornenie! Používajte zariadenie iba vtedy, ak je príslušenstvo/nástroj pripevnené v súlade s touto tabuľkou a nachádza sa v prevádzkovej polohe.

Položka	Poloha	Príslušenstvo		
1.				
2.				
3.				
4.		Nastavte háčik na miesenie cesta, miešací háčik a metlu podľa svojich potrieb.		

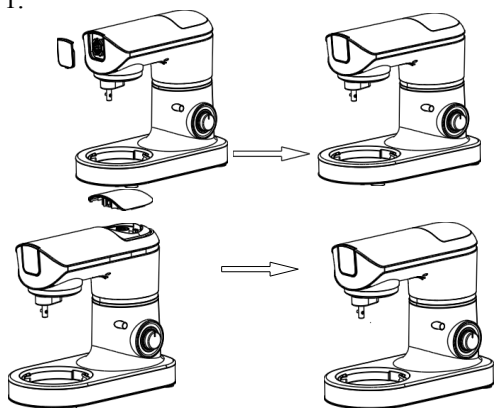
Nebezpečenstvo poranenia rotujúcimi nástrojmi!

Počas prevádzky prístroja nekladajte prsty do misy.

Nástroje vymieňajte až po úplnom zastavení spotrebiča a odpojení od elektrickej siete. Po vypnutí sa pohon ešte krátko otáča. na krátku dobu.

Ako používať hák na miesenie cesta, plochú metlu a šľahač

1.

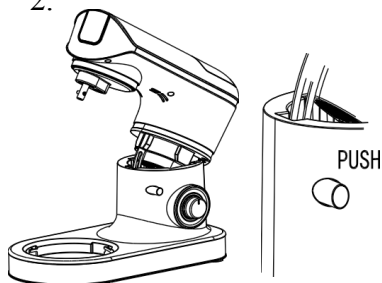


1. Položte spotrebič na rovnú plochu, napr. kuchynskú linku a uistite sa, že je stabilný.

2. Uistite sa, že je ochranný kryt (11) nasadený na príslušenstvo (12).

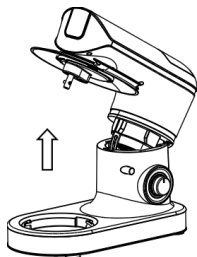
3. Nasad'te ochranný kryt mixéra (14) do hornej spojky otočného ramena (15). (pozri obrázok)

2.



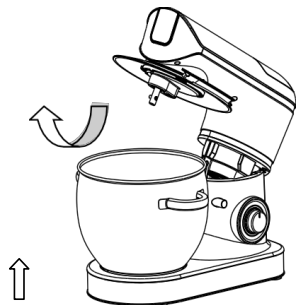
Otočte rameno v smere hodinových ručičiek, aby sa uvoľnilo tlačidlo (17). Zároveň zdvihnite otočné rameno (13) rukou, aby zapadlo na miesto. Otočné rameno sa nakloní nahor.

3.



Nasad'te kryt misy (22) na otočné rameno (13) a otočte ho mierne v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil na mieste.

4.

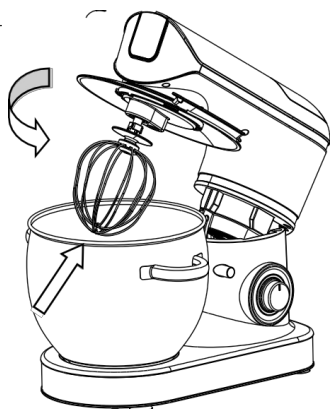


1. Vložte potraviny do misy (26).

2. Umist'ete misu do výklenku na krytu motoru (19).

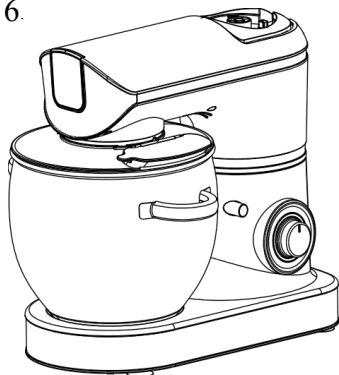
3. Miešaciu misu otočte mierne v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistila na mieste.

5.



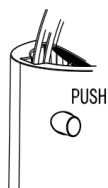
1. Nasadíte ochranný kryt na otočné rameno , ako je znázornené na obrázku. Uistite sa, že je bezpečne pevne upevnený.
2. Namontujte požadované príslušenstvo (24 s 23, 22 alebo 25) na hriadeľ motora hriadeľ motora (21) na spodnej strane otočného ramena (13).
3. A. Hák na cesto (25) sa používa na ťažké cesto, mleté mäso alebo iné náročné miesenie.
B. Plochá metla (24) sa používa na miešanie ľahších druhov cesta.
C. Metla (23) sa používa na šľahanie smotany, bielkov atď.
4. Otočte nástavec tak, aby kolíky na hriadeľ boli zarovnané s vybrániami na hornom okraji nástavca. Prítlačte nástavec proti otočnému ramenu a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým sa kolíky nezachytia a nástavec sa nezaklapne na miesto . Príslušenstvo nesmie byť voľné a nesmie sa dať vytiahnuť.

6.

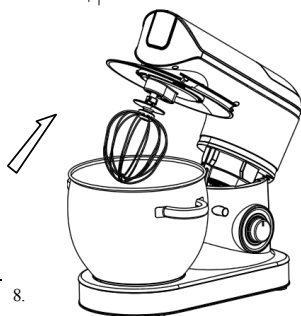


1. Spustíte otočné rameno, kým nezapadne na miesto. Veko (22) musí tesne priliehať k miske (26), inak nie je správne nasadené. Spotrebič je teraz pripravený na použitie.
2. Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky a zapnite ho. Otočte gombíkom na reguláciu rýchlosti na rýchlosť 2 (alebo akúkoľvek inú rýchlosť).
3. Pomocou tlačidla vyberte požadovanú rýchlosť. Tlačidlo 1 je najpomalšie a tlačidlo 6 je najrýchlejšie. Odporúčané rýchlosti, časy a kapacity sú uvedené v tabuľke vyššie.
4. Ak potrebujete oškrabať vnútro misy, počkajte , kým sa príslušenstvo úplne nezastaví. Použite špachtľu, nikdy prsty.

7.



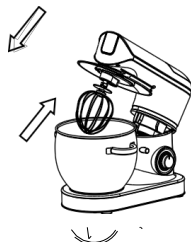
1. Po dokončení miešania vypnite spotrebič stlačením tlačidla OFF. Pred odložením spotrebiča do úložného priestoru ho vypnite hlavným vypínačom a odpojte zo zásuvky. pred výmenou príslušenstva, demontážou spotrebiča alebo keď sa nepoužíva.
2. Otočteuvoľňovacie tlačidlo na otočnom ramene.



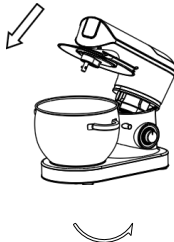
(17) v smere hodinových ručičiek. Zároveň zdvihnite otočné rameno rukou, aby zapadlo na miesto. Otočné rameno (13) sa nakloní nahor.

8.

8.1



8.2



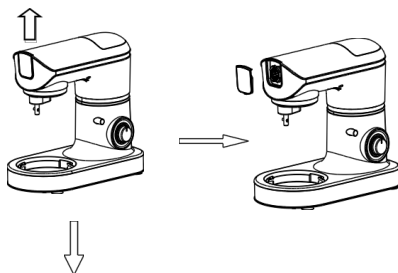
1. Odpojte príslušenstvo otočením v smere hodinových ručičiek.
2. Odstráňte misku s pripraveným jedlom otočením proti smeru hodinových ručičiek.

POZNÁMKA

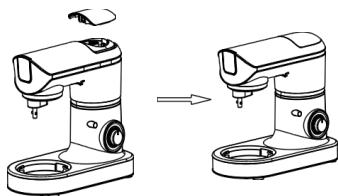
Teplota vody pridaná do cesta by mala byť 40 ± 5 °C. °C

Mlynček na mäso

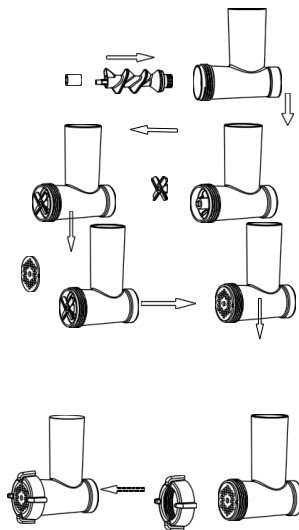
1.



1. Položte spotrebič na rovnú plochu, napríklad kuchynskú linku, a sa uistite, že je stabilný.
2. Uistite sa, že ochranný kryt (11) je nasadený na zásuvku príslušenstva (12) 3. Nasadte ochranný kryt mixéra (14) na otočné rameno (13). (pozri obrázok)

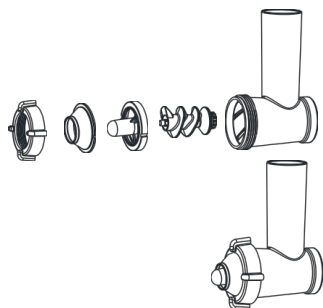


2.2.1



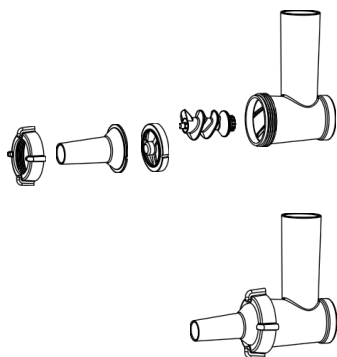
1. Nasuňte špirálový nástavec (7) na telo mlynčeka na mäso (8).
2. Nasuňte silikónovú spojku (6) na spojovací skrutku (pozri obrázok).
3. Nasadzte rezačku (5) na skrutkové spojenie (pozri obrázok). Ostré hrany rezačky by mali smerovať k mlecjej doske.
4. Nasadzte jeden z troch mlecích kotúčov (2, 3, 4) na hornú časť rezačky (pozri obrázok). Otočte mlecí kotúč tak, aby sa dva zárezy zhodovali s kolíkmi na tele mlynčeka na mäso. Vyberte mlecí kotúč pre požadovanú konzistenciu. Môžete si vybrať medzi jemným, stredným a hrubým.
5. Nasadzte prstencovú maticu (1) na mlecí kotúč na tele mlynčeka na mäso (pozri obrázok). Otočte v smere hodinových ručičiek, aby sa upevnila. Prstencová matica musí pevne držať brúsny kotúč na mieste. Nepriskrutkujte ju však príliš.

2.2



1. Vložte skrutku (7) do tela mlynčeka na mäso (8) tak, aby tenký kovový spoj smeroval von, a pevne ju zatlačte
pevne zatlačte na miesto.
2. Na špirálové pripojenie (pozri obrázok) umiestnite rozdeľovač mäsa
(34) a nádobu na mäsové guľky (33). Otočte ho tak, aby boli dve vybrúsenia zarovnané s čapmi na tele mlynčeka na mäso.
3. Nasuňte prstencovú maticu (1) cez nádobu na mäsové guľky na telo mlynčeka na mäso (pozri obrázok). Otočte ju v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistila. Prstencová matica musí pevne držať nádobu na mäsové guľky na mieste.
Nepriskrutkujte ju však príliš.

2.3

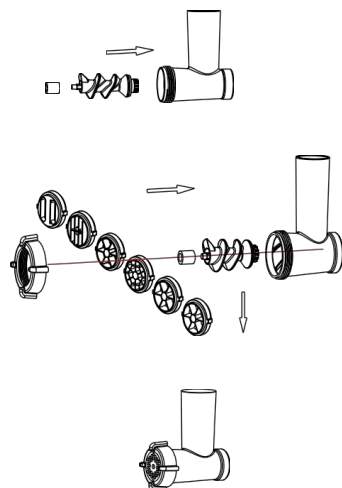


1. Vložte šnekové koleso (7) do tela mlynčeka na mäso (8) tak, aby tenké kovové spojenie smerovalo von, a pevne ho zatlačte na miesto.

2. Nasadíte rozdeľovač cesta (36) a nádobu na klobásky (35) na spojovací čap (pozri obrázok). Otočte ho tak, aby boli dva zárezy zarovnané s čapmi na tele mlynčeka.

3. Nasuňte prstencovú maticu (1) na okrúhly držiak mäsa na tele mlynčeka na mäso (pozri obrázok). Utiahnite ju otáčaním v smere hodinových ručičiek. Prstencová matica musí pevne držať nádobu na klobásky na mieste. Neutiahnite ju však príliš.

2.4



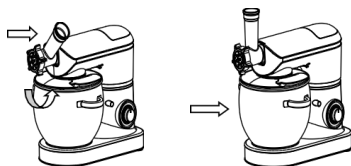
1. Nasuňte skrutku (7) do tela mlynčeka na mäso (8).

2. Nasuňte silikónovú spojku (6) na spojovací skrutku (pozri obrázok).

3. Vyberte formu na rezance (43) potrebnú na uzavretie, vložte ju do nádoby na mäso, umiestnite prstencovú maticu (1) na mlieč kotúč na tele mlynčeka na mäso

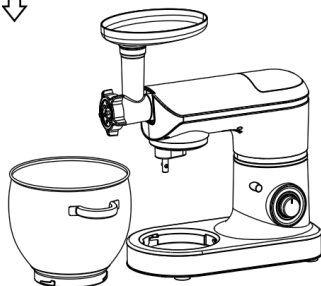
(pozri obrázok) a otočte v smere hodinových ručičiek. Neutiahnite ju však príliš.

3.



Nakloňte mlynček o 45° doprava, vyrovnajte ho s dodatočným výtokom (12) a potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude kolmo k horizontálnej rovine.

4.

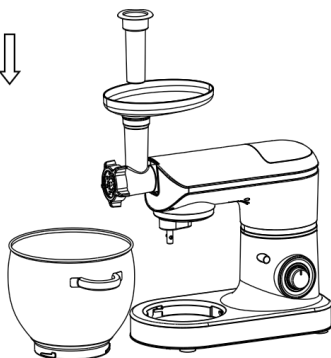


1. Umiestnite podnos na mäso (9) na telo mlynčeka na mäso (8) tak, aby široká časť bola umiestnená nad krytom motora.

2. Pod otvor mlynčeka umiestnite miskú (26) alebo podobnú nádobu. mlynčeka.

3. Spotrebič je teraz pripravený na použitie.

5.



1. Zapojte napájací kábel do zásuvky a zapnite ho.

2. Zapojte napájací kábel do hlavnej zásuvky a zapnite ho. Otočte ovládačom rýchlosti na rýchlosť 12 (alebo na ľubovoľnú rýchlosť).

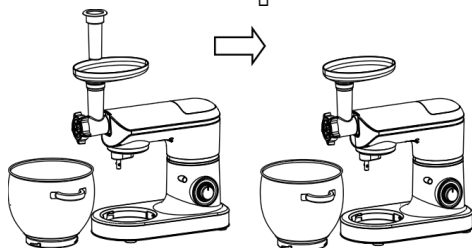
3. Mäso nakrájajte na menšie kúsky, aby sa zmestili do plniacej trubice. Nakrájajte na kocky alebo prúžky s veľkosťou približne 2.5 cm.

4. Kúsky umiestnite na podnos (9).

5. Pomocou tlačidiel rýchlosti vyberte požadovanú rýchlosť. Odporúčané rýchlosti sú uvedené v tabuľke vyššie.

6. Kúsky mäsa prechádzajú plniacou trubicou. Opatrne ich zatlačte tamperom (10). Netlačte príliš silno, aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča.

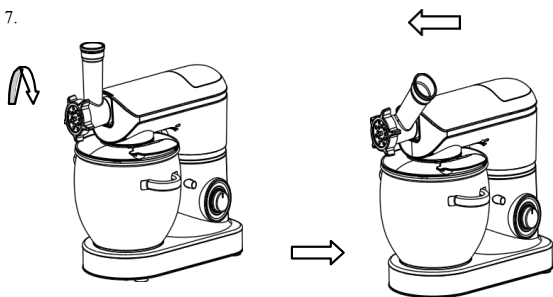
6.



1. Po dokončení mletia mäsa vypnite spotrebič otočením gombíka do polohy O. Pred výmenou príslušenstva, demontážou spotrebiča alebo keď spotrebič nepoužívate, vypnite vypnúť spotrebič a odpojiť ho od elektrickej siete pred výmenou príslušenstva, demontážou spotrebiča alebo keď sa nepoužíva.

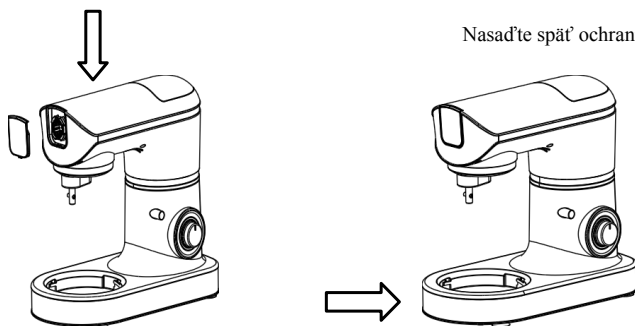
2. Odstráňte tamper a miskú na mäso.

7.



Na oddelenie mlynčeka na mäso otočte telo tak, aby bolo zarovnané s kruhom, a potom ho vyberte.

8.



Nasadte späť ochranný kryt na príslušenstvo.

Bezpečnostné pokyny:

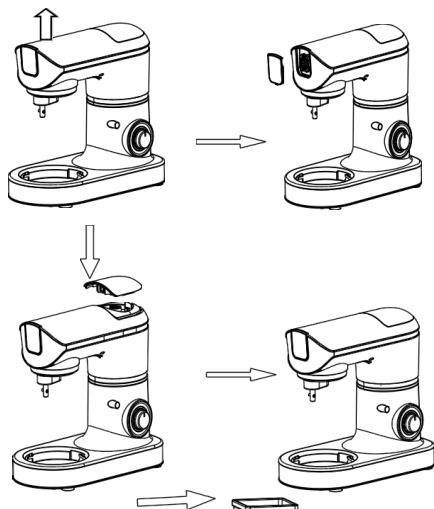
Pred mletím mäsa vždy odstráňte kosti, chrupavky, šľachy a kožu. Mrazené potraviny musia byť dôkladne rozmrazené.

Mlynček na mäso sa smie používať iba na mletie mäsa. Nemelte potraviny s pastovitou konzistenciou, napr. potraviny obsahujúce strúhanku, pretože by to mohlo poškodiť spotrebič!

Mlynček na mäso nikdy nenechávajte v nepretržitom prevádzke dlhšie ako 5 minút. Príliš dlhá nepretržitá prevádzka mlynčeka na mäso bez prestávky môže skrátiť životnosť spotrebiča. Po 5 minútach používania urobte prestávku a pred ďalším použitím počkajte aspoň 30 minút.

Krájač zeleniny

1.



1. Položte spotrebič na rovnú plochu, napríklad kuchynskú linku, a uistite sa, že je stabilný.

2. Skontrolujte, či je ochranný kryt

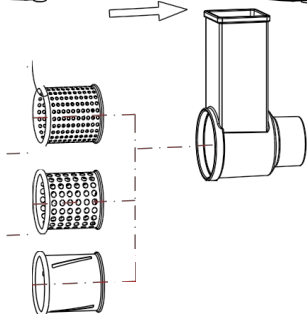
(11) je pripevnený k zásuvke príslušenstva

(12). 3. Umiestnite kryt mixéra

(14) do otočného ramena (13).

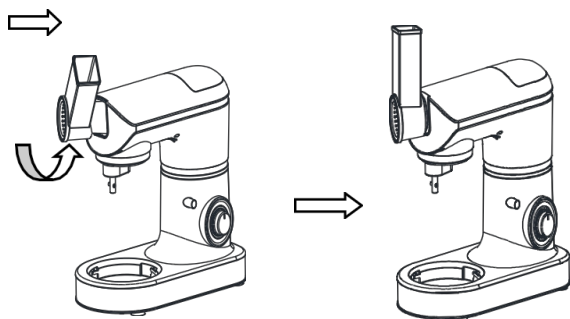
(pozri obrázok)

2.



1. Vyberte požadované jemné strúhadlo (37), hrubé strúhadlo (38) a krájač (39) a vložte ich do krájača zeleniny (41).

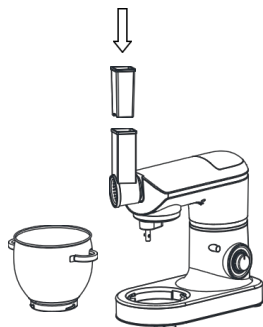
3.



Nakloňte krájač zeleniny (41) o 45° doprava, zarovnajte ho s dodatočným otvorom

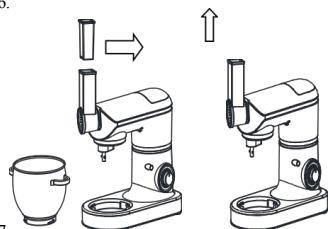
(12) a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým nebude kolmo k horizontálnej rovine.

5.



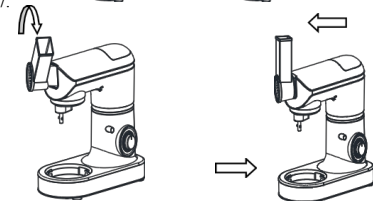
1. Zapojte napájací kábel do hlavnej zásuvky a zapnite ho.
2. Zložky pripravte vopred, aby ste ich mohli vložiť do krájača zeleniny (41).
3. Pomocou tlačidiel rýchlosti vyberte požadovanú rýchlosť. Odporúčané rýchlosti sú uvedené v tabuľke vyššie.

6.



4. Vložte ingrediencie do trubice krájača zeleniny a opatrne zatlačte pomocou tampera (40). Netlačte príliš silno, inak poškodíte spotrebič.

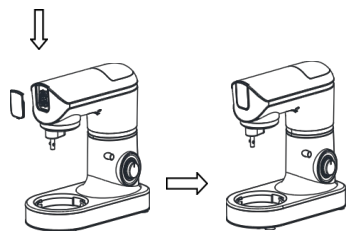
7.



1. Akonáhle je jedlo hotové, vypnite spotrebič otočením gombíka do polohy O, vypnite spotrebič pomocou vypínača a predtým výmenou príslušenstva, demontážou spotrebiča alebo pred použitím.

2. Odstráňte tamper

8.



Na odpojenie krájača zeleniny ho otočte o 45° v smere a potom ho odstráňte.

Nasadíte späť ochranný kryt na zásuvku s príslušenstvom.

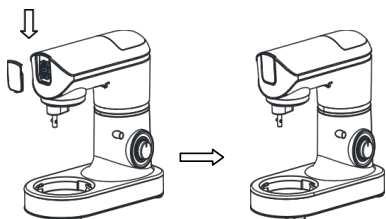
Bezpečnostné pokyny:

Nikdy nepoužívajte krájač zeleniny nepretržite dlhšie ako 5 minút.

Neprerušované používanie krájača zeleniny bez prestávky môže skrátiť životnosť spotrebiča. Po 5 minútach používania si urobte prestávku a pred ďalším použitím počkajte aspoň 30 minút.

Mixér

1.

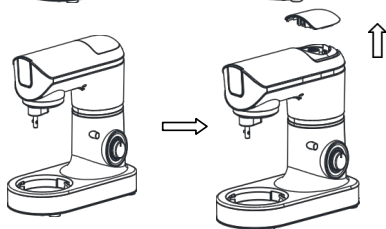


1. Motorovú jednotku umiestnite na rovnú plochu, napríklad kuchynskú linku, a uistite sa, že je stabilná.

2. Uistite sa, že ochranný kryt

(11) je pripevnený k dodatočnej zásuvke (12). 2. Odstráňte ochranný kryt mixéra (14) z otočného ramena (pozri obrázok).

2.

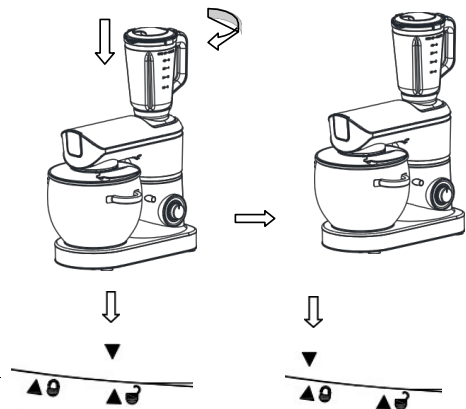
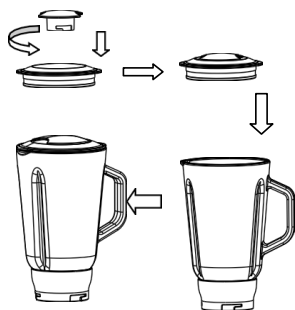


1. Vložte potraviny, ktoré chcete spracovať, do nádoby (31).

2. Nasadte viečko mixéra (30) na nádobu a sa uistite, že dobre sedí.

3. Umiestnite stredný viečko (29) do otvoru v víka mixéra.

3.



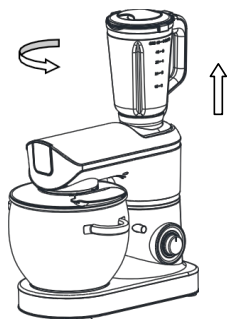
1. Vložte nádobu do krytu motora tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom. Otočte ju v smere hodinových ručičiek tak, aby šípka bola zarovnaná so šípkou.

2. Zapojte napájaci kábel do zásuvky a zapnite spotrebič.

3. Otočte gombíkom na reguláciu rýchlosti na rýchlosť 12 (alebo akúkoľvek inú rýchlosť).

4 Pomocou tlačidiel rýchlosti vyberte požadovanú rýchlosť. Odporúčané rýchlosti sú uvedené v tabuľke vyššie.

4.

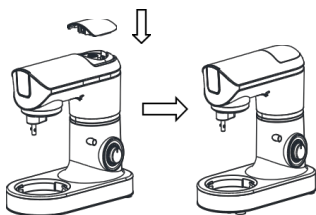


1. Po použití vypnite spotřebič stlačením tlačidla OFF. Pred výmenou príslušenstva, demontážou spotrebiča alebo keď spotrebič nepoužívate, vypnite ho pomocou vypínača a odpojte ho od elektrickej siete.

2. Ak chcete vybrať misku, otočte ju tak, aby šípka bola zarovnaná s kruhom, a potom ju vyberte.

3. Odstráňte viečko mixéra a môžete vybrať spracované potraviny. Nasadte ochranný kryt mixéra na otočné rameno.

5.



Bezpečnostné pokyny:

1. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov pri mixovaní tuhých surovín pridávajte do nádoby malé porcie po jednej, namiesto pridávania veľkého množstva naraz.
2. Ak spracúvate tuhé ingrediencie, najskôr ich nakrájajte na malé kúsky (2–3 cm).
3. Pri miešaní tuhých ingrediencií začnite s malým množstvom tekutiny. Postupne pridávajte ďalšiu tekutinu cez otvor v pokrievke.
4. Pri prevádzke spotrebiča vždy držte ruku na mixéri.
5. Pri miešaní tuhých alebo veľmi hustých tekutých zložiek odporúčame používať mixér v pulznom režime, aby sa zabránilo zaseknutiu nožov.
6. Poznámka: Motor neprevádzkujte dlhšie ako 1 minútu, aby nedošlo k prehriatiu alebo následnému poškodeniu.
7. Pred prvým použitím nádobu umyte.
8. Po každom použití spotrebič vyčistite, aby sa nezhromažďovali usadeniny tekutín.

ČISTENIE Pri čistení spotrebiča dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Motorovú časť spotrebiča neponárajte do vody a dajte pozor, aby sa do spotrebiča nedostala voda.
- Čistite motorovú časť utieraním vlhkou handričkou. Ak je spotrebič veľmi znečistený, môžete pridať trochu čistiacieho prostriedku.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte drsné špongie, oceľovú vlnu ani silné rozpúšťadlá alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť vonkajšie povrchy spotrebiča.
- Rozmontujte spotrebič a všetky príslušenstvo vyčistite samostatne. Telo mlynčeka na mäso a ostatné časti môžete čistiť v teplej mydlovej vode.
- Miešacie nože (31), telo mlynčeka a ostatné hliníkové príslušenstvo nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Počas používania a čistenia dávajte pozor, aby ste sa nedotkli nožov alebo ostrých častí.
- **DÔLEŽITÉ!** Pred ďalším použitím nechajte po čistení úplne vyschnúť. Spotrebič nepoužívajte, ak je mokrý.
- Po čistení odporúčame mäsové sito namazať rastlinným olejom a uložiť ho do masnotu odolného papiera, aby sa minimalizovalo riziko korózie a zafarbenia.
- Po umytí a vysušení ihneď vložte príslušenstvo do ochranného vrečka na skladovanie.



LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na výrobkoch alebo sprievodných dokladoch označuje, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú likvidovať spolu s bežným komunálnym odpadom. Na správnu likvidáciu, zhodnocovanie a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. V niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete výrobky vrátiť miestnemu predajcovi pri kúpe nového ekvivalentného výrobku. Správnym likvidovaním tohto výrobku prispějete k ochrane cenných prírodných zdrojov a zabránite potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadu.

Objem mixéra: 1,5 l

Objem misy: 1800 g múky + 1080 ml vody Napájanie:

AC 220–240 V, 50Hz, 1500W / 2300W max

Dovozca:

IPRICE RECARÉ s.r.o., Rybníky IV 326

760 01 Zlín

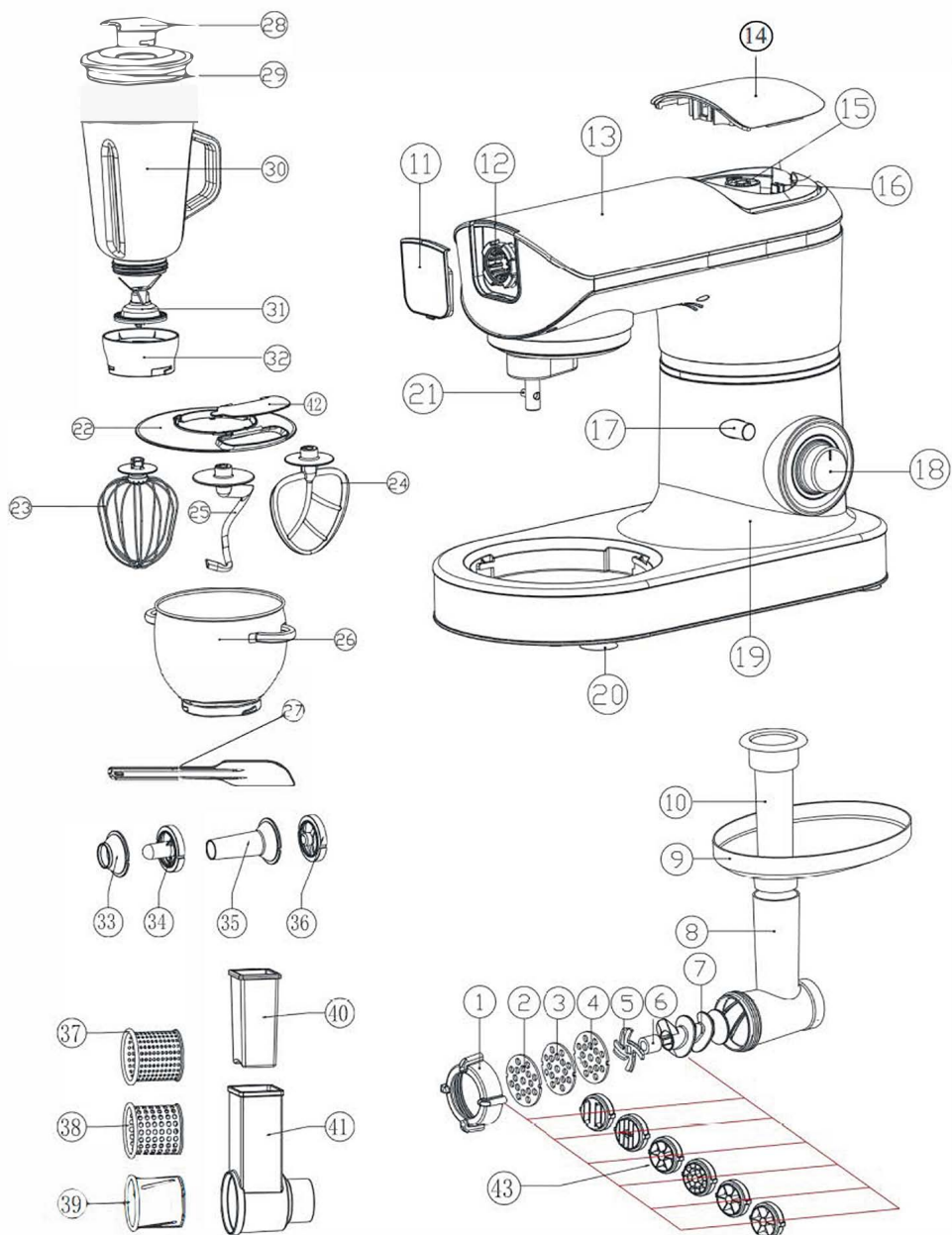
Česká republika

bestberg@bestberg.eu

Made in China



PL



Elementy

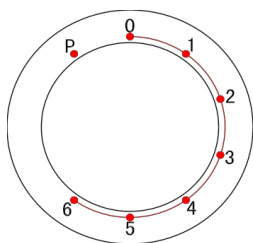
1.	Pierścień nakrętki	2.	Tarcza do drobnego mielenia
3.	Średnia tarcza do mielenia	4.	Tarcza do grubego mielenia
5.	Nóż	6.	Silikonowe złącze
7.	Przewijanie	8.	Korpus maszynki do mielenia mięsa
9.	Taca na mięso	10.	Ubijak
11.	Pokrowiec ochronny	12.	Gniazdo akcesoriów
13.	Ramię obrotowe	14.	Ośłona ochronna blendera
15.	Górne złącze	16.	Bezpieczny mikroprzełącznik
17.	Przycisk zwalniający	18.	Pokrętło regulacji prędkości
19.	Obudowa silnika	20.	Podnózek
21.	Wrzeciono silnika	22.	Pokrywa miski
23.	Trzepaczka	24.	Płaska trzepaczka
25.	Haczyk do ugniatania	26.	Miska do mieszania
27.	Łopatka	28.	Środkowa nasadka
29.	Pokrywa blendera	30.	Słoik
31.	Ostrze tnące	32.	Podstawa kubka
33.	Pojemnik na klopsiki	34.	Rozprowadzacz mięsa
35.	Pojemnik na kielbasę	36.	Rozdzielacz ciasta
37.	Drobna tarka	38.	Tarka gruba
39.	Tarka do krojenia w plasterki	40.	Ubijak
41.	Krajalnica do warzyw	42.	Ośłona przeciwbryzgowa
43.	urządzenie do wyrobu makaronu		

Ważne środki ostrożności:

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu ani wtyczki urządzenia w wodzie lub innym płynie.
- Konieczne jest ściśle nadzorowanie urządzenia, gdy jest ono używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, podczas wymiany akcesoriów i przed czyszczeniem.
- Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub jego serwisu lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Używanie akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Nie używaj na zewnątrz.
- Nie należy pozwalać, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Podczas przetwarzania żywności trzymaj ręce i przybory z dala od ruchomych ostrzy lub tarcz, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia miksera.
- Ostrza są ostre, należy obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, nigdy nie umieszczaj ostrzy tnących ani tarcz na podstawie.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że jest ono dobrze zablokowane.
- Nigdy nie podawaj żywności ręcznie, zawsze używaj popychacza do żywności.
- Nie próbuj obejść mechanizmu blokującego pokrywę.
- Zawsze używaj blendera z założoną pokrywką.
- Podczas miksowania produktów innych niż płynne należy zdjąć środkową część dwuczęściowej pokrywki.
- Przed wymianą przystawki należy wyłączyć urządzenie.
- Używaj produktu i montuj akcesoria wyłącznie zgodnie z instrukcją obsługi.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych podczas użytkowania należy wyłączyć urządzenie.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci lub inne osoby bez pomocy lub nadzoru, jeśli ich zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe uniemożliwiają im bezpieczne korzystanie z niego. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby niedoświadczone i nieposiadające wiedzy, pod warunkiem że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Wyłącznie do użytku domowego. Nieprzeznaczone do użytku komercyjnego.

Ustawienie prędkości na panelu sterowania



0 -----Stop

Ustawienie 1-6---Prędkość robocza

Ustawienie 1-Prędkość minimalna — wolna

Ustawienie 6-Maksymalna prędkość —

szybka Ustawienie P Najwyższa prędkość

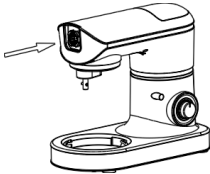
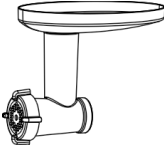
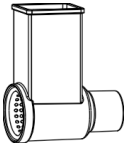
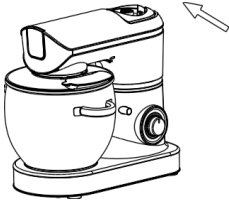
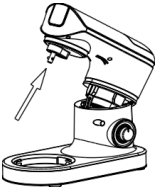
Ustawienie prędkości

Akcesoria	Zdjęcie	Prędkość	Czas	Wydajność
Gniatanie Hak		1-2	30 sekund na prędkości 1 i 3-5 minut na prędkości 2	1800 g mąki i 1080 ml wody
Płaska trzepaczka		2-4	5-7 minut	
Trzepaczka		5-6	7 min	Co najmniej białka z 3 jajek Nie więcej niż 24 jajka
Maszynka do mielenia mięsa		5-6	5 min	
Nóż do warzyw krajalnica		5-6	5 min	
Blender		5-6, P	1 min	1,5 l maks.

Pozycje robocze

Ostrzeżenie!

Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie wtedy, gdy akcesoria/narzędzia są zamontowane zgodnie z niniejszą tabelą i znajdują się w pozycji roboczej.

Pozycja	Pozycja	Akcesorium		
1.				
2.				
3.				
4.		Zainstaluj hak do ugniatania, hak do mieszania lub trzepaczkę zgodnie z własnymi preferencjami.		

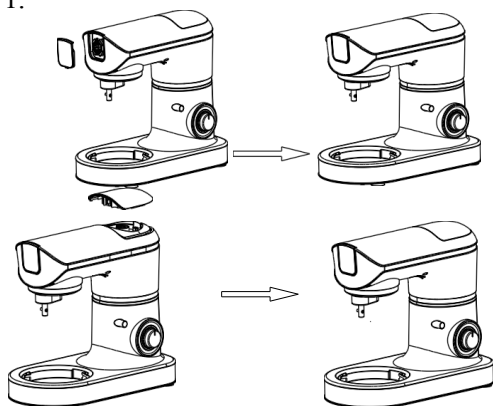
Ryzyko obrażeń spowodowanych przez obracające się narzędzia!

Podczas pracy urządzenia trzymaj palce z dala od miski miksującej.

Nie należy zmieniać narzędzi, dopóki urządzenie nie zostanie zatrzymane i odłączone od zasilania. Po wyłączeniu silnik nadal pracuje przez krótki czas.

Sposób użycia haka do ugniatania, płaskiej trzepaczki i trzepaczki

1.

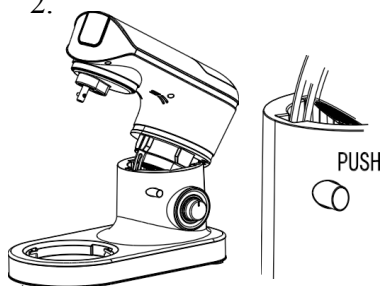


1. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. blacie kuchennym, i upewnij się, że stoi stabilnie.

2. Upewnij się, że osłona ochronna (11) jest zamontowana na gnieździe akcesoriów (12).

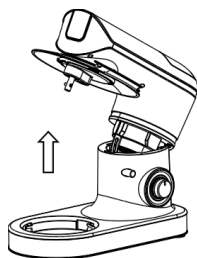
3. Umieść osłonę ochronną blendera (14) na górnym łączniku ramienia obrotowego (15). (patrz ilustracja)

2.



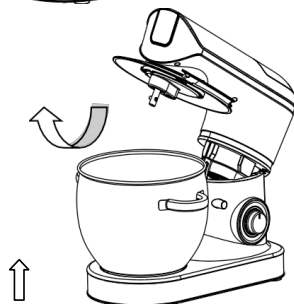
Obróć ramię zwolnij przycisk (17) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Jednocześnie podnieś ręką ramię obrotowe (13), aby zaskoczyło z kliknięciem. Ramię obrotowe odchyli się do góry.

3.



Założ pokrywę miski (22) na ramię obrotowe (13) i obróć ją lekko w prawo, tak aby zaskoczyła na swoje miejsce.

4.



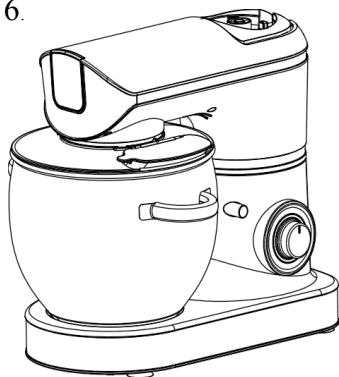
1. Umieść pokrojone warzywa do miski .
2. Umieść miskę miksującą we wnęce obudowy silnika (19).
3. Obróć miskę lekko w prawo, aby zablokowała się w odpowiednim położeniu.

5.



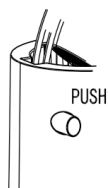
1. Załóż osłonę przeciwbryzgową na obrotowy , jak pokazano na zdjęciu. Upewnij się, że jest dobrze zamocowana.
2. Załóż wymagane akcesorium (24 z 23, 22 lub 25) na wałek silnika (21) znajdujący się pod ramieniem obrotowym (13).
3. A. Hak do ugniatania (25) służy do ciężkiego ciasta, mielonego mięsa lub innych wymagających zadań związanych z ugniataniem.
B. Płaska trzepaczka (24) służy do mieszania lżejszych rodzajów ciasta.
C. Trzepaczka (23) służy do ubijania śmietany, białek jajek itp.
4. Obróć akcesorium tak, aby kołki na trzpieniu znalazły się w jednej linii z wgłębieniami na górnej krawędzi akcesorium. Dociśnij akcesorium do ramienia obrotowego i jednocześnie obracaj je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż kołki zablokują się, a akcesorium zostanie zamocowane na swoim miejscu. Akcesorium nie może być luźne ani nie powinno dać się wyciągnąć.

6.

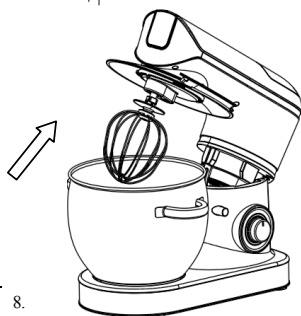


1. Opuść ramię obrotowe, aby zablokowało się z kliknięciem. Pokrywka (22) musi ściśle przylegać do miski miksującej (26), w przeciwnym razie jest nieprawidłowo zamontowana. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.
2. Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdzka elektrycznego i włącz urządzenie. Ustaw pokrętko regulacji prędkości na prędkość 2 (lub dowolną inną prędkość).
3. Wybierz żadaną prędkość za pomocą przycisku . Przycisk prędkości 1 odpowiada najniższej prędkości, a przycisk prędkości 12 najwyższej prędkości. Zalecane prędkości, czas i pojemność podano w tabeli powyżej.
4. Jeśli chcesz zeskrobać wnętrze miski miksującej, poczekaj, aż urządzenie całkowicie się zatrzyma. Używaj łopatkę, nigdy palców.

7.



1. Po zakończeniu mieszania wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk OFF. Wyłączyć urządzenie za pomocą przełącznika i odłączyć je od zasilania przed wymianą akcesoriów, przed rozmontowaniem urządzenia lub gdy nie jest ono używane.
2. Obróć przycisk zwalniający ramię obrotowe

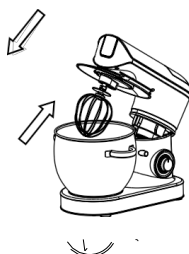


(17) zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jednocześnie podnieś ręką ramię obrotowe, aby zaskoczyło z kliknięciem. Ramię obrotowe (13) odchyli się do góry.

8.

8.1

8.2



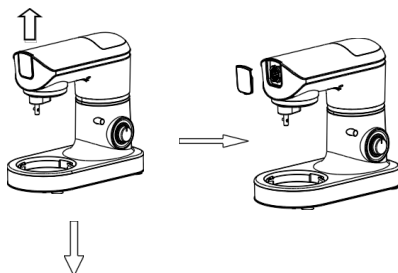
1. Odłącz akcesorium, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Wyjmij miskę z przygotowanym jedzeniem, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

WAŻNE!

Temperatura wody, która zostanie dodana do ciasta, wynosi $40 \pm 5^\circ\text{C}$ stopni podczas przygotowywania ciasta.

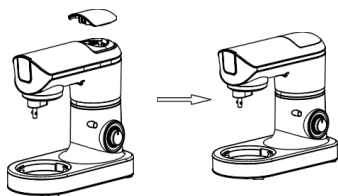
Młynek do mięsa

1.

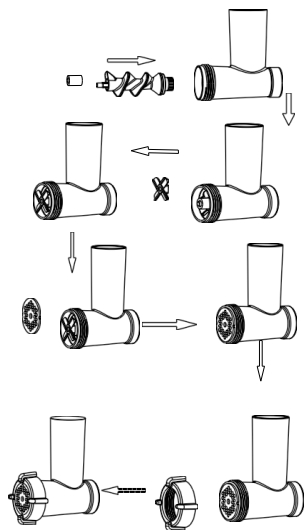


1. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. blacie kuchennym, i upewnij się, że stoi stabilnie.
2. Upewnij się, że pokrywa ochronna

(11) jest zamontowany w gnieździe akcesoriów
(12) 3. Umieść osłonę ochronną blendera
(14) na ramię obrotowe (13). (patrz ilustracja)

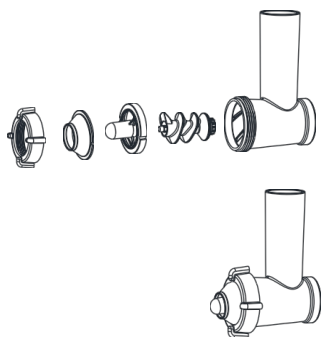


2. 2.1



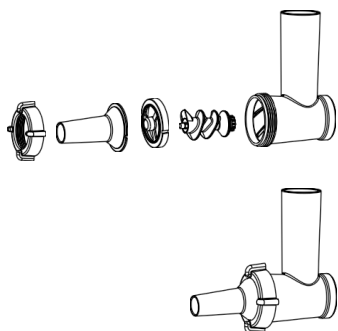
1. Zamontuj spiralę (7) do korpusu maszynki do mielenia mięsa (8).
2. Załóż silikonowe złącze (6) na połączenie ślimaka (patrz ilustracja).
3. Zamontować nóż (5) na połączeniu ślimaka (patrz ilustracja). Ostre krawędzie noża powinny być skierowane w stronę tarczy mielącej.
4. Załóż jedną z trzech tarcz mielących (2, 3, 4) na górę noża (patrz ilustracja). Obróć tarczę mielącą tak, aby dwa wgłębienia były wyrównane z kołkami na korpusie maszynki do mielenia mięsa. Wybierz tarczę mielącą odpowiednią do pożądanej konsystencji. Możesz wybrać tarczę drobną, średnią lub grubą.
5. Załóż pierścień nakrętki (1) na tarczę mielącą na korpusie maszynki do mielenia mięsa (patrz ilustracja).
Obróć w prawo, aby zablokować. Nakrętka pierścieniowa musi mocno przytrzymywać tarczę mielącą. Nie dokręcaj jednak zbyt mocno.

2.2



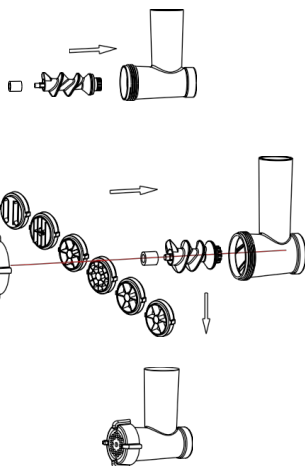
1. Załóż śrubę (7) w korpusie maszynki do mielenia mięsa (8) z cienkim metalowym połączeniem na zewnątrz i mocno dociśnij.
2. Załóż rozdzielną mięsa (34) i pojemnik na klopsiki (33) na połączenie spiralne (patrz ilustracja). Obróć je tak, aby dwa wgłębienia znalazły się w jednej linii z kołkami na korpusie maszynki do mielenia mięsa.
3. Załóż pierścień nakrętki (1) na pojemnik na klopsiki na korpusie maszynki do mielenia mięsa (patrz ilustracja). Obróć w prawo, aby zablokować. Nakrętka pierścieniowa musi mocno przytrzymywać pojemnik na klopsiki. Nie dokręcaj jednak zbyt mocno.

2.3



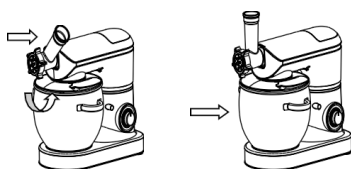
1. Zamontować ślimak (7) w korpusie maszynki do mielenia mięsa (8) cienkim metalowym połączeniem na zewnątrz i mocno docisnąć.
2. Załóż rozdzielacz ciasta (36) i pojemnik na kielbasę (35) na łącznik spiralny (patrz ilustracja). Obróć go tak, aby dwa wgłębienia były wyrównane z kołkami na korpusie maszynki do mielenia mięsa.
3. Załóż nakrętkę pierścieniową (1) na okrągły uchwyt na mięso na korpusie maszynki do mielenia mięsa (patrz ilustracja). Obróć w prawo, aby zablokować. Nakrętka pierścieniowa musi mocno przytrzymywać pojemnik na kielbasę. Nie dokręcaj jednak zbyt mocno.

2.4



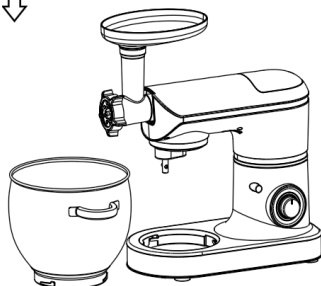
1. Załóż spiralę (7) na korpus maszynki do mielenia mięsa (8).
2. Załóż silikonowe złącze (6) na połączenie ślimaka (patrz ilustracja).
3. Wybierz formę do makaronu (43) potrzebną do zamka, włóż ją do pojemnika na mięso, załóż pierścień nakrętki (1) na tarczę mielącą na korpusie maszynki do mielenia mięsa (patrz ilustracja) i obróć w prawo. Nie dokręcaj jednak zbyt mocno.

3.



Przechyl zespół maszynki do mielenia mięsa o 45° w prawo, wyrównaj go z gniazdem akcesoriów (12), a następnie obracaj w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż będzie prostopadły do płaszczyzny poziomej.

4.

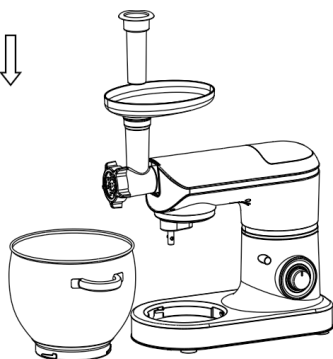


1. Zamontować tacę na mięso (9) na korpusie maszyny do mielenia mięsa (8) tak szeroka część znalazła się nad obudową silnika urządzenia.

2. Umieść miskę (26) lub podobny pojemnik pod otworem korpusu maszyny do mielenia mięsa.

3. Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

5.



1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego i włącz urządzenie.

2. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego i włącz zasilanie. Ustaw pokrętko regulacji prędkości na prędkość 12 (lub dowolną prędkość).

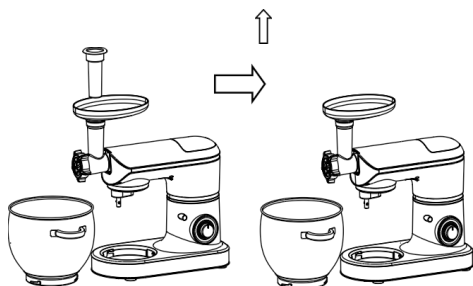
3. Pokrój mięso na mniejsze kawałki, tak aby zmieściły się one do rury zasilającej. Pokrój w kostkę lub w paski o szerokości około 2.5 cm.

4. Umieść kawałki na tacy (9).

5. Wybierz żądaną prędkość za pomocą przycisków prędkości. Zalecane prędkości podano w tabeli powyżej.

6. Kawałki mięsa przesuwają się w dół rury wsadowej. Ostrożnie wciśnij je za pomocą popychacza (10). Nie naciskaj zbyt mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

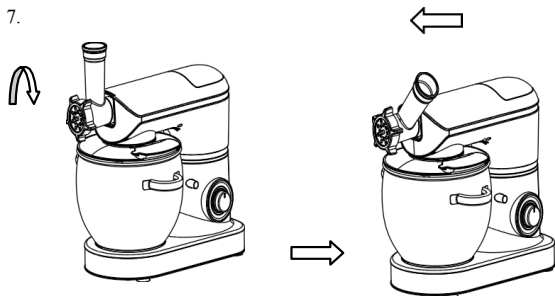
6.



1. Po zakończeniu mielenia mięsa wyłącz urządzenie, obracając pokrętko do pozycji O. Wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od zasilania przed zmianą akcesoriów, przed rozłożeniem urządzenia lub gdy nie jest używane.

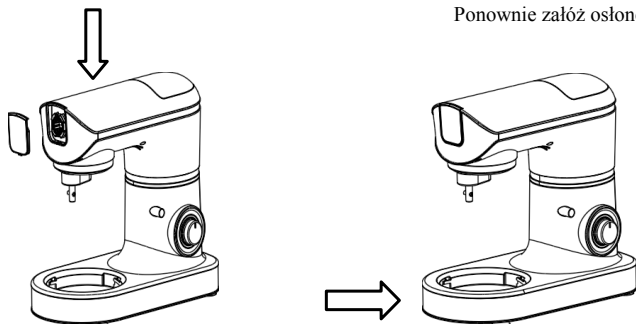
2. Wyjmij popychacz i tacę na mięso.

7.



Aby odłączyć maszynkę do mielenia mięsa, obróć korpus została wyrównana z okręgiem, a następnie ją wyjmij.

8.



Ponownie załóż osłonę ochronną na gniazdo akcesoriów.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa :

Przed rozdrobnieniem mięsa należy zawsze usunąć kości, chrząstki, ścięgna i skórę.

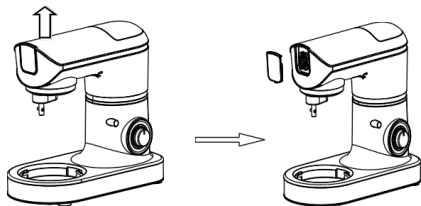
Mrożonki należy przed rozdrobnieniem całkowicie rozmrozić.

Młynek do mięsa może być używany wyłącznie do mielenia mięsa. Należy unikać mielenia produktów o konsystencji pasty, np. zawierających bułkę tartą, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

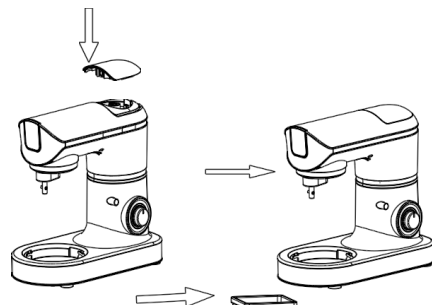
Nie należy używać maszynki do mielenia mięsa nieprzerwanie przez ponad 5 minut. Zbyt długie używanie nie maszynki do mielenia mięsa bez przerwy może skrócić żywotność urządzenia. Po 5 minutach użytkowania urządzenia należy zrobić przerwę i odczekać co najmniej 30 minut przed ponownym użyciem.

Krajalnica do warzyw

1.

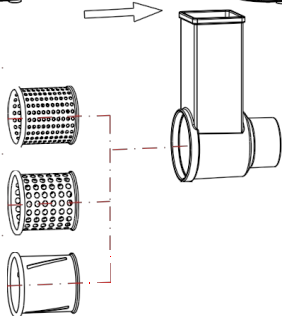


1. Ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni, np. blacie kuchennym, i upewnij się, że stoi stabilnie.
2. Upewnij się, że osłona ochronna



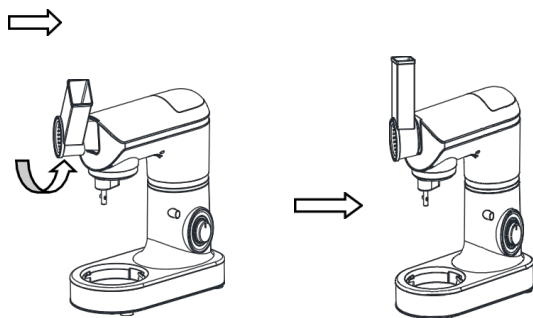
- (11) jest zamocowana do gniazda akcesoriów (12). 3. Umieść osłonę ochronną blendera (14) na ramieniu obrotowym (13). (patrz ilustracja)

2.



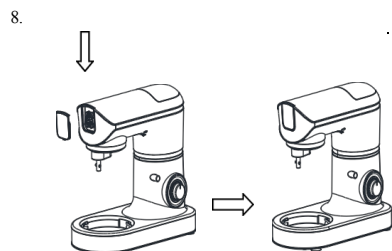
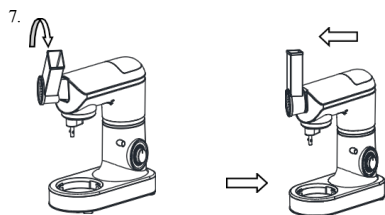
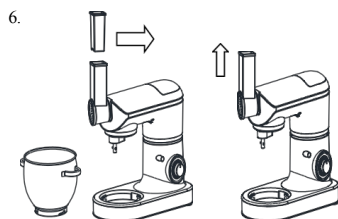
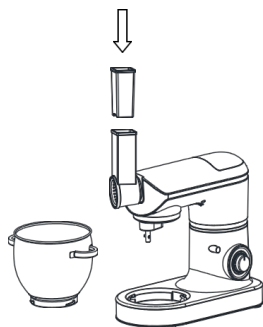
1. Wybierz odpowiednią tarkę z drobnymi oczkami (37), tarkę z grubymi oczkami (38) i tarkę do krojenia w plasterki (39) i umieść je w krajalnicy do warzyw (41).

3.



- Przechyl krajalnicę do warzyw (41) o 45° w prawo, wyrównaj ją z gniazdem akcesoriów (12), a następnie obróć go w lewo, aż będzie prostopadły do płaszczyzny poziomej.

5. Urządzenie.



1. Podłącz przewód zasilający do głównego gniazdka elektrycznego i włącz

2. Przygotuj wcześniej składniki, aby można je było włożyć do krawalnicy do warzyw (41).

3. Wybierz żądaną prędkość za pomocą przycisków prędkości. Zalecane prędkości podano w tabeli powyżej.

4. Umieść składniki wzdłuż rury do krojenia warzyw, ostrożnie wciśnij ostrożnie w dół za pomocą tłuczka (40). Nie naciskaj zbyt mocno, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

1. Po zakończeniu przygotowywania posiłku wyłącz urządzenie, obracając pokrętkę do pozycji O. Wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od zasilania przed wymiany akcesoriów, przed rozłożeniem urządzenia na części lub gdy nie jest ono używane.

2. Wyjmij popychacz.

Aby odłączyć krawalnicę do warzyw, obróć ją o 45° w prawo, a następnie zdejmij.

Ponownie załóż osłonę ochronną na gniazdo akcesoriów.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa :

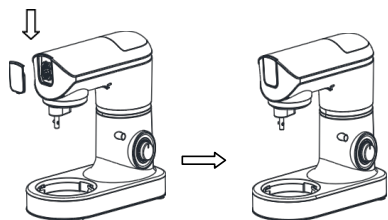
Nie należy używać krawalnicy do warzyw nieprzerwanie przez ponad 5 minut.

Zbyt długie ciągłe używanie krawalnicy do warzyw bez przerwy może skrócić żywotność urządzenia.

Po 5 minutach użytkowania urządzenia należy zrobić przerwę i odczekać co najmniej 30 minut przed ponownym użyciem.

Blender

1.

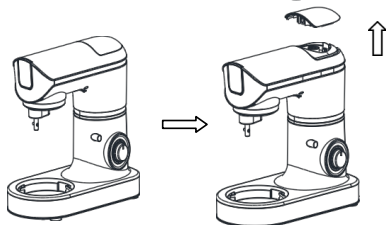


1. Umieść sekcję silnika na płaskiej powierzchni, np. na blacie kuchennym, i upewnij się, że stoi stabilnie.

2. Upewnij się, że osłona ochronna

(11) jest zamontowana na gnieździe akcesoriów (12). 2. Zdejmij pokrywę ochronną blendera (14) z ramienia obrotowego (patrz ilustracja).

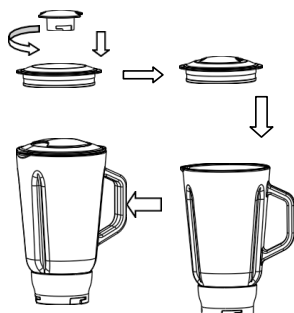
2.



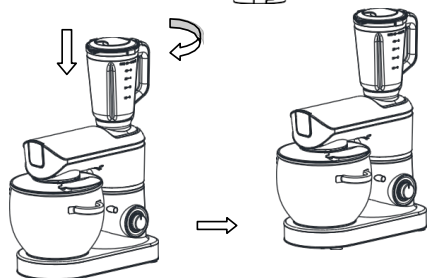
1. Umieść produkty, które chcesz zmiksować, w dzbanku (31).

2. Załóż pokrywę blendera (30) na dzbanek i upewnij się, że jest dobrze dopasowana.

3. Umieść środkową pokrywkę (29) w otworze w pokrywie blendera.



3.



1. Umieść zespół dzbanka w obudowie silnika tak, aby strzałka była wyrównana z okręgiem. Obróć go w prawo, tak aby strzałka była wyrównana ze strzałką.

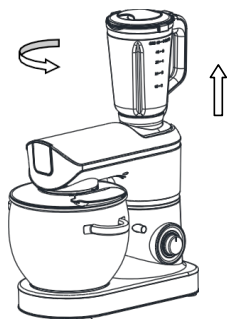
2. Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego i włącz urządzenie.

3. Przekręć pokrętkę regulacji prędkości do pozycji 12 (lub dowolnej innej prędkości).

4. Wybierz żądaną prędkość za pomocą przycisków prędkości. Zalecane prędkości podano w tabeli powyżej.



4.

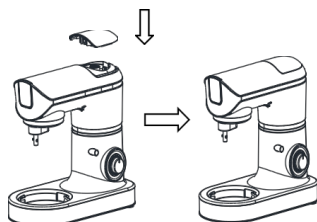


1. Po zakończeniu użytkowania wyłącz urządzenie, naciskając przycisk OFF. Wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika i odłącz je od zasilania przed wymianą akcesoriów, przed rozłożeniem urządzenia na części lub gdy nie jest używane.

2. Aby odłączyć zespół dzbanka, obróć dzbanek tak, aby strzałka znalazła się w linii z okręgiem, a następnie zdejmij go.

3. Zdejmij pokrywę blendera, a następnie wyjmij przetworzoną żywność. Ponownie załóż osłonę ochronną blendera na ramię obrotowe.

5.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:

1. Aby uzyskać najlepsze wyniki podczas miksowania twardych składników, należy umieszczać w dzbanku małe porcje, zamiast wkładać dużą ilość naraz.
2. Jeśli przetwarzasz składniki stałe, najpierw pokrój je na małe kawałki (2-3 cm).
3. Podczas mieszania składników stałych zacznij od niewielkiej ilości płynu. Stopniowo dodawaj coraz więcej płynu przez otwór w pokrywie.
4. Podczas obsługi urządzenia zawsze trzymaj rękę na blenderze.
5. Do mieszania składników stałych lub bardzo gęstych płynów zalecamy używanie blendera w trybie impulsowym, aby zapobiec zablokowaniu się ostrzy.
6. Uwaga: silnik należy uruchamiać maksymalnie na 1 minutę, aby zapobiec przegrzaniu i wynikającym z tego uszkodzeniom.
7. Przed pierwszym użyciem zaleca się umycie urządzenia.
8. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu, aby uniknąć osadzania się płynów.

CZYSZCZENIE Podczas czyszczenia urządzenia należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

- Przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj części silnika urządzenia w wodzie i upewnij się, że woda nie dostanie się do wnętrza urządzenia.
- Część silnika należy wyczyścić, przecierając ją wilgotną ściereczką. Jeśli urządzenie jest mocno zabrudzone, można dodać niewielką ilość detergentu.
- Nie używaj do czyszczenia urządzenia druczanych gąbek, wełny stalowej ani żadnych silnych rozpuszczalników lub ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić zewnętrzne powierzchnie urządzenia.
- Rozłóż urządzenie na części i wyczyść wszystkie akcesoria osobno. Korpus maszyny do mielenia mięsa i inne części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Podczas użytkowania i czyszczenia należy uważać, aby nie dotknąć ostrzy ani ostrych części.
- **WAŻNE!** Przed ponownym użyciem należy pozostawić urządzenie do całkowitego wyschnięcia po czyszczeniu. Nie należy używać urządzenia, jeśli jest wilgotne.
- Zalecamy nasmarowanie sit do mięsa olejem roślinnym po czyszczeniu i przechowywanie ich w papierze odpornym na tłuszcz, aby zminimalizować ryzyko rdzewienia i odbarwienia.
- Po umyciu i wysuszeniu należy natychmiast umieścić przystawkę w ochronnym rękawie w celu przechowywania.
- Ostrza miksera, młynek i części aluminiowe nie nadają się do mycia w zmywarce.



UTYLIZACJA UŻYWANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na produktach lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że zużyte produkty elektryczne i elektroniczne nie powinny być mieszane z ogólnymi odpadami domowymi. W celu prawidłowej utylizacji, odzysku i recyklingu należy przekazać je do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy przy zakupie nowego produktu o podobnej wartości. Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże zachować cenne zasoby naturalne i zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami.

Pojemność miksera: 1,5 l

Pojemność miski miksera: 1800 g mąki+ 1080 ml wody Moc

AC 220-240 V 50Hz 1500W / 2300W max

Importer: IPRICE RECARÉ s.r.o., Rybníky IV 326

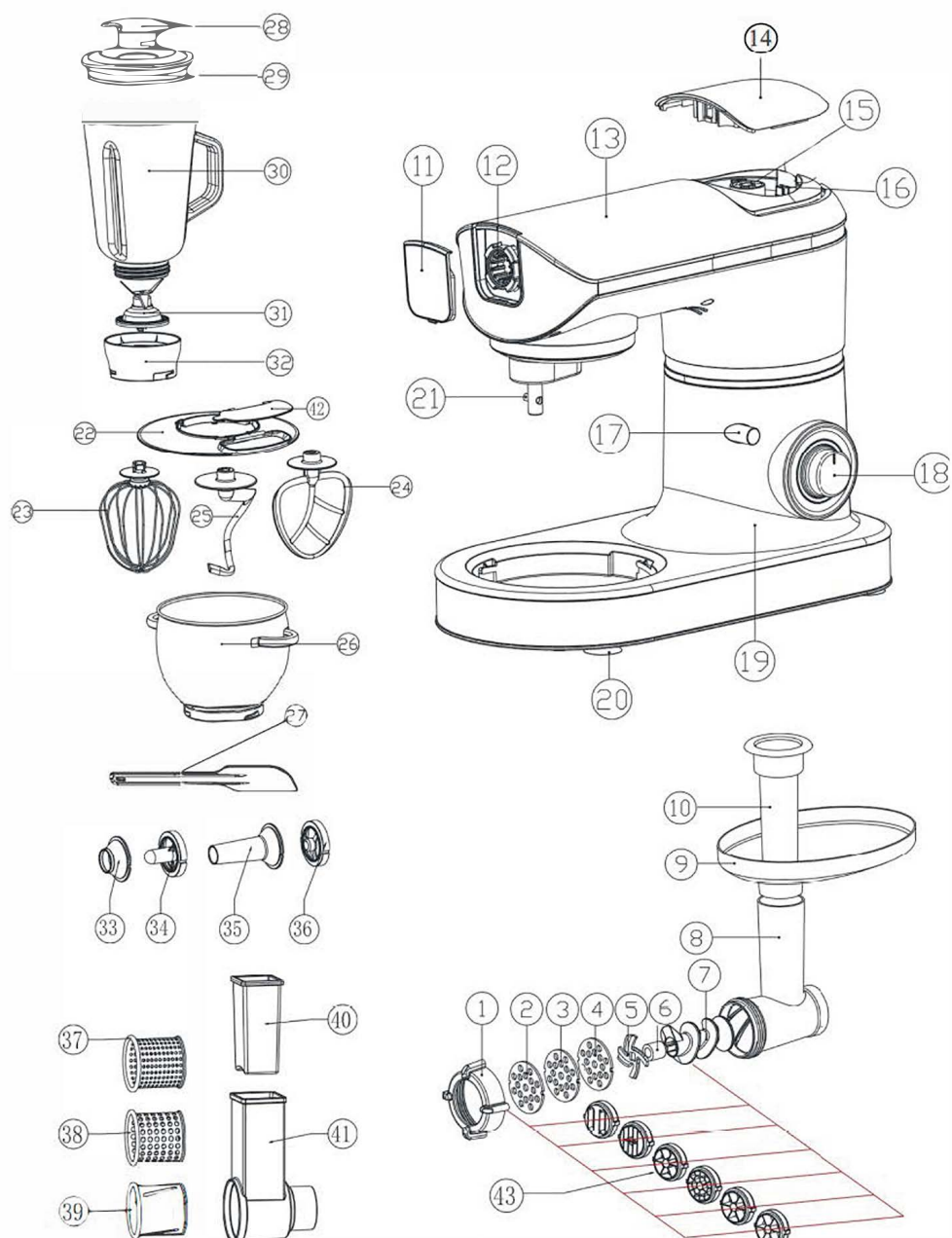
760 01 Zlín Czechia

bestberg@bestberg.eu

Made in China



HU



Alkatrészek

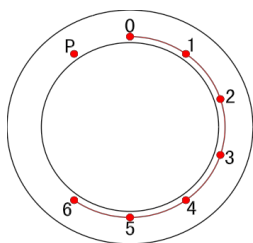
1.	Gyűrűany	2.	Finom darálótárcsa
3.	Közepes darálótárcsa	4.	Durva darálótárcsa
5.	Vágó	6.	Szilikon csatlakozó
7.	Tekercs	8.	Húsdaráló test
9.	Hústálca	10.	Tömörítő
11.	Védőburkolat	12.	Kiegészítő aljzat
13.	Forgókar	14.	Blender védőburkolat
15.	Felső csatlakozó	16.	Biztonsági mikrokapcsoló
17.	Kiadó gomb	18.	Sebességszabályozó gomb
19.	Motorház	20.	Lábpárna
21.	Motor tengely	22.	Tál fedél
23.	Habverő	24.	Lapos habverő
25.	Tésztagyűrű kampó	26.	Keverőtál
27.	Spatula	28.	Középső kupak
29.	Blender fedél	30.	Tartály
31.	Vágópenge	32.	Kupa talpa
33.	Húsgombóc-tartó	34.	Hús kenőkanál
35.	Kolbász tartály	36.	Tésztaaszóró
37.	Finom reszelő	38.	Durva reszelő
39.	Szeletelő reszelő	40.	Tamper
41.	Zöldségvágó	42.	fröccsenésgátló
43.	Tésztakészítő		

Fontos biztonsági óvintézkedés:

Elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető óvintézkedéseket, beleértve a következőket:

- Olvassa el az összes utasítást.
- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne merítse a készülék vezetékét vagy dugóját vízbe vagy más folyadékba.
- Gyermek által vagy gyermek közelében történő használat esetén szoros felügyelet szükséges.
- Húzza ki a készülék dugaszát, ha nem használja, ha kiegészítőt cserél, és tisztítás előtt.
- Kerülje a mozgó alkatrészekkel való érintkezést.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a gyártó, a gyártó szervizképviselője vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- A gyártó által nem ajánlott vagy nem forgalmazott tartozékok használata tűzveszélyt, áramütést vagy sérülést okozhat.
- Ne használja kültéren.
- Ne hagyja, hogy a kábel az asztal vagy a pult szélére lógjon.
- Az élelmiszer feldolgozása közben tartsa kezeit és edényeit távol a mozgó pengéktől vagy tárcsáktól, hogy csökkentsék a súlyos sérülések és a keverőgép megrongálódásának kockázatát.
- A pengék élesek, ezért óvatosan kezelje őket.
- A sérülésveszély csökkentése érdekében soha ne helyezzen vágókészeket vagy tárcsákat az alapra.
- A készülék üzembe helyezése előtt győződjön meg arról, hogy az biztonságosan rögzítve van.
- Soha ne adagolja az ételt kézzel, mindig használjon ételadagolót.
- Ne próbálja meg kijátszani a fedél reteszelő mechanizmusát.
- A keverőt mindig fedéllel használja.
- Ha nem folyadékot kever, vegye le a kétrészes fedél középső részét.
- A készülék cseréje előtt kapcsolja ki a gépet.
- A terméket és a tartozékokat kizárólag a felhasználói kézikönyvben leírtak szerint használja és szerelje össze.
- Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kiegészítőket cserélne vagy olyan alkatrészekhez nyúlna, amelyek használat közben mozognak.
- Ez a készülék nem alkalmas gyermekek vagy más személyek általi használatra segítség vagy felügyelet nélkül, ha fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeik nem teszik lehetővé a biztonságos használatot. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a kábelét tartsa gyermekektől elzárva.
- A készülékeket fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeikben korlátozott, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és ha tisztában vannak a veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
Ha a készüléket felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig válassza le az áramellátásról.
- Kizárólag háztartási használatra. Kereskedelmi használatra nem alkalmas.

Vezérlőpanel sebességbeállítás



0-----Leállítás

Beállítás 1-6 ----Működési sebesség

Beállítás 1 ---Minimális sebesség – lassú

Beállítás 6 ---Maximális sebesség – gyors

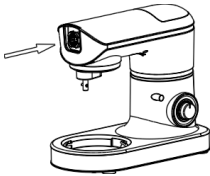
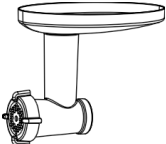
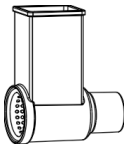
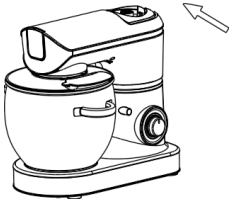
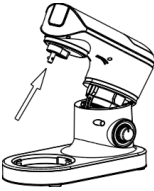
Beállítás P ---Legmagasabb sebesség

Beállítás Sebesség

Tartozékok	Képeg	Sebess	Idő	Kapacitás
Kelesztőh orog		1-2	30 másodperc 1. kozaton és sebességfo	1800 g liszt és 1080 ml víz
Lapos habverő		2-4	3-5 perc 2. sebességfok ozat 05-7 perc	
Habverő		5-6	7 perc	Legalább 3 tojás fehérje Legfeljebb 24 tojás
Húsdaráló		5-6	5 perc	
Zöldségvá gó		5-6	5 perc	
Turmixg ép		5-6, P	1 perc	1,5 l max

Működési pozíciók

Figyelem! A készüléket csak akkor működtesse, ha a tartozék/szerszám az alábbi táblázatnak megfelelően van felszerelve és működési helyzetben van.

Tétel	Pozíció	Kiegészítő		
1.				
2.				
3.				
4.		Állítsa be a dagasztókarot, a keverőkarot és a habverőt az igényeinek megfelelően.		

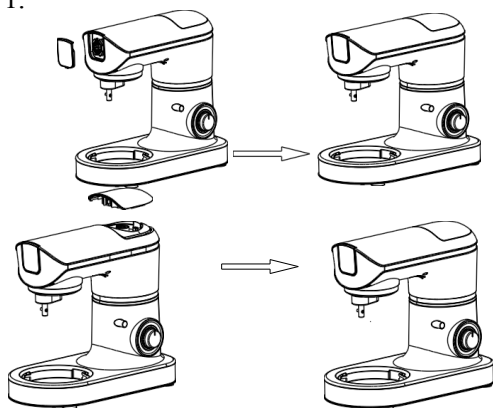
A forgó szerszámok sérülésveszélyt jelentenek!

A készülék működése közben ne nyúljon az ujjaival a keverőtálhoz.

Ne cserélje ki a szerszámokat, amíg a készülék le nem állt és ki nem húzta a dugót. Kikapcsolás után a hajtás még rövid ideig tovább működik.

A dagasztóhorog, a lapos habverő és a habverő használata

1.

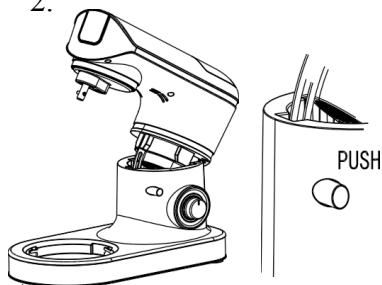


1. Helyezze a készüléket egy sík felületre, pl. konyhai pultra, és győződjön meg arról, hogy stabilan áll.

2. Győződjön meg arról, hogy a védőburkolat (11) a tartozékcsatlakozóra (12) van felszerelve.

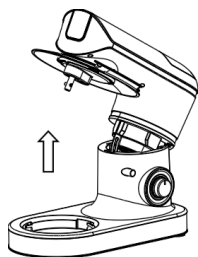
3. Helyezze a turmixgép védőburkolatát (14) a forgókar (15) felső csatlakozójába. (lásd az ábrát)

2.



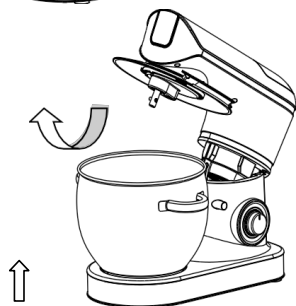
-t () forgassa el release button (17) óramutató járásával megegyező irányba. Ugyanakkor emelje meg a forgókarot (13) a kezével, hogy kattánással a helyére rögzüljön. A forgókar felfelé billen.

3.



Helyezze a tál fedelét (22) a forgókarra (13), és forgassa kissé jobbra, hogy biztonságosan a helyére kattanjon.

4.



1. Helyezze az élelmiszer- -t a keverőtálba (26).
2. Helyezze a keverőtálat a motorház (19) mélyedésébe.
3. Forgassa el a keverőtálat kissé jobbra, hogy a helyére pattints.

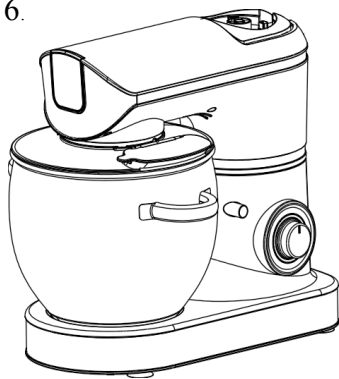
5.



1. Helyezze a fröccsenésgátlót a forgócsapra.
- kar, a képen látható módon. és győződjön meg arról, hogy jól rögzült.
2. Helyezze a szükséges tartozékot (24 a 23, 22 vagy 25-tel) a forgókar (13) alján található motor tengelyére (21).
3. A. A dagasztóhorog (25) nehéz tészták, darált húsok vagy más igényes dagasztási feladatokhoz használható.
- B. A lapos habverő (24) könnyebb tészták keverésére szolgál.
- C. A habverő (23) tejszín, tojásfehérje stb. habveréséhez használható.
4. Forgassa el a tartozékot úgy, hogy a tengelyen lévő csapok egy vonalba kerüljenek a tartozék felső szélén lévő mélyedésekkel. Nyomja a tartozékot a forgókarhoz, és egyidejűleg forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a csapok be nem kapcsolnak, és a tartozék a helyére nem rögzül.

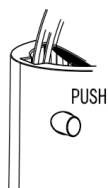
biztonságosan. A tartozék nem lehet laza, és nem lehet kihúzni.

6.

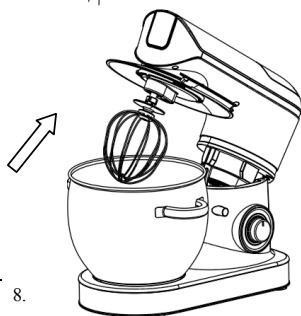


1. Engedje le a forgó kart, hogy kattanással a helyére rögzüljön. A fedélnek (22) szorosan illeszkednie kell a keverőtálhoz (26), ellenkező esetben nem megfelelően van felszerelve. A készülék most már használatra kész.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt a főáramú aljzathoz, és kapcsolja be a készüléket. Forgassa a sebességszabályozó gombot a 2. sebességfokozatra (vagy bármely más sebességfokozatra).
3. Válassza ki a kívánt sebességet a gombbal. Az 1-es sebességgomb a leglassabb, a 12-es pedig a leggyorsabb sebesség. Az ajánlott sebességek, időtartamok és kapacitások a fenti táblázatban találhatók.
4. Ha a keverőtál belsejét le kell kaparni, várja meg, amíg a tartozék teljesen leáll. Használjon spatulát, soha ne az ujjait.

7.



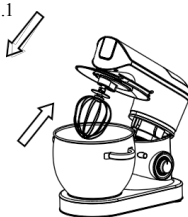
1. A keverés befejezése után kapcsolja ki a készüléket az OFF gomb megnyomásával. Kapcsolja ki a készüléket a kapcsolóval, és húzza ki a dugót, mielőtt a tartozékok cseréje előtt, a készülék szétszerelése előtt vagy használaton kívül.
2. Forgassa el a forgókar kioldó gombját



8.

(17) óramutató járásával megegyező irányba. Ugyanakkor emelje meg a forgó kart a kezével, hogy kattánással helyére rögzüljön. A forgó kar (13) felemelkedik.

8.1



8.2



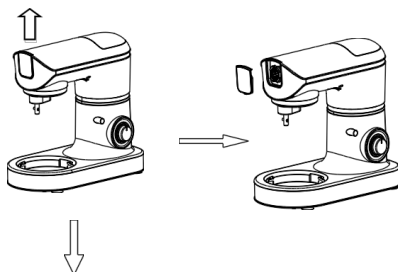
1. Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva vegye le a tartozékot.
2. Az elkészített étellel együtt vegye le a keverőtálat az óramutató járásával ellentétes irányba.

FONTOS!

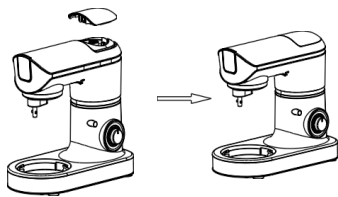
A tészta elkészítése során a tésztához hozzáadott víz hőmérséklete $40\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Húsdaráló

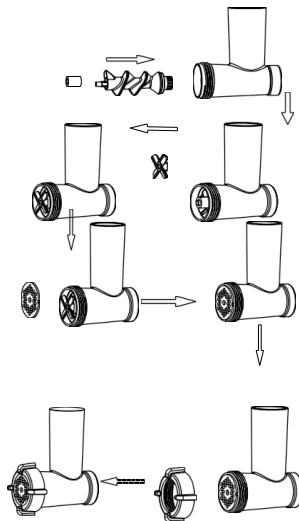
1.



1. Helyezze a készüléket egy sík felületre, pl. konyhai pultra, és győződjön meg arról, hogy stabilan áll.
2. Győződjön meg arról, hogy a védőburkolat (11) a tartozék aljzatra (12) van-e rögzítve.
3. Helyezze a turmixgép védőburkolatát (14) a forgókarra (13). (lásd az ábrát)

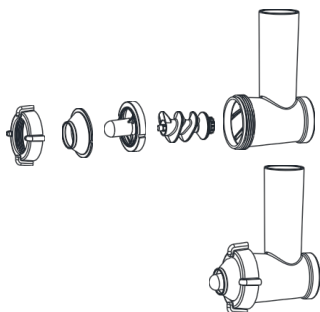


2. 2.1



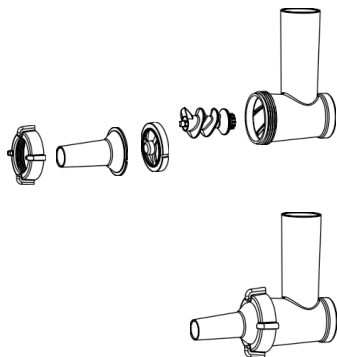
1. Helyezze be a tekercset (7) a húsdaráló testébe (8).
2. Helyezze a szilikon csatlakozót (6) a spirálcsatlakozóra (lásd az ábrát).
3. Helyezze a vágót (5) a spirálcsatlakozásra (lásd az ábrát). A vágó éles szélei a darálótárcsára kell, hogy mutassanak.
4. Helyezze az egyik darálótárcsát (2, 3, 4) a vágó tetejére (lásd az ábrát). Forgassa el a darálótárcsát úgy, hogy a két bemélyedés egy vonalba kerüljön a daráló testén lévő csapokkal. Válassza ki a kívánt állaghoz megfelelő darálótárcsát. Választhat finom, közepes és durva darálást.
5. Helyezze a gyűrűs anyát (1) a darálótárcsa fölé a daráló testén (lásd ábra). Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse. A gyűrűs anyának szilárdan a helyén kell tartania a darálótárcsát. Ne húzza azonban túl szorosan!

2.2



1. Helyezze be a tekercset (7) a húsdaráló testébe (8) a vékony fémcsatlakozással kifelé, és nyomja erősen a helyére.
2. Helyezze a húsnyújtót (34) és a húsgombóc-tartályt (33) a spirálcsatlakozóra (lásd az ábrát). Forgassa el úgy, hogy a két bemélyedés egy vonalba kerüljön a húsdaráló testén lévő csapokkal.
3. Helyezze a gyűrűs anyát (1) a húsdaráló testén lévő húsgombóc-tartályra (lásd ábra). Az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse. A gyűrűs anyának biztonságosan a helyén kell tartania a húsgombóc-tartályt. Ne húzza meg azonban túl erősen.

2.3

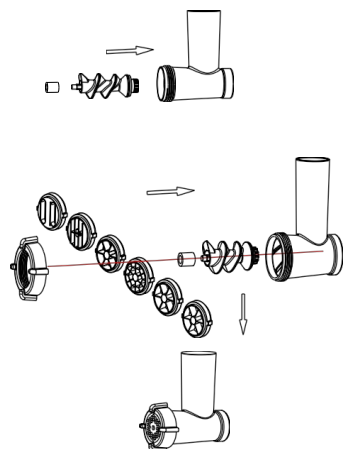


1. Helyezze a spirált (7) a húsdaráló testébe (8) úgy, hogy a vékony fémcsatlakozás kifelé nézzen, majd nyomja meg erősen, hogy a helyére illeszkedjen.

2. Helyezze a tésztaaszórót (36) és a kolbász tartályt (35) a spirálcsatlakozóra (lásd az ábrát). Forgassa el úgy, hogy a két bemélyedés egy vonalba kerüljön a húsdaráló testén lévő csapokkal.

3. Helyezze a gyűrűs anyát (1) a darálógép testén található kerek hústartóra (lásd az ábrát). Forgassa el jobbra a rögzítéshez. A gyűrűs anyának biztonságosan a helyén kell tartania a kolbásztartályt. Ne húzza meg azonban túl erősen.

2.4

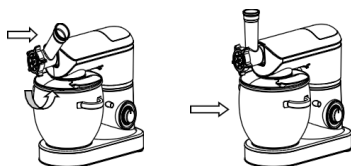


1. Helyezze a spirált (7) a darálógép testébe (8).

2. Helyezze a szilikon csatlakozót (6) a spirálcsatlakozóra (lásd az ábrát).

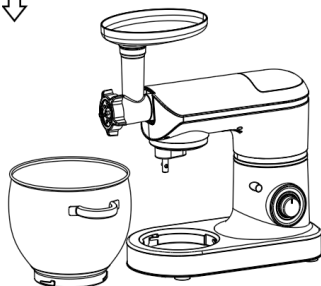
3. Válassza ki a zárhoz szükséges tésztaaszórót (43), helyezze a húsvödörbe, illessze a gyűrűs anyát (1) a darálótányérra a darálógépen testére (lásd az ábrát), és forgassa el jobbra. Ne húzza meg túl erősen!

3.



Döntse a húsdaráló szerelvényt 45°-kal jobbra, igazítsa a tartozék aljzathoz (12), majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg merőleges nem lesz a vízszintes síkra.

4.

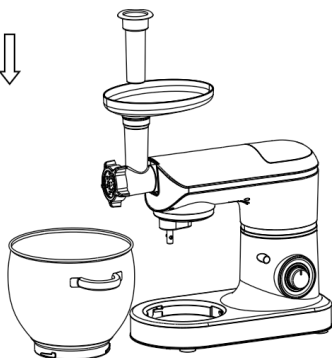


1. Helyezze a hústálcát (9) a húsdaráló testére (8) úgy hogy a széles része a készülék motorházának tetején legyen készülék motorházának.

2. Helyezze a keverőtálat (26) vagy hasonló edényt a húsdaráló testének nyílása alá.

3. A készülék most már használatra kész.

5.



1. Dugja be a hálózati kábelt a fő áramkimenetbe, és kapcsolja BE.

2. Csatlakoztassa a tápkábelt a fő áramellátó aljzathoz, és kapcsolja be. Forgassa a **sebességszabályozó gombot** a 12-es sebességre (vagy bármely sebességfokozatra).

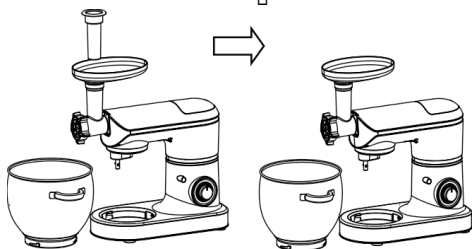
3. Vágja a húst kisebb darabokra, hogy azok beférjenek a betöltőcsőbe. Kockázza vagy vágja csikokra, körülbelül 2.5 cm széles csikokra.

4. Helyezze a darabokat a tálcára (9).

5. Válassza ki a kívánt sebességet a sebesség gombokkal. Az ajánlott sebességeket a fenti táblázat tartalmazza.

6. A húsdarabok lecsúsznak a betöltőcsőbe. Óvatosan nyomja le a nyomókarral (10). Ne nyomja túl erősen, mert megsérülhet a készülék.

6.



1. A hús darálása után kapcsolja ki a készüléket az O állásba forgatva a gombot. Kapcsolja ki a

készüléket a kapcsolóval, és húzza ki a dugót, mielőtt kicseréli a tartozékokat, szétszereli a készüléket, vagy ha nem használja.

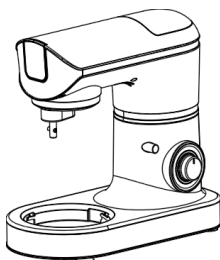
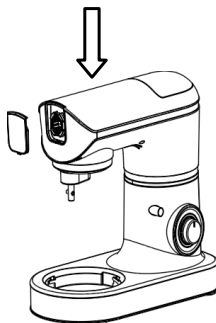
2. Távolítsa el a tolóeszközt és a hústálcát.

7.



A húsdaráló levételéhez forgassa el a testet úgy, hogy a nyíl a körrel egy vonalba kerüljön, majd vegye le.

8.



Helyezze vissza a védőburkolatot a tartozék aljzatára.

Biztonsági utasítások:

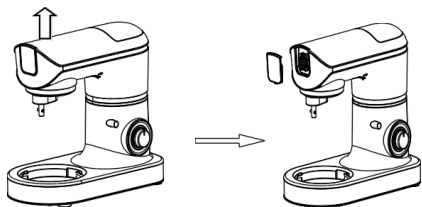
A hús darálása előtt mindig távolítsa el a csontokat, porcokat, inakat és bőröket. A fagyasztott ételeket darálás előtt alaposan fel kell olvasztani.

A húsdarálót kizárólag hús darálására szabad használni. Kerülje a pépes ételek, pl. zsemlemorzsát tartalmazó ételek darálását, mivel ez károsíthatja a készüléket.

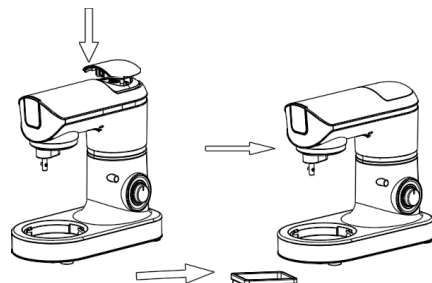
Soha ne működtesse a húsdarálót 5 percnél hosszabb ideig folyamatosan. A húsdaráló túl hosszú, szünet nélküli folyamatos működtetése csökkentheti a készülék élettartamát. A készülék 5 perces használata után tartson szünetet, és várjon legalább 30 percet, mielőtt újra használná.

Zöldségvágó

1.

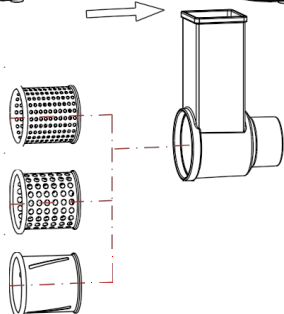


1. Helyezze a készüléket egy sík felületre, pl. konyhai munkalapra, és győződjön meg arról, hogy stabilan áll.
2. Győződjön meg arról, hogy a védőburkolat



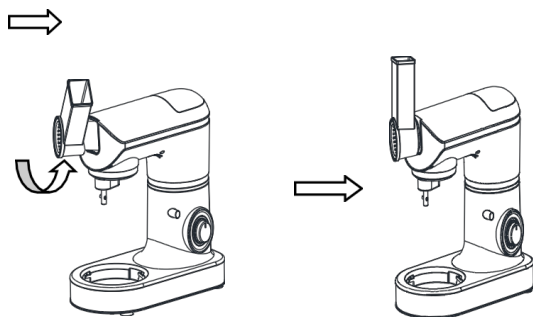
- (11) a tartozéksatlakozóra (12) van-e rögzítve.
3. Helyezze a turmixgép védőburkolatát (14) a forgókarrá (13). (lásd az ábrát)

2.



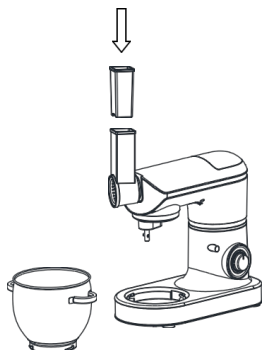
1. Válassza ki a kívánt finom reszelőt (37), durva reszelőt (38) és szeletelő reszelőt (39), és helyezze őket a zöldségvágóba (41)

3.



- Döntse a zöldségvágót (41) 45°-kal jobbra, igazítsa a tartozékaljzathoz (12), majd forgassa el balra, amíg merőleges nem lesz a vízszintes síkra.

5. 1. Dugja be a tápkábelt a fő áramellátó aljzatba, és kapcsolja be.

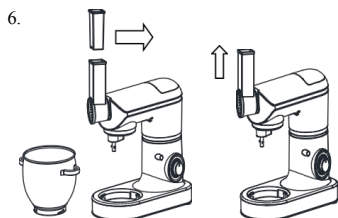


2. Előre készítse elő az összetevőket, hogy azokat a zöldségvágóba (41) helyezhesse.

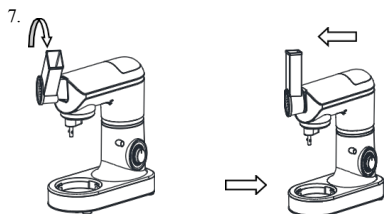
3. Válassza ki a kívánt sebességet a sebességgombokkal. Az ajánlott sebességeket a fenti táblázat tartalmazza.

4. Helyezze be a zöldségvágóba (41) az összetevőket (), majd óvatosan nyomja le őket a tamperrel (40). Ne nyomja túl erősen, mert károsíthatja a készüléket.

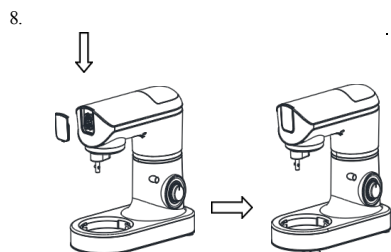
1. A készülék kezelése befejezése után kapcsolja ki a készüléket az O állásba forgatva a gombot, kapcsolja ki a készüléket a kapcsolón, és húzza ki a dugót a konnektorból, mielőtt a tartozékok cseréje előtt, vagy mielőtt szétszerelné a készüléket, vagy ha nem használja.



2. Távolítsa el a toléleletet.



- A zöldségvágó levételéhez forgassa el a 45°-os szöget az óramutató járásával megegyező irányba, majd vegye le.



- Helyezze vissza a védőburkolatot a tartozék aljzatára.

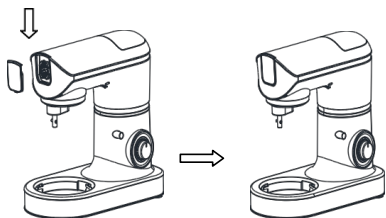
Biztonsági utasítások:

Soha ne működtesse a zöldségvágót 5 percnél hosszabb ideig folyamatosan.

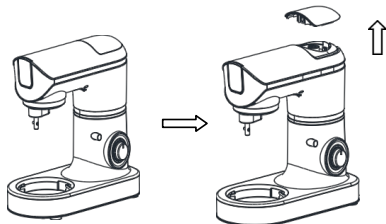
A zöldségvágó túl hosszú, szünet nélküli használata csökkentheti a készülék élettartamát. A készülék 5 perces használata után tartson szünetet, és várjon legalább 30 percet, mielőtt újra használná.

Turmixgép

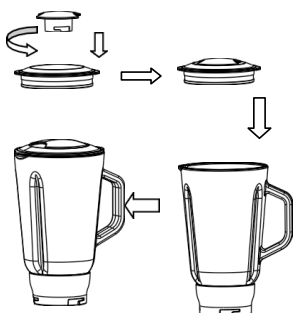
1.



1. Helyezze a motorrészt egy sík felületre, pl. konyhai pulton, és győződjön meg arról, hogy stabilan áll.
2. Győződjön meg arról, hogy a védőburkolat (11) a tartozékcsatlakozóra (12) van-e rögzítve. Vegye le a turmixgép védőburkolatát (14) a forgókarról (lásd az ábrát).

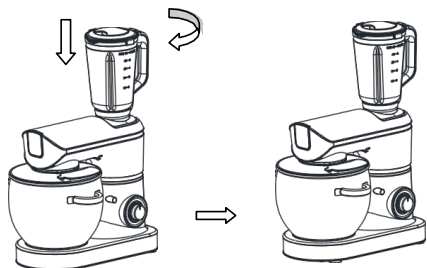


2.



1. Helyezze a feldolgozni kívánt élelmiszert a keverőedénybe (31).
2. Helyezze a turmixgép fedelét (30) a tartályra, és győződjön meg arról, hogy jól illeszkedik.
3. Helyezze a középső kupakot (29) a turmixgép fedél nyílásába.

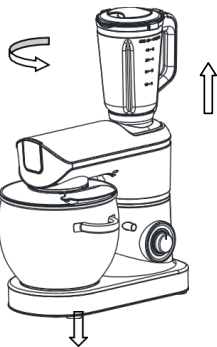
3.



1. Helyezze a keverőedényt a motorházba úgy, hogy a nyíl egy vonalba legyen a körrel. Forgassa óramutató járásával megegyező irányba, hogy a nyíl egy vonalba legyen a nyílal.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt a fő áramkimenethez, és kapcsolja be a készüléket.
3. Forgassa a sebességszabályozó gombot a 12-es sebességre (vagy bármely más sebességbeállításra).
4. Válassza ki a kívánt sebességet a sebesség gombokkal. Az ajánlott sebességek a fenti táblázatban találhatók.



4.

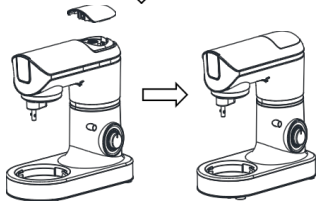


1. Használat után kapcsolja ki a készüléket az OFF gomb megnyomásával. Kapcsolja ki a készüléket a kapcsolóval, és húzza ki a dugót, mielőtt kicseréli a tartozékokat, szétszereli a készüléket, vagy ha nem használja.

2. A keverőedény szerelvényének levételéhez forgassa el a keverőedényt úgy, hogy a nyíl egy vonalba kerüljön a körrel, majd vegye le.

3. Vegye le a turmixgép fedelét, majd vegye ki a feldolgozott ételt. Helyezze vissza a turmixgép védőburkolatát a forgókarra.

5.



Biztonsági utasítások:

1. A legjobb eredmény elérése érdekében szilárd összetevők pürésítésénél ne tegyen egyszerre nagy mennyiséget a tartályba, hanem apránként, kis adagokban.
2. Ha szilárd összetevőket dolgoz fel, először vágja őket apró darabokra (2-3 cm).
3. Szilárd összetevők keverésekor kezdje először kis mennyiségű folyadékkal. Fokozatosan adjon hozzá egyre több folyadékot a fedél nyílásán keresztül.
4. A készülék működése közben mindig tartsa a kezét a turmixgép tetején.
5. Szilárd vagy nagyon sűrű folyékony összetevők keveréséhez javasoljuk, hogy a keverőt impulzus üzemmódban használja, hogy a pengék ne akadjanak el.
6. Megjegyzés: A túlmelegedés és az abból eredő károk elkerülése érdekében a motort legfeljebb 1 percig működtesse.
7. Javasoljuk, hogy a készüléket az első használat előtt mossa ki.
8. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a folyadéklerakódásokat.

TISZTÍTÁS A készülék tisztításakor figyeljen a következőkre:

- Húzza ki a dugót a konnektorból, és hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt megtisztítja.
- Ne merítse vízbe a készülék motorját, és ügyeljen arra, hogy víz ne kerüljön a készülékbe.
- A motorrészt nedves ruhával törölje le. Ha a készülék erősen szennyezett, adjon hozzá egy kevés tisztítósert.
- Ne használjon súrolószivacsot, acélgyaprot vagy bármilyen erős oldószert vagy súroló tisztítószer a készülék tisztításához, mert azok károsíthatják a készülék külső felületeit.
- Szerelje szét a készüléket, és tisztítsa meg az összes tartozékot külön-külön. A húsdaráló testét és egyéb alkatrészeit meleg szappanos vízzel tisztíthatja.
- Ügyeljen arra, hogy használat és tisztítás közben ne érjen hozzá a pengékhez vagy az éles alkatrészekhez.
- FONTOS! A tisztítás után hagyja teljesen megszáradni a készüléket, mielőtt újra használná. Ne használja a készüléket, ha nedves.
- Javasoljuk, hogy a tisztítás után kenje meg a húsdaráló szitákat növényi olajjal, és zsírálló papírra csomagolva tárolja őket, hogy minimalizálja a rozsdás és elszíneződés kockázatát.
- Mosás és szárítás után azonnal helyezze a tartozékokat a védőhüvelybe tárolás céljából.
- A keverő pengék, az őrlő és az alumínium alkatrészek nem mosogatógépben moshatók.



HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A termékeken vagy a kísérő dokumentumokon található ez a szimbólum jelzi, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal keverni. A helyes ártalmatlanítás, visszanyerés és újrahasznosítás érdekében adja le azokat a kijelölt gyűjtőpontokon. Alternatív megoldásként egyes európai uniós országokban vagy más európai országokban a termékeket visszaviheti a helyi kereskedőhöz, ha egy azonos új terméket vásárol. A termék helyes ártalmatlanításával hozzájárul az értékes természeti erőforrások megőrzéséhez, és segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális negatív hatásokat, amelyeket egyébként a nem megfelelő hulladékkezelés okozhat.

A keverő térfogata: 1,5 l

Keverőtál kapacitása: 1800 g liszt+ 1080 ml víz

Teljesítmény

AC 220-240 V 50Hz 1500W / 2300W max

Importőr: IPRICE RECAPARE s.r.o., Rybníky IV 326

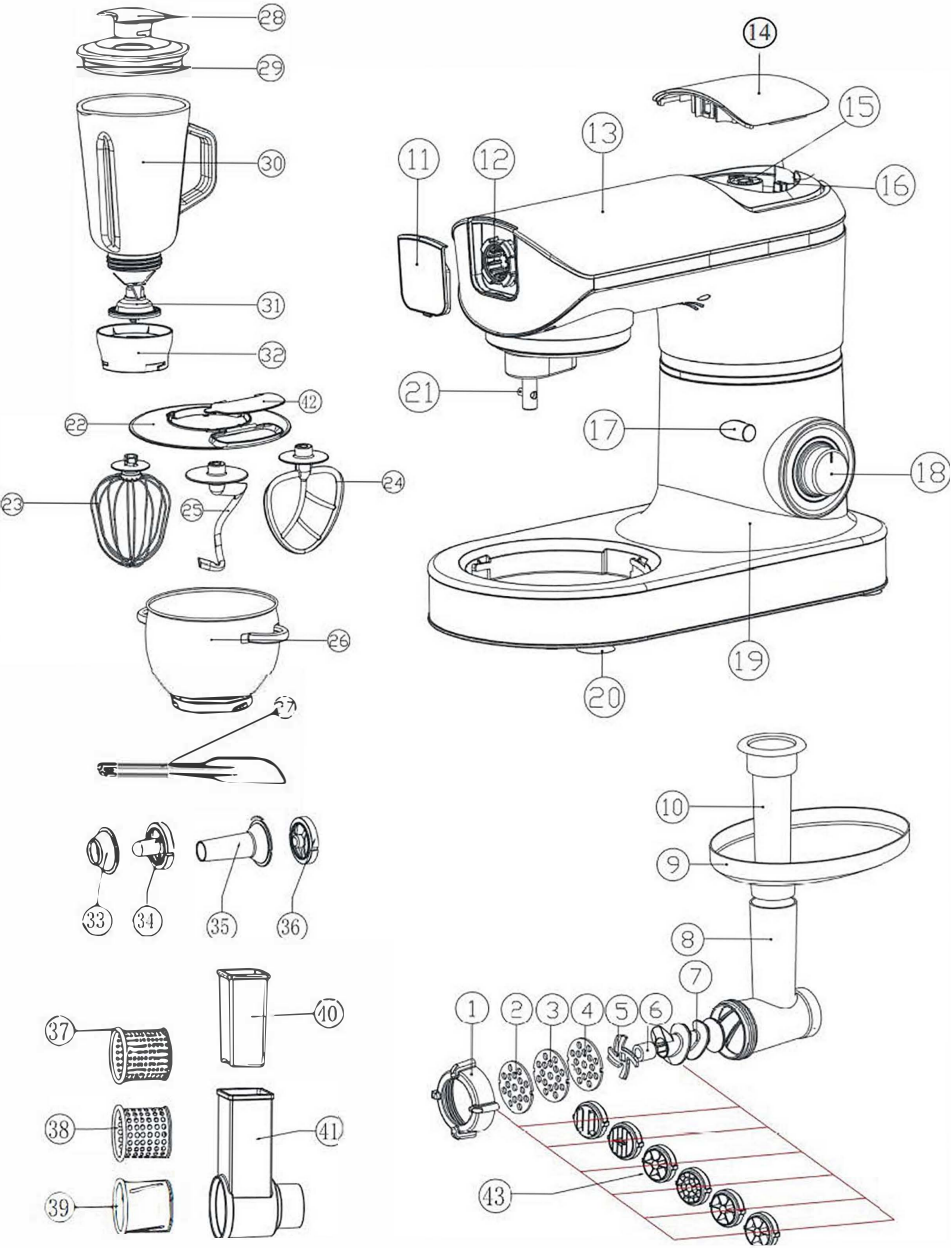
760 01 Zlín , Csehország

bestberg@bestberg.eu

Made in China



RO



Componente

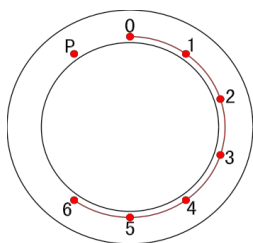
1.	Piuliță inelară	2.	Disc de tocare fină
3.	Disc de tocare mediu	4.	Disc de tocare grosieră
5.	Cuțit	6.	Cuplaj din silicon
7.	Derulare	8.	Corpul mașinii de tocat carne
9.	Tava pentru carne	10.	Pârghie
11.	Capac de protecție	12.	Priză pentru accesorii
13.	Braț pivotant	14.	Capac de protecție pentru blender
15.	Cuplaj superior	16.	Micro-comutator de siguranță
17.	Buton de eliberare	18.	Buton de control al vitezei
19.	Carcasă motor	20.	Suport pentru picioare
21.	Ax motor	22.	Capac pentru bol
23.	Tel	24.	Bătător plat
25.	Cârlig de frământat	26.	Bol de amestecat
27.	Spatulă	28.	Capac mijlociu
29.	Capac blender	30.	Borcan
31.	Lamă de tăiat	32.	Baza cupei
33.	Recipient pentru chiftele	34.	Spreader pentru carne
35.	Recipient pentru cârnați	36.	Răspânditor de aluat
37.	Răzătoare fină	38.	Răzătoare grosieră
39.	Răzătoare pentru feliere	40.	Bătător
41.	Cuțit pentru legume	42.	protecție împotriva stropirii
43.	Aparat pentru paste		

Precauții importante de siguranță:

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele:

- Citiți toate instrucțiunile.
- Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu introduceți cablul sau ștecherul aparatului în apă sau în alte lichide.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când un aparat este utilizat de copii sau în apropierea acestora.
- Deconectați aparatul de la priză când nu îl utilizați, când schimbați accesoriile și înainte de curățare.
- Evitați contactul cu părțile mobile.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau comercializate de producător poate provoca incendii, șocuri electrice sau leziuni.
- Nu utilizați în aer liber.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului.
- Țineți mâinile și ustensilele la distanță de lamele sau discurile în mișcare în timpul procesării alimentelor, pentru a reduce riscul de rănire gravă a persoanelor sau de deteriorare a mixerului.
- Lamele sunt ascuțite, manipulați-le cu atenție.
- Pentru a reduce riscul de accidentare, nu așezați niciodată lame sau discuri de tăiere pe bază.
- Asigurați-vă că este fixat bine înainte de a pune aparatul în funcțiune.
- Nu introduceți niciodată alimentele cu mâna, utilizați întotdeauna împingătorul pentru alimente.
- Nu încercați să forțați mecanismul de blocare a capacului.
- Utilizați întotdeauna blenderul cu capacul pus.
- Când amestecați alimente care nu sunt lichide, îndepărtați partea centrală a capacului format din două părți.
- Oprțiți aparatul înainte de a înlocui accesoriul.
- Utilizați produsul și asamblați accesoriul numai conform instrucțiunilor din manualul de utilizare.
- Oprțiți aparatul înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile care se mișcă în timpul utilizării.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau alte persoane fără asistentă sau supraveghere, dacă capacitățile lor fizice, senzoriale sau mentale le împiedică să îl utilizeze în siguranță. Copiii trebuie supravegheați pentru asigurați-vă că nu se joacă cu aparatul.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Păstrați aparatul și cablul său în afara razei de acțiune a copiilor.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Numai pentru uz casnic. Nu este destinat utilizării comerciale.

Setarea vitezei panoului de control



0 -----Oprire
 Setare 1-6-----Viteza de funcționare
 Setare 1-----Viteză minimă — lentă
 Setare 6-----Viteză maximă — rapidă
 Setare P -----Viteză maximă

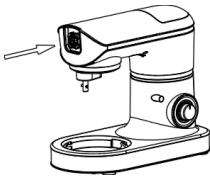
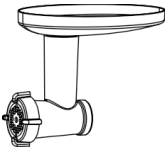
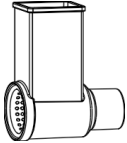
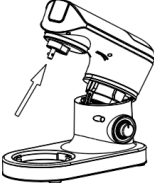
Setare Viteză

Accesorii	Imagin e	Viteză	Timp	Capacitat e
Frământar e Cârlig		1-2	30 secunde la viteza 1 și 3-5 minute la viteza 2	1800 g făină și 1080 ml apă
Bătător plat		2-4	5-7 minute	
Tel		5-6	7 min	Cel puțin albușul de la 3 ouă Nu mai mult de 24 de ouă
Mașină de tocat carne		5-6	5 min	
Legume tăietor		5-6	5 min	
Blender		5-6, P	1min	1,5 l max

Poziții de funcționare

Atenție!

Utilizați aparatul numai când accesoriul/unealta este atașat(ă) conform acestui tabel și se află în poziția de funcționare.

Element	Poziție	Accesoriu		
1.				
2.				
3.				
4.		Configurați cârligul de frământat, cârligul de amestecat și telul, în funcție de preferințele dvs.		

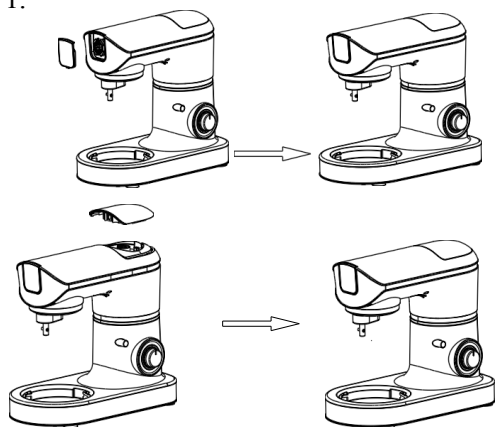
Riscul de rănire din cauza uneltelor rotative!

În timpul funcționării aparatului, nu apropiați degetele de vasul de amestecare.

Nu schimbați uneltele până când aparatul nu este oprit și deconectat de la priză. La oprire, motorul continuă să funcționeze pentru scurt timp.

Cum se utilizează cârligul de frământat, bătătorul plat și telul

1.

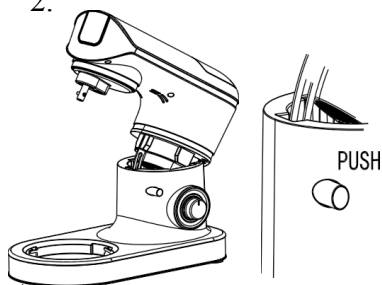


1. Așezați aparatul pe o suprafață plană, de exemplu pe blatul de bucătărie, și asigurați-vă că este stabil.

2. Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe priza pentru accesorii (12).

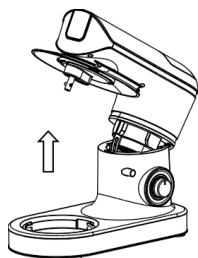
3. Așezați capacul de protecție al blenderului (14) în cuplajul superior al brațului pivotant (15). (vezi ilustrația)

2.



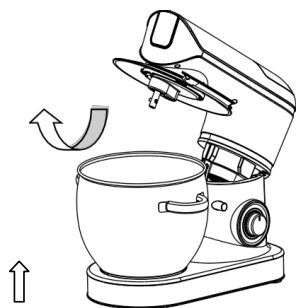
Rotiți brațul eliberați butonul (17) în sensul acelor de ceasornic. În același timp, ridicați brațul pivotant (13) cu mâna, astfel încât să se blocheze în poziție cu un clic. Brațul pivotant se înclină în sus.

3.



Puneți capacul bolului (22) pe brațul pivotant (13) și rotiți-l ușor în sensul acelor de ceasornic, astfel încât să se blocheze în poziție în siguranță.

4.



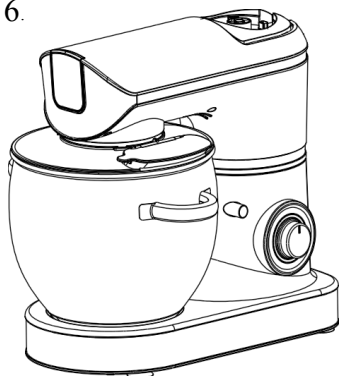
1. Puneți alimentele în bol de amestecare (26).
2. Așezați vasul de amestecare în locașul de pe carcasa motorului (19).
3. Rotiți vasul de amestecare ușor în sensul acelor de ceasornic, astfel încât să se blocheze în poziție.

5.



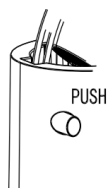
1. Puneți protecția împotriva stropirii pe brațul pivotant , așa cum se arată în imagine. Asigurați-vă că este bine fixat.
2. Montați accesoriul necesar (24 cu 23, 22 sau 25) pe axul motorului (21) din partea inferioară a brațului pivotant (13).
3. A. Cărligul de frământat (25) este utilizat pentru aluat greu, carne tocată sau alte operațiuni de frământare dificile.
B. Bătătorul plat (24) este utilizat pentru a amesteca tipuri mai ușoare de aluat.
C. Telul (23) este utilizat pentru a bate smântână, albușuri de ouă etc.
4. Rotiți accesoriul, astfel încât știfturile de pe ax să fie aliniate cu adânciturile de pe marginea superioară a accesoriului. Apăsăți accesoriul împotriva brațului pivotant și rotiți-l în același timp în sens antiorar până când știfturile se cuplează și accesoriul se blochează în poziție în siguranță. Accesoriul nu trebuie să fie slăbit și nu trebuie să puteți să-l scoateți.

6.

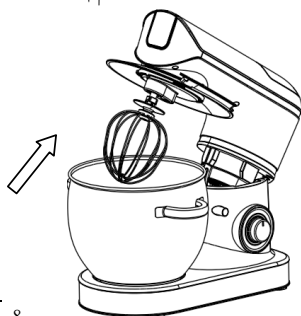


1. Coborâți brațul pivotant astfel încât să se blocheze în poziție cu un clic. Capacul (22) trebuie să se potrivească perfect cu vasul de amestecare (26), altfel este montat incorect. Aparatul este acum gata de utilizare.
2. Conectați cablul de alimentare la priza principală și porniți aparatul. Rotiți butonul de control al vitezei la viteza 2 (sau orice altă setare de viteză).
3. Selectați viteza dorită folosind . Butonul de viteză 1 este cel mai lent, iar butonul de viteză 12 este cel mai rapid. Vitezele, timpul și capacitatea recomandate sunt indicate în tabelul de mai sus.
4. Dacă trebuie să curățați interiorul bolului de amestecare, așteptați până când accesoriul s-a oprit complet. Folosiți spatula, niciodată degetele.

7.



1. Opreți aparatul apăsând butonul OFF când ați terminat de amestecat. Opreți aparatul de la întrerupător și scoateți-l din priză înainte schimbați accesoriile, înainte de a demonta aparatul sau când nu îl utilizați.
2. Rotiți butonul de eliberare a brațului pivotant



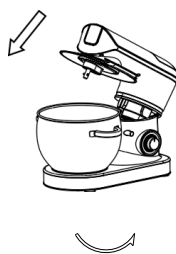
(17) în sensul acelor de ceasornic. În același timp, ridicați brațul pivotant cu mâna, astfel încât acesta să se blocheze în poziție cu un clic. Brațul pivotant (13) se înclină în sus.

8.

8.1



8.



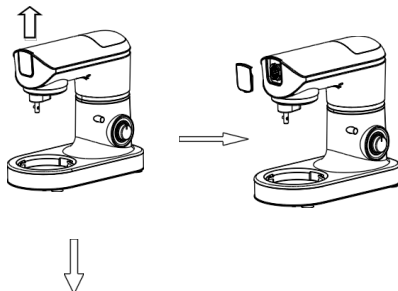
1. Detașați accesoriul rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
2. Scoateți bolul de amestecare cu alimentele preparate în sens invers acelor de ceasornic.

IMPORTANT!

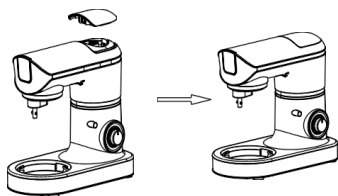
Temperatura apei care va fi adăugată în aluat este de 40+/-5°C grade în timpul preparării aluatului.

Mașină de tocat carne

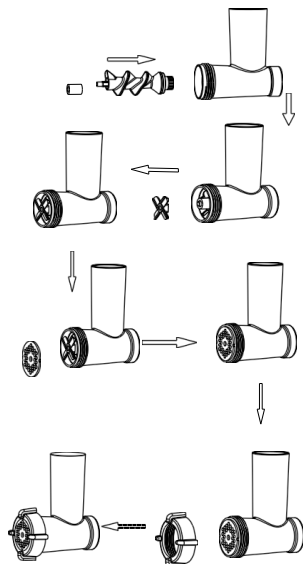
1.



1. Așezați aparatul pe o suprafață plană, de exemplu pe blatul de bucătărie, și asigurați-vă că este stabil.
2. Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe priza pentru accesorii (12)
3. Plasați capacul de protecție al blenderului (14) pe brațul pivotant (13). (vezi ilustrația)



2. 2.1



1. Montați spirala (7) în corpul tocătorului de carne (8).

2. Montați cuplajul din silicon (6) pe conexiunea spirală (vezi ilustrația).

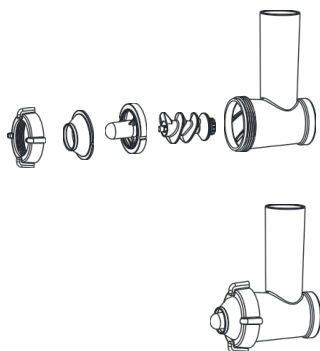
3. Montați cuțitul (5) pe conexiunea spirală (vezi ilustrația).

Marginile ascuțite ale cuțitului trebuie să fie orientate spre discul de tocat.

4. Montați unul dintre cele trei discuri de tocat (2, 3, 4) pe partea superioară a cuțitului (vezi ilustrația). Rotiți discul de tocat astfel încât cele două creștături să fie aliniate cu știfturile de pe corpul mașinii de tocat carne. Selectați discul de tocat pentru consistența dorită. Puteți alege între fin, mediu și grosier.

5. Montați piulița inelară (1) peste discul de tocat de pe corpul mașinii de tocat carne (vezi ilustrație). Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca. Piulița inelară trebuie să fixeze bine discul de tocat. Dar nu strângeți prea tare.

2.2

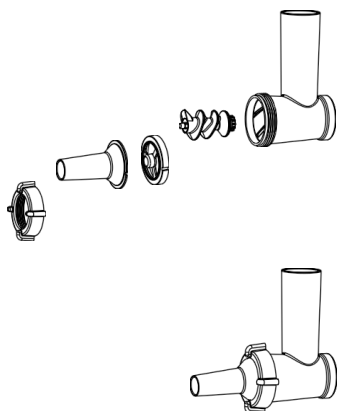


1. Montați spirala (7) în corpul mașinii de tocat carne (8) cu conexiunea metalică subțire conexiune metalică spre exterior și apăsați ferm pentru a-l fixa.

2. Montați dispozitivul de întindere a cărnii (34) și recipientul pentru chiflele (33) pe conexiunea spirală (vezi ilustrația). Rotiți-l, astfel încât cele două creștături să fie aliniate cu știfturile de pe corpul mașinii de tocat carne.

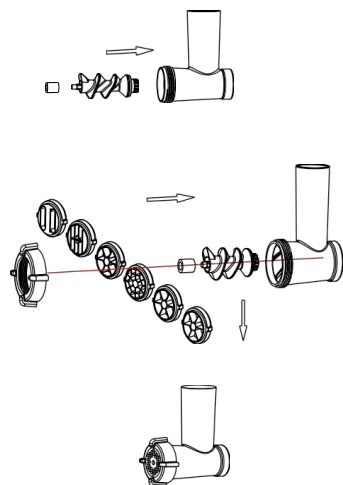
3. Montați piulița inelară (1) peste recipientul pentru chiflele de pe corpul mașinii de tocat carne (vezi ilustrație). Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca. Piulița inelară trebuie să fixeze recipientul pentru chiflele în poziție. Nu strângeți însă prea tare.

2.3



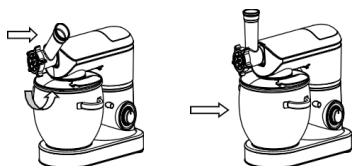
1. Montați spirala (7) în corpul mașinii de tocat carne (8) cu conexiunea metalică subțire orientată spre exterior și apăsați ferm pentru a o fixa.
2. Montați dispozitivul de întins aluatul (36) și recipientul pentru cârnați (35) pe conexiunea spirală (vezi ilustrația). Rotiți-l astfel încât cele două creștături să fie aliniate cu știfturile de pe corpul mașinii de tocat carne.
3. Pune piulița inelară (1) peste suportul rotund pentru carne de pe corpul mașinii de tocat carne (vezi ilustrația). Rotește în sensul acelor de ceasornic pentru a o bloca. Piulița inelară trebuie să țină recipientul pentru cârnați bine fixat în poziție. Dar nu strânge prea tare.

2.4



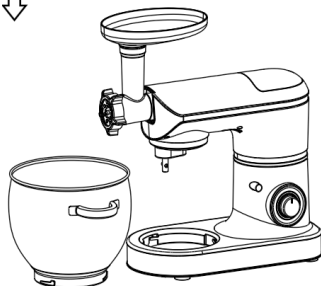
1. Montați spirala (7) în corpul mașinii de tocat carne (8).
2. Montați cuplajul din silicon (6) pe conexiunea spiralei (vezi ilustrația).
3. Alegeți matrita pentru tăiței (43) necesară pentru blocare, introduceți-o în recipientul pentru carne, montați piulița inelară (1) peste discul de tocat de pe corpul mașinii de tocat carne (vezi ilustrația) și rotiți în sensul acelor de ceasornic. Nu strângeți excesiv.

3.



Înclinați ansamblul mașinii de tocat carne cu 45° spre dreapta, aliniați-l cu soclul accesoriului (12), apoi rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când este perpendicular pe planul orizontal.

4.

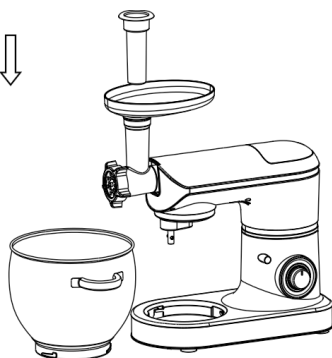


1. Montați tava pentru carne (9) pe corpul mașinii de tocat carne (8) astfel încât partea lată să fie poziționată peste carcasa motorului aparatului.

2. Așezați vasul de amestecare (26) sau un vas similar sub deschiderea corpului mașinii de tocat carne.

3. Aparatul este acum gata de utilizare.

5.



1. Conectați cablul de alimentare la priza de curent și porniți aparatul.

2. Conectați cablul de alimentare la priza de curent și porniți aparatul. Rotiți butonul de control al vitezei la viteza 12 (sau orice setare de viteză).

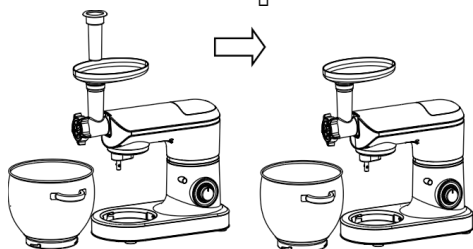
3. Taiati carnea in bucăți mai mici, astfel încât bucățile să încapă în tubul de alimentare. Taiati cubulețe sau fâșii cu o lățime de aproximativ 2.5 cm.

4. Puneți bucățile pe tavă (9).

5. Selectați viteza dorită folosind butoanele de viteză. Vitezele recomandate sunt indicate în tabelul de mai sus.

6. Bucățile de carne coboară pe tubul de alimentare. Apăsati cu grijă cu ajutorul tamperului (10). Nu apăsați prea tare, altfel puteți deteriora aparatul.

6.

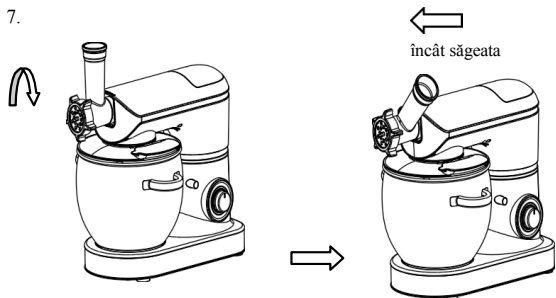


1. Opriți aparatul rotind butonul în poziția O după ce ați terminat de măcinat carnea. Opriți

aparatul de la întrerupător și scoateți-l din priză înainte de a schimba accesoriile, înainte de a demonta aparatul sau când nu îl utilizați.

2. Scoateți împingătorul și tava pentru carne.

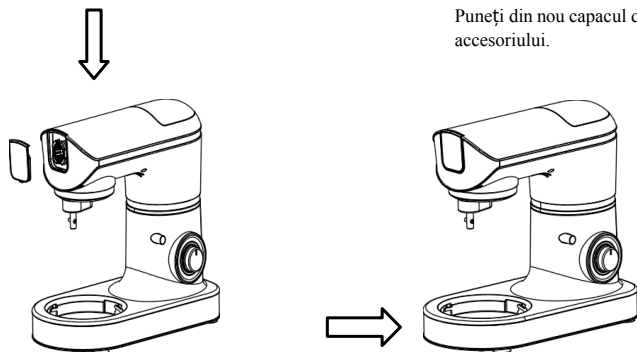
7.



Pentru a detașa mașina de tocat carne, rotiți corpul astfel

să fie aliniată cu cercul, apoi scoateți-l.

8.



Puneți din nou capacul de protecție peste soclul accesoriului.

Instrucțiuni de siguranță:

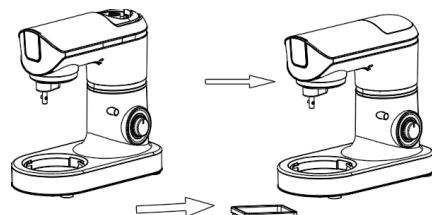
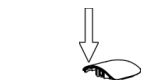
Îndepărtați întotdeauna oasele, cartilajele, tendoanele și șoricul înainte de a toca carnea. Alimentele congelate trebuie dezghețate complet înainte de a fi tocate.

Mașina de tocat carne trebuie utilizată numai pentru tocarea cărnii. Evitați să tocați alimente cu consistență pastoasă, de exemplu alimente care conțin pesmet, deoarece acest lucru ar putea deteriora aparatul.

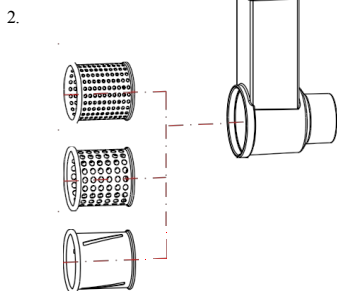
Nu folosiți mașina de tocat carne mai mult de 5 minute fără întrerupere. Folosirea mașinii de tocat carne fără întrerupere pentru o perioadă prea lungă poate reduce durata de viață a aparatului. După ce ați folosit aparatul timp de 5 minute, faceți o pauză și așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a-l folosi din nou.

Tăietor de legume

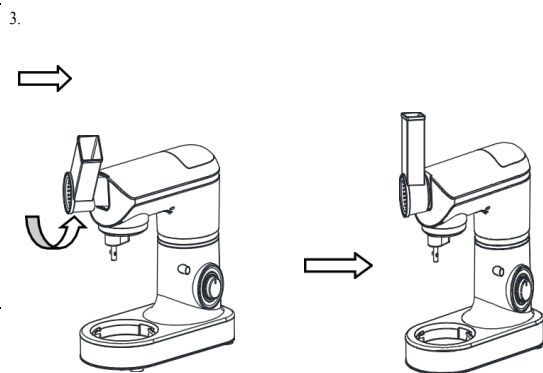
1. Așezați aparatul pe o suprafață plană, de exemplu pe blatul de bucătărie, și asigurați-vă că este stabil.
2. Asigurați-vă că capacul de protecție



- (11) este fixat pe soclul pentru accesorii (12)
3. Așezați capacul de protecție al blenderului (14) pe brațul pivotant (13). (vezi ilustrația)

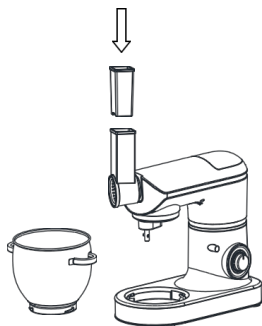


1. Selectați răzătoarea fină (37), răzătoarea grosieră (38) și răzătoarea pentru feliere (39) și introduceți-le în tăietorul de legume (41).

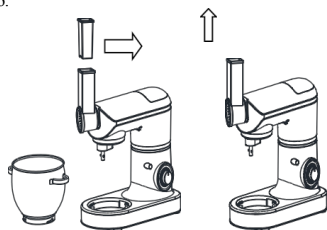


- Înclinați dispozitivul de tăiat legume (41) cu 45° spre dreapta, aliniați-l cu soclul accesoriului (12), apoi rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până când este perpendicular pe planul orizontal.

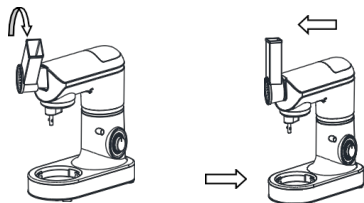
5.



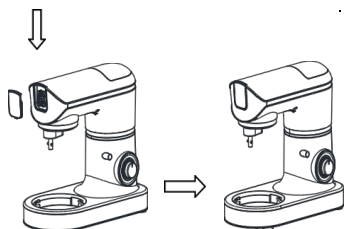
6.



7.



8.



1. Conectați cablul de alimentare la priza de curent și porniți aparatul.

2. Pregătiți ingredientele în prealabil, astfel încât acestea să poată fi introduse în tăietorul de legume (41).

3. Selectați viteza dorită folosind butoanele de viteză. Vitezele recomandate sunt indicate în tabelul de mai sus.

4. Așezați ingredientele de-a lungul tubului tăietorului de legume, împingeți în jos cu atenție cu ajutorul tamperului (40). Nu apăsați prea tare, altfel puteți deteriora aparatul.

1. Opriti aparatul rotind butonul în poziția O când ați terminat de preparat alimentele, opriți aparatul de la întrerupător și scoateți-l din priză înainte schimbați accesoriile, înainte de a demonta aparatul sau când nu îl utilizați.

2. Scoateți împingătorul.

Pentru a detașa dispozitivul de tăiat legume, rotiți unghiul de 45° în sensul acelor de ceasornic și apoi îndepărtați-l.

Puneți din nou capacul de protecție peste priza pentru accesorii.

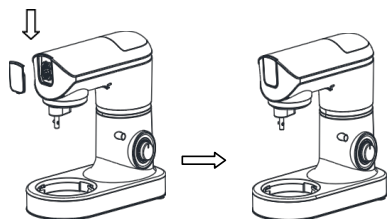
Instrucțiuni de siguranță:

Nu folosiți niciodată dispozitivul de tăiat legume mai mult de 5 minute fără întrerupere.

Funcționarea continuă a tăietorului de legume fără pauză poate reduce durata de viață a aparatului. După ce ați utilizat aparatul timp de 5 minute, faceți o pauză și așteptați cel puțin 30 de minute înainte de a-l utiliza din nou.

Blender

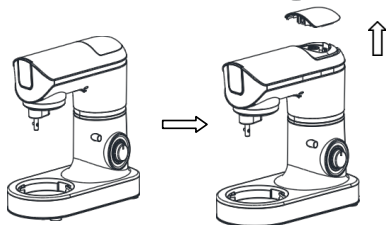
1.



1. Așezați secțiunea motorului pe o suprafață plană, de exemplu, pe blatul din bucătărie, și asigurați-vă că este bine fixată.

2. Asigurați-vă că capacul de protecție (11) este montat pe priza accesorie (12). 2. Scoateți capacul de protecție al blenderului (14) de pe brațul pivotant (vezi ilustrația).

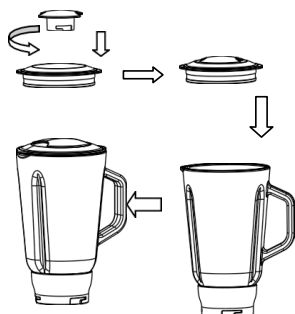
2.



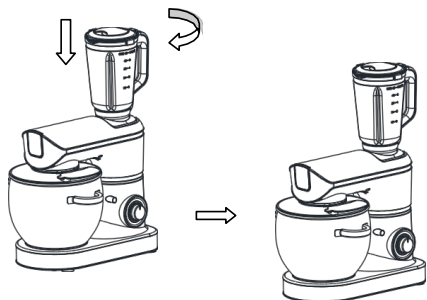
1. Puneți alimentele pe care doriți să le prelucrați în recipient (31).

2. Puneți capacul blenderului (30) în recipient și asigurați-vă că acesta acoperă bine.

3. Puneți capacul din mijloc (29) în orificiul din capacul blenderului.



3.



1. Puneți ansamblul recipientului în carcasa motorului, astfel încât săgeata să fie aliniată cu cercul. Rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât săgeata să fie aliniată cu săgeata.

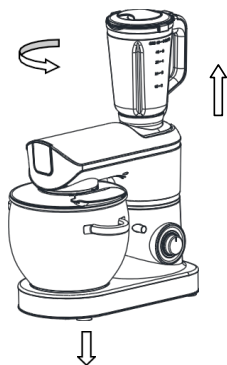
2. Conectați cablul de alimentare la priza de curent și porniți aparatul.

3. Rotiți butonul de control al vitezei la viteza 12 (sau orice altă setare de viteză).

4. Selectați viteza dorită folosind butoanele de viteză. Vitezele recomandate sunt indicate în tabelul de mai sus.



4.

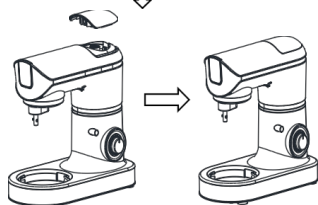


1. Opriți aparatul apăsând butonul OFF după utilizare. Opriți aparatul de la întrerupător și scoateți-l din priză înainte de a schimba accesoriile, înainte de a demonta aparatul sau când nu îl utilizați.

2. Pentru a detașa ansamblul recipientului, rotiți recipientul astfel încât săgeata să fie aliniată cu cercul, apoi scoateți-l.

3. Scoateți capacul blenderului, apoi puteți scoate alimentele procesate. Montați din nou capacul de protecție al blenderului pe brațul pivotant.

5.



Instrucțiuni de siguranță:

1. Pentru a obține cele mai bune rezultate la prepararea piureului din ingrediente solide, introduceți porții mici în recipient, una câte una, în loc să introduceți o cantitate mare dintr-o dată.
2. Dacă prelucrați ingrediente solide, tăiați-le mai întâi în bucăți mici (2-3 cm).
3. Când amestecați ingrediente solide, începeți mai întâi cu o cantitate mică de lichid. Adăugați treptat mai mult lichid prin orificiul din capac.
4. Țineți întotdeauna mâna deasupra blenderului când utilizați aparatul.
5. Pentru amestecarea ingredientelor solide sau lichide foarte dense, vă recomandăm să utilizați blenderul în modul impuls, pentru a preveni blocarea lamelor.
6. NB: Porniți motorul pentru maximum 1 minut, pentru a preveni supraîncălzirea sau deteriorarea ulterioară.
7. Este recomandabil să spălați aparatul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.
8. Curățați aparatul după fiecare utilizare, pentru a evita depunerile de lichid.

CURĂȚARE

Când curățați aparatul, trebuie să acordați atenție următoarelor aspecte:

- Scoateți ștecherul din priză de curent și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.
- Nu scufundați secțiunea motorului aparatului în apă și asigurați-vă că nu pătrunde apă în aparat.
- Curățați secțiunea motorului ștergând-o cu o cârpă umedă. Se poate adăuga puțin detergent dacă aparatul este foarte murdar.
- Nu utilizați bureți abrazivi, vată de oțel sau orice fel de solvenți puternici sau agenți de curățare abrazivi pentru a curăța aparatul, deoarece acestea pot deteriora suprafețele exterioare ale aparatului.
- Demontați aparatul și curățați toate accesoriile separat. Corpul mașinii de tocat carne și alte piese pot fi curățate cu apă caldă și săpun.
- Aveți grijă să nu atingeți lamele sau părțile ascuțite în timpul utilizării și curățării.
- IMPORTANT! Lăsați să se usuce complet după curățare înainte de a utiliza din nou. Nu utilizați aparatul dacă este umed.
- Vă recomandăm să lubrifiați sitele pentru carne cu ulei vegetal după curățare și să le depozitați în hârtie rezistentă la grăsime pentru a minimiza riscul de rugină și decolorare.
- După spălare și uscare, introduceți imediat accesoriul în husa de protecție pentru depozitare.
- Lamele mixerului, rășnița și piesele din aluminiu nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.



ELIMINAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE UTILIZATE

Acest simbol de pe produse sau din documentele însoțitoare indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie amestecate cu deșeurile menajere obișnuite. Pentru eliminarea, recuperarea și reciclarea corectă, predă-le la punctele de colectare desemnate. Alternativ, în unele țări din Uniunea Europeană sau în alte țări europene, poți returna produsele la comerciantul local atunci când achiziționezi un produs nou echivalent. Prin eliminarea corectă a acestui produs, vei contribui la conservarea resurselor naturale valoroase și la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care ar putea fi cauzate de gestionarea necorespunzătoare a deșeurilor.

Volumul mixerului: 1,5 l

Capacitate bol de amestecare: 1800 g făină+ 1080 ml apă Putere
AC 220-240 V 50Hz 1500W / 2300W max

Importator: IPRICE RECARÉ s.r.o. Rybníky, IV 326
760 01 Zlín, Cehia
bestberg@bestberg.eu

Made in China



